МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Фонд оценочных средств

для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

2022г.

Разработчик:

1. Агаджанов Арсен Николаевич, мастер производственного обучения, ГБПОУ НРПК

Эксперты от работодателя:

ООО «Веста»	технолог		М.Н. Попова
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

Согласовано:
Руководитель ПМО
_____/Г.Ф. Стригунова/

26 августа 2022 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебно-производственной работе
_____ З.К. Брилева

«26» августа 2022г

1. Паспорт фонда оценочных средств

ФОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1.1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
МДК. 05.02Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
УП. 05.01	Дифференцированный зачет
ПП 05	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	**Экзамен квалификационный**

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных**

кондитерских изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда: -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при подготовки сырья в соответствии с правилами ТБ - выполнение подготовки сырья для приготовления хлебобулочных изделий, кондитерских мучных изделий согласно техпроцесса и соблюдения СанГиг требований согласно СанПиНа
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов для х\б, мучных кондитерских изделий в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении отделочных полуфабрикатов ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -хранить свежеприготовленные, охлажденные отделочные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 5.3**.** Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с ТС и ТК и

	выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность творческого оформления и подачи хлебобулочных изделий в соответствии с ТК - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав изделий в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при изготовлении хлебобулочных изделий ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий,
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении мучных кондитерских изделий в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, -правильность творческого оформления и подачи мучных кондитерских изделий в соответствии с ТК -правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав изделий в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении мучных кондитерских изделий ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -рассчитывать стоимость изделий,
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с

ассортимента.	правилами ТБ -соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении тортов и пирожных в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа -применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, -правильность оформления и подачи тортов и пирожных в соответствии с ТК -правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав изделийв соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при изготовлении пирожных и тортов ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований -рассчитывать стоимость изделий, -выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. -владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -оценивание результатов и последствия своих действий
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- определение необходимых источников информации. - Оценивание практической значимости результатов поиска.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. - Применение современной научной профессиональной терминологии.
ОК4.Работатьвколлективеикоманде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- Организация работы коллектива и команды - Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5.Осуществлятьустнуюиписьменную коммуникацию на государственном языке с учетом	- Грамотное устное изложение своих мыслей по Профессиональной тематике на государственном языке.

особенностей социального и культурного контекста	- Проявление толерантности в рабочем коллективе - Правильное оформление документов
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимание значимости своей профессии.
ОК7.Содействоватьсохранениюо кружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдение норм экологической безопасности
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности - Использование средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-применение средства информационных технологий для решения профессиональных задач.
ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес-плана

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 **Типовые задания оценки освоения теоретического курса МДК.05.01 « Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий», МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.**

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по:

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 05 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 05.01 и МДК 05.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

Типовые задания оценки освоения теоретического курса по МДК 05.01. « Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий»

Тестовая работа
1 вариант

Выберите один правильный вариант ответа

Вопрос	Ответ
1.Базовая влажность муки…	А)15,5% Б)14,5% В)17%
2.Клейковина в тесте образуется за счет набухания…	А) дрожжей Б) крахмала В) белков
3.Показатель слабой клейковины…	А) 28-36% Б) до28% В) до40%
4.Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей…	А)30°С Б)50°С В)40°С
5.Брожение дрожжевого теста будет лучше, если помол муки…	А) грубый Б) тонкий
6.Крахмал, добавляемый в тесто в чистом виде, придает изделиям…	А) упругость Б) рассыпчатость

	В) клейкость
7.Для фритюра лучше использовать…	А) смеси растительных и животных жиров Б) растительные масла В) сливочное масло
8.Брожение с участием дрожжей и сахаров называется…	А) молочнокислым Б) спиртовым В) масляно - кислое
9.Химический разрыхлитель-это…	А) дрожжи Б) жир В) сода
10.Способ разрыхления при приготовлении дрожжевого теста называется…	А) химическим Б) механическим В) биологическим
11.При варке сиропа для помады крышка емкости должна быть…	А) открыта Б) закрыта
12.Соотношение сахара-песка и воды при приготовлении сиропа для помады…	А) 1:1 Б) 2:1 В) 3:1
13.Сироп для помады перед охлаждением уваривают до температуры…	А) 105°С (нитка тонкая) Б) 127°С (крепкий шарик) В) 115°С (слабый шарик)
14.Для предохранения помады от засахаривания, в процессе ее приготовления добавляют…	А) сахар-песок или сахарную пудру Б) ванильную сахарную пудру или мед В) лимонную кислоту или патоку
15.Помаду для созревания оставляют на…	А)5-10ч Б)12-24ч В)24-48ч
16. Для чего применяют сироп « Тираж»	А) для приготовления сливочного крема Б) для пропитывания изделий В) для глазирования пряничных изделий
17. Назовите прибор, которым определяют плотность сахарного сиропа	А) термометр Б) градусник В) сахарометр
18. Марципан используют..	А) для склеивания пластов торта Б) для улучшения цвета В) для оформления кондитерских изделия
19. Для чего используют жженку	А) для приготовления песочных изделий Б) для подкрашивания теста, кремов, помады. В) для приготовления крема заварного
20. Какая температура должна поддерживаться в кладовой для хранения сухих продуктов.	А) t 22^{0} Б) t15^{0} В) t 37^{0}
21. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа- температура кипения и плотность сиропа..	А) понижается Б) повышается В) изменяется
22. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка.	А) повышается в 4 раза Б) понижается в 4 раза В) не меняется
23. Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии:	А) сахара Б) жира В) яичных белков

24. Что такое «сухие духи»	А) углекислый аммоний Б) ванилин В) смесь пряностей
25. Как влияет сахар на набухания белков муки.	А) снижает набухание белков Б) понижает набухание белков В) не имеет значение

Установите последовательность

1) Действий при приготовлении помады

1	**А)** Приготовление сиропа
2	**Б)** Охлаждение сиропа
3	**В)** Созревание
4	**Г)** Отделка помадой изделий
5	**Д)** Взбивание сиропа

2) Действий при приготовлении сиропа для промочки

1	**А)** охлаждают сироп
2	**Б)** сахарный песок с водой доводят до кипения
3	**В)** добавляют коньяк или вино
4	**Г)** кипятят 1-2 мин

Установите соответствие

Недостатков сахарной помады - причины их возникновения

1. Помада с выступавшими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная	**А** недостаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой.
2. Помада грубая, не глянцевая	**Б** плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании
3. Помада быстро отмокающая	**В** Излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа.

Модельный ответ.

Тестовая работа к итоговой аттестации по МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий »

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Выберите правильный вариант ответа

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
б	в	б	а	б	б	а	б	в	в	б	в	в	в	б
16	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**					
а	в	в	б	б	б	а	б	в	а					

Каждый правильный ответ- 1 балл

Установите последовательность действий:

1) при приготовлении помады

А	Б	В	Г	Д
1	2	4	5	3

1 балл

2) Действий при приготовлении сиропа для промочки

А	Б	В	Г
3	1	4	2

1 балл

Установите соответствие

Недостатков сахарной помады - причины их возникновения

1	2	3
Б	А	В

1 балл

Критерии оценки

27- 28 -5 (отлично)

26 -24 -4 (хорошо)

23- 15 - 3(удовлетворительно)

Менее 15 -2 (неудовлетворительно)

Типовые задания оценки освоения теоретического курса по МДК 05.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.»

Задание 1.

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят……

а) к химическим разрыхлителям

б) к биологическим разрыхлителям

в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?

а) кармин

б) тартразин

в) индигокармин

3.Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

а) 1:3

б) 1:2

в) 1:1

4. **Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?**

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

5**. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:**

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

а) в тесто положено мало соли

б) тесто перекисло

в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

а) яично-молочный сироп
б) яично-сахарную массу
в) молочно-сахарную смесь

7.Торт «Прага» приготавливают

а) из бисквитного теста
б) из песочного теста
в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

а) с небольшим содержанием клейковины
б) муку с «сильной» клейковиной
в) муку с очень «слабой» клейковиной

9.Заварной крем используют :

а) для украшения изделий
б) для склеивания и смазывания пластов
в) для заполнения заварных изделий

10.Нонпарель приготавливают……

а) из сахарной посыпки
б) из готовой помады
в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

а) основной бисквитный п/ф.
б) масляный бисквитный п/ф.
в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

а) от 0 до 20 градусов
б) не выше 20 градусов
в) от 0 до – 2 градусов

13.Какой крем используют для торта «Сказка»?

а) «шарлот» шоколадный
б) «глясе»
в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

а) 36 часов
б) 72 часа
в) 6 часов

15.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

а) механическим
б) химическим
в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

а) сахар-рафинад;
б) жидкий сахар;

в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

а) мед;
б) инвертный сахар;
в) патока;
г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

а) пропускают через сито;
б) разводят в воде;
в) подогревают

21. Солод - это

а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности
г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22.Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

а) саломас;
б) маргарин;
в) пекарский жир;
г) масло коровье.

23.Что не разрешается добавлять в повидло:

а) красители;
б) ароматические вещества;
в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

1)
2)
3)
4)
5)
6)
7)

25. **Заполните таблицу**

Недостатки изделий из блинчатого теста	Причина
1. Комковатость	А)
2. Непропёк	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 2.

Выберите правильный ответ

1.**Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?**

а) готовят яично-сахарный сироп
б) готовят яично-молочный сироп
в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. **Как используют инвертный сироп?**
а) для промочки
б) добавляют вместо патоки
в) тиражируют кондитерские изделия

3.В состав заварного теста входят:
а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:
а) из бисквитного п/ф.
б) из песочного п/ф.
в) из слоёного п/ф.

5**. Наилучшая температура для развития дрожжей?**
а) 17 – 20 градусов
б) 28 – 32 градуса
в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:
а) из дрожжевого безопарного теста
б) из дрожжевого опарного теста
в) песочного теста

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
а) высокая температура выпечки
б) низкая температура выпечки
в) плохой промесс теста
г) длительный замес теста с мукой

8**. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?**
а) 25%
б) 50%
в) 10%

9.Как увеличить силу муки?
а) добавить крахмал
б) добавить муку другого сорта
в) добавить пищевую кислоту

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
а) 100 -110 градусов
б) 130 – 190 градусов
в) 220 градусов

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
а) пищевой кислотой
б) содой

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
а) белковый заварной
б) белковый сырцовый
в) крем «Зефир»

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
а) кремом «Шарлотт»
б) кремом «Гляссе»

в) сливочно-творожным кремом
г) сливочным кремом

14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

а) две лепёшки круглой формы
б) две лепёшки овальной формы

15. Из чего делают нонпарель?

а) из помады
б) из шоколада
в) из орехов

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

а) от 0 до 4 °С;
б) от 0 до 3 °С;
в) от 0 до 1 °С.

17.Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

а) разрыхление теста;
б) придание вкуса;
в) укрепление клейковины;
г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

а) ячменный;
б) кукурузный;
в) картофельный;
г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

а) замедляется;
б) ускоряется;
в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

а) солодовый экстракт;
б) пастеризованное молоко;
в) сухое молоко;
г) молочная сыворотка;
д) меланж;
е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца

а) от 0 до 4 °С;
б) от 0 до 3 °С;
в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

а) замедляют процесс брожения;
б) ускоряют процесс брожения;
в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

а) кориандр;
б) тмин;
в) ваниль

24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»

1)
2)

3)
4)
5)
6)
7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)
2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Типовые задания для экзамена по МДК 05.01, МДК 05.02.

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1 . Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1 . Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2 . Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2 . Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3 . Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1 . Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из принячного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1 . Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

6. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.

Дифференцированный зачет

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
а) сильной
б) слабой
в) средней
2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного
3.Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль
4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа
5.С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться
б) затянутым
в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:

а) 220 – 240
б) 240 – 250
в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой
б) масло с сахаром
в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой
б) маслом
в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
а) рассыпчатости
б) затянутости
в) качеству
11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) затянутую
12.Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки
б) торты
в) профитроли
13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной
б) крахмалом
в) меланжем
14.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:
а) с сильной
б) со слабой
в) со средней
15.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:
а) диетические
б) столовые
в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла
17.При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла
18.Температура выпечки слоеного теста:
а) 180 б) 200 в) 250
19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:
а) ниже б) выше в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту
21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой б) с высокой в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90 б) 50 в) 60
24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды

Вариант № 2

1.Температура жидкости для приготовления опары:
а) 50 – 60
б) 30 – 40
в) 20 – 30
2.Если переложить сахар, то изделие будет:
а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного
3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех
4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
а) дольше
б) короче
в) одинакова для всех
5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин
б) аммиак
в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось
8.При приготовлении теста температура в помещении:
а) 30
б) 20
в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою
б) сахарной пудрой
в) ванилином
10.Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
а) со слабой

б) с сильной
в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
а) мало яиц
б) слабая клейковина муки
в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
а) белок б) сода
в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
а) с подогревом и холодный
б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий
14.При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
а) 180 – 210
б) 200 – 220
в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
а) 30 мин
б) 2 часа
в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
а) высокое
б) низкое
в) среднее
17.Готовое изделие должно быть:
а) светло-коричневого цвета
б) темно-коричневого
в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым
б) оно не вздувалось
в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней
в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром
б) посыпают мукой
в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться

в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Задания для дифференцированного зачета по производственной практике

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задание №1

Задание 1: произвести расчет продуктов на 1,5 кг и разработать технологическую карту на печенье песочное (фигурное)

Задание 2: приготовить по заказному меню печенье песочное (фигурное) - 0,5 кг
Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

Задание №2

Задание 1: произвести расчет продуктов на 20 штук и разработать технологическую карту на пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

Задание №3

Задание 1: произвести расчет продуктов на 30 штук и разработать технологическую карту на пирожное «Трубочка с посыпкой»

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Трубочка с посыпкой» - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

Задание №4

Задание 1: произвести расчет продуктов на 1,5 кг и разработать технологическую карту на пирожное «Песочное кольцо»

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Песочное кольцо» - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)

2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**
по профессии СПО **Повар. Кондитер**
код профессии **43.01.09**

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:
– технологическими картами блюд.

Литература:
– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:
– элекроплиты,
– мясорубка электрическая,
– электронные весы,
– производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.
Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1.Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».

2.Приготовить булочку слоеную.
3.Приготовить печенье «Лимонное».
4.Приготовить булочку « Веснушка ».
5.Приготовить коржики молочные.
6.Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7.Приготовить хлеб формовой.
8.Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9.Приготовить ватрушки.
10.Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11.Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12.Приготовить пирожное « Слойка с яблочной начинкой».
13.Приготовить печенье « Листочки ».
14.Приготовить печенье « Звездочки».
15.Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16.Приготовить пирожное воздушное .
17.Приготовить ленивый штрудель.
18.Приготовить карабье « Бакинское»
19.Приготовить печенье « Миндальное»
20.Приготовить помадку, сироп, жженку.
21.Приготовить печенье нарезное.
22.Приготовить профитроли с лесными грибами.
23.Приготовить пирожное песочное с кремом.
24.Приготовить беляши.
25.Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

<u>III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА</u>
Количество вариантов задания для экзаменующегося – 25
Время выполнения задания - 6 часов.
Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.
Литература для учащегося:
Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
Методические пособия:
Инструкционно-технологические карты.
Справочная литература:
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	*Наименование критерия*	*Соответствие документу или эталону*	*Оценка*
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	

6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

Задание для теоретической части экзамена квалификационного

Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовление овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?

2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

Задания для выполнения практического квалификационного экзамена

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1 – ПК 5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление печенье « Нарезное»**

Задание 4
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания**: Приготовление крема основного сливочного**

Задание 5
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2,5.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление торта « Сказка»**

Задание 6
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.4,5.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

Задание 7
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4часа
Текст задания: Приготовление песочного печенья «Звездочка»

Задание 8
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2,5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания **Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.15.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Листики»**

Задание 10
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.15.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

Задание 11
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2,5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

Задание 12
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2,5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

Задание 13
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2,5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление беляшей**

Задание 14
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

Задание 15
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление хвороста**

Задание 16
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1, 5.3.5.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

Задание 17
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

Задание 18
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.3.5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление теста заварного**

Задание 19
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

5 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1
Время выполнения задания – 4 часа
Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС, ОВ
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМД

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем.

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения. Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента

_____
(Ф.И.О. обучающегося)

КУРС_____

ГРУППА _____

ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер_____
(код наименование)

Количество часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам модуля:

Элементы модуля (код и наименование МДК, коды практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экзамен	
МДК 05.02 Процессы приготовление оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экзамен	
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	

Итоги квалификационного экзамена по профессиональному модулю:

Результаты (освоенные профессиональные, общие компетенции, трудовые функции)	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)	Если нет, то что должен сделать дополнительно
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера,		

	оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		

ЗАКЛЮЧЕНИЕ КОМИССИИ:
Программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента

(название модуля)

освоена/не освоена с оценкой _____
(нужное подчеркнуть)

Дата:_____

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель: _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Члены комиссии: _____
(подпись, фамилия, инициалы)

_____
(подпись, фамилия, инициалы)

6 Информационное обеспечение обучения

6.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2016- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ.

2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования- Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ,2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 -- М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.m/1002/4/0.php-show_art=2758.

12.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

14.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

16 .Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

17.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

18.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.615 с.

20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

21.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

22.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
23.Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
24.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.
25.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. - М.: Академия, 2014. - 336с.
26.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 416 с.

6.2. Основные электронные издания

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html**ttps://ш.**2. pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/ http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/http://andychef.ru/recipes/smith/http://www.twirpx.com/file/128573/

6.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2010. - 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2010. - 112 с.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко - М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.