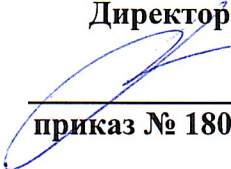


Российская Федерация
Департамент образования
Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 31

Директор МАОУ-СОШ № 31


О.В. Рожкова
приказ № 180/1-од от 28.08.2024г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»**

1. Пояснительная записка

Программа обучения и профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» направлена на удовлетворение потребности в профессиональном обучении слушателей. По окончании срока обучения и сдачи итоговой аттестации присваивается квалификация - «Кондитер 3 разряда».

Программа составлена для занятий с обучающимися в условиях общеобразовательной школы, в соответствии действующими нормативными документами, Уставом МАОУ-СОШ № 31.

1.1. Цели и задачи программы

Цель: приобретение знаний технологического процесса изготовления качественной кондитерской и шоколадной продукции.

Задачи:

- познакомить с организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления кондитерской продукции;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления простых кондитерских изделий;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Программа разработана с учетом профессионального стандарта 33.010 Кондитер по профессии «Кондитер», с модулем компетенции «Кондитерское дело» (код профессии 12901). Компетенция «Кондитерское дело» предполагает изготовление широкого ассортимента сложных в изготовлении кондитерских изделий, предназначенных для оформления витрин, поставки в рестораны, отели и специализированные магазины, а также на корпоративы, банкеты и другие торжественные мероприятия. Чаще всего это сложносоставные торты, сладкая выпечка, птифур, пирожные, фигурный шоколад, конфеты ручной работы, горячие, холодные и замороженные десерты. При изготовлении используется специализированное оборудование, применяются различные техники с использованием готовых форм или ручным изготовлением сложных декоративных элементов.

1.2. Требования к слушателям

На программу профессионального обучения принимаются слушатели, на момент получения свидетельства о профессии, достигнувшие возраста 14 лет.

Трудоемкость обучения: 108 академических часов.

Форма и режим занятий: очная, групповая с применением электронных и дистанционных технологий.

Планируемые результаты обучения по программе Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению следующих работ:

- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть освоены виды профессиональной деятельности (ВД) и профессиональные (ПК) компетенции:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ВД 2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ПК 2.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

Контроль и оценка результатов обучения по программе

На занятиях используются разные виды контроля усвоения знаний:

- текущий – осуществляется посредством наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе практических работ;
- промежуточный – в форме зачета;
- итоговый – проведение квалификационного экзамена (демонстрационного экзамена);

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей и дисциплин программы и проводится в виде зачетов.

Содержание программы

Профессиональная подготовка в данной программе представлена общепрофессиональным и профессиональным циклами.

Общепрофессиональный цикл представлен предметами:

Охрана труда – в объеме 4 часа;

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – в объеме 5 часов;

Основы товароведения продовольственных товаров – в объеме 6 часов;

Оборудование предприятий общественного питания – в объеме 5 часов.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей:

ПМ 01 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий – в объеме 34 часов;

ПМ 02 Приготовление пирожных, птифур, миниатюр – в объеме 22 часов; ПМ 03

Приготовление тортов, антреме – в объеме 14 часов.

В процессе освоения профессиональных модулей предусмотрена учебная практика в объеме – 12 часов.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен может проводиться в виде демонстрационного экзамена. При полном освоении программы и успешной сдаче квалификационного экзамена обучающиеся получают свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»

Форма обучения – очная с применением электронных и дистанционных образовательных технологий

Объем программы – 108 часов

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма контроля		Обязательная учебная нагрузка	
		Зачет	Экзамен		
1	2	3	4	5	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	0	20	6
ОП.01	Охрана труда	1	0	4	0

ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	0	5	2
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	1	0	6	2
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания	1	0	5	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	0	0	70	52
ПМ 01	Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий	0	0	34	24
ПМ 02	Приготовление пирожных, птифур, миниатюр	0	0	22	18
ПМ 03	Приготовление тортов, антреме	0	0	14	10
ПП.01	Учебная практика	0	0	12	12
	Консультации	0	0	2	2
	Квалификационный экзамен	0	4	4	0
ВСЕГО				108	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО (ТЕМАТИЧЕСКОГО) ПЛАНА

Наименование разделов, тем, практических занятий		Объем часов
ОП. 01 Охрана труда		4
Темы:		
1	Знакомство с трудовыми функциями кондитера.	1
2	Вводный инструктаж при выполнении производственных работ.	1
3	Соблюдение безопасных условий труда при работе с механическим, тепловым и холодильным оборудованием.	1
4	Зачёт	1
ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		5
Темы:		
1	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1
2	Санитарно-эпидемиологические требования к производственным и вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.	1
Практические работы:		
Практическая работа №1. Провести сравнительную характеристику продуктов питания по пищевой и физиологической ценности.		1
Практическая работа №2. Санитарно-гигиенические требования к работнику предприятия общественного питания.		1
Зачёт		1
ОП. 03 Основы товароведения продовольственных товаров		6
Темы:		
1	Классификация и показатели качества муки, крахмала, сахара и сахаросодержащих продуктов.	1
2	Классификация и показатели качества яиц, яйцепродуктов, молока, молочных продуктов.	1
3	Классификация и показатели качества пищевых жиров, разрыхлителей, желеобразующих веществ, орехов, красителей.	1
Практические работы:		

Практическая работа №1. Классификация показателей качества продукции.		1
Практическая работа №2. Фальсификация сырья и продукции.		1
Зачёт		1
ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания		5
Темы:		
1	Классификация механического, теплового, холодильного оборудования.	1
2	Классификация вспомогательного, оборудования и приборов для измерения.	1
Практические работы:		
Практическая работа №1. Организация рабочего места кондитера при выполнении различных циклов работы.		1
Практическая работа №2. Изучение последовательности сборки и приемов безопасной эксплуатации кондитерского оборудования.		1
Зачет		1
ПМ.01 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий		34
Темы:		
1	Технология приготовления сиропов.	1
2	Технология приготовления кремов.	1
3	Ассортимент мастики.	1
4	Правила и особенности работы с мастикой.	1
5	Приёмы ручной лепки цветов из мастики.	1
6	Техника изготовления цветов на проволоочной основе.	1
7	Техника изготовления тематических объёмных фигур из мастики.	1
8	Ассортимент шоколада. Основные правила работы с шоколадом (темперирование).	1
9	Технология приготовления корпусных, нарезных, отсадных конфет.	1
10	Технология изготовления декора из шоколада для отделки конфет, пирожных, тортов.	1

Лабораторная работа № 1 Приготовление сиропов, сливочных кремов.		2
Лабораторная работа № 2 Приготовление белковых кремов.		2
Лабораторная работа № 3 Изготовление простых украшений из мастики.		2
Лабораторная работа № 4 Лепка цветов на проволочной основе,		2
Лабораторная работа № 5 Лепка объемных фигур из мастики на тему «Море».		2
Лабораторная работа № 6 Лепка объемных фигур из мастики на тему «Цирк».		2
Лабораторная работа № 7 Лепка объемных фигур из мастики на тему «Сказка».		2
Лабораторная работа № 8 Методы темперирования шоколада.		2
Лабораторная работа № 9 Приготовление корпусных конфет.		2
Лабораторная работа № 10 Приготовление нарезных конфет.		2
Лабораторная работа № 11 Приготовление отсадных конфет.		2
Лабораторная работа № 12 Приготовление декора из шоколада.		2
ПМ.02 Приготовление пирожных, пирожков, миниатюр		22
Темы:		
1	Технология приготовления бисквитных пирожных.	1
2	Технология приготовления крошковых пирожных.	1
3	Технология приготовления песочных пирожных.	1
4	Технология приготовления слоёных, заварных, воздушных пирожных.	1
Лабораторная работа №13 Приготовление бисквитных нарезных пирожных.		2
Лабораторная работа №14 Приготовление бисквитных «Буше» пирожных.		2
Лабораторная работа №15 Приготовление крошковых пирожных.		2
Лабораторная работа №16 Приготовление песочных нарезных пирожных.		2
Лабораторная работа №17 Приготовление песочных пирожных «Корзиночка».		2
Лабораторная работа №18 Приготовление слоёных пирожных.		2
Лабораторная работа №19 Приготовление заварных пирожных «Эклер».		2
Лабораторная работа №20 Приготовление заварных пирожных «Кольцо» с начинкой.		2
Лабораторная работа №21 Приготовление воздушных пирожных.		2
ПМ.03 Приготовление тортов, антреме.		14
Темы:		
1	Технология приготовления бисквитных тортов.	1
2	Технология приготовления песочных тортов.	1
3	Технология приготовления слоеных тортов.	1
4	Технология приготовления тортов «Антреме».	1
Лабораторная работа №22 Приготовление бисквитных тортов.		2
Лабораторная работа №23 Приготовление песочных тортов.		2
Лабораторная работа №24 Приготовление слоеных тортов.		2
Лабораторная работа №25 Приготовление тортов «Антреме» фруктового.		2
Лабораторная работа № 26 Приготовление «Антреме» три шоколада.		2
Учебная практика		12
Консультации		2
Квалификационный экзамен		4
Всего:		108

5.2 Учебная программа
Общепрофессиональный цикл. Теоретическое обучение по профессии
12901 Кондитер

1.1. ОП. 01 Охрана труда

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	час.	лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ¹	промеж. контроль
1	Знакомство с трудовыми функциями кондитера.	1	1			
2	Вводный инструктаж при выполнении производственных работ.	1	1			
3	Соблюдение безопасных условий труда при работе с механическим, тепловым и холодильным оборудованием.	1	1			
4	Зачёт	1	-	-	-	1

1.2. ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	Всего, час.	В том числе			
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ²	промеж. контроль
1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	1			
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к производственным и вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	1	1			
3.	Практическая работа №1. Классификация показателей качества продукции.	1		1		
4.	Практическая работа №2. Фальсификация сырья и продукции.	1		1		
5.	Зачет	1	-	-	-	1

¹ ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

² ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

1.3. «ОП. 03 Основы товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	Всего, час.	В том числе			
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ³	промеж. контроль
1.	Классификация и показатели качества муки, крахмала, сахара и сахаросодержащих продуктов.	1	1			
2.	Классификация и показатели качества яиц, яйцепродуктов, молока, молочных продуктов.	1	1			
3.	Классификация и показатели качества пищевых жиров, разрыхлителей, желирующих веществ, орехов, красителей.	1	1			
4.	Практическая работа №1. Классификация показателей качества продукции.	1		1		
5.	Практическая работа №2. Фальсификация сырья и продукции.	1		1		
6.	Зачет	1	-	-	-	1

1.4. ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	Всего, час.	В том числе			
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ⁴	промеж. и итог. контроль
1.	Классификация механического, теплового, холодильного оборудования.	1	1			
2.	Классификация вспомогательного, оборудования и приборов для измерения.	1	1			
3.	Практическая работа №1. Организация рабочего места кондитера при выполнении различных циклов работы.	1		1		
4.	Практическая работа №2. Изучение последовательности сборки и приемов безопасной эксплуатации кондитерского оборудования.	1		1		
5.	Зачет	1	-	-	-	1

³ ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

⁴ ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

Модуль 2. Профессиональный цикл по профессии 12901 Кондитер.
2.1. ПМ.01 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий –
в объеме 34 часов»

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	Всего, час.	В том числе			
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ⁶	промеж. контроль
1.	Технология приготовления сиропов.	1	1			
2.	Технология приготовления кремов.	1	1			
3.	Ассортимент мастики.	1	1			
4.	Правила и особенности работы с мастикой.	1	1			
5.	Приёмы ручной лепки цветов из мастики.	1	1			
6.	Техника изготовления цветов на проволочной основе.	1	1			
7.	Техника изготовления тематических объёмных фигур из мастики.	1	1			
8.	Ассортимент шоколада. Основные правила работы с шоколадом (темперирование).	1	1			
9.	Технология приготовления корпусных, нарезных, отсадных конфет.	1	1		1	
10.	Технология изготовления декора из шоколада для отделки конфет, пирожных, тортов.	1	1			
11.	Лабораторная работа № 1 Приготовление сиропов, сливочных кремов.	2		2		
12.	Лабораторная работа № 2 Приготовление белковых кремов.	2		2		
13.	Лабораторная работа № 3 Изготовление простых украшений из мастики.	2		2		
14.	Лабораторная работа № 4 Лепка цветов на проволочной основе.	2		2		

⁵ Не более 30% от общего количества часов.

⁶ ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

15.	Лабораторная работа № 5 Лепка объемных фигур из мастики на тему «Море».	2		2		
16.	Лабораторная работа № 6 Лепка объемных фигур из мастики на тему «Цирк».	2		2		
17.	Лабораторная работа № 7 Лепка объемных фигур из мастики на тему «Сказка».	2		2		
18.	Лабораторная работа № 8 Методы темперирования шоколада.	2		2		
19.	Лабораторная работа № 9 Приготовление корпусных конфет.	2		2		
20.	Лабораторная работа № 10 Приготовление нарезных конфет.	2		2		
21.	Лабораторная работа № 11 Приготовление отсадных конфет.	2		2		
22.	Лабораторная работа № 12 Приготовление декора из шоколада.	2		2		

2.2. «ПМ.02 Приготовление пирожных, пtiфур, миниатюр– в объеме 22 часа»

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	Всего, час.	В том числе			
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ⁷	промеж. контроль
1.	Технология приготовления бисквитных пирожных.	1	1			
2.	Технология приготовления крошковых пирожных.	1	1			
3.	Технология приготовления песочных пирожных.	1	1			
4.	Технология приготовления слоёных, заварных, воздушных пирожных.	1	1			

⁷ ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

5.	Лабораторная работа №13 Приготовление бисквитных нарезных пирожных.	2		2		
6.	Лабораторная работа №14 Приготовление бисквитных «Буше» пирожных.	2		2		
7.	Лабораторная работа №15 Приготовление крошковых пирожных.	2		2		
8.	Лабораторная работа №16 Приготовление песочных нарезных пирожных.	2		2		
9.	Лабораторная работа №17 Приготовление песочных пирожных «Корзиночка».	2		2		
10.	Лабораторная работа №18 Приготовление слоёных пирожных.	2		2		
11.	Лабораторная работа №19 Приготовление заварных пирожных «Эклер».	2		2		
12.	Лабораторная работа №20 Приготовление заварных пирожных «Кольцо» с начинкой.	2		2		
13.	Лабораторная работа №21 Приготовление воздушных пирожных.	2		2		

2.3. «ПМ.03 Приготовление тортов, антреме- в объеме 14 часов»

№ п/п	Содержание и последовательность изложения учебного материала	Всего, час.	В том числе			
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	с использ. ЭО и ДОТ ⁸	промеж. и итог. контроль
1.	Технология приготовления бисквитных тортов.	1	1			
2.	Технология приготовления песочных тортов.	1	1			
3.	Технология приготовления слоеных тортов.	1	1			
4.	Технология приготовления тортов «Антреме».	1	1			
5.	Лабораторная работа №22 Приготовление бисквитных тортов.	2		2		
6.	Лабораторная работа №23 Приготовление песочных тортов.	2		2		

⁸ ЭО – электронное обучение, ДОТ- дистанционные образовательные технологии. Не более 15 % от объема программы

7.	Лабораторная работа №24 Приготовление слоеных тортов.	2		2		
8.	Лабораторная работа №25 Приготовление тортов «Антреме» фруктового.	2		2		
9.	Лабораторная работа № 26 Приготовление «Антреме» три шоколада.	2		2		

П.П. Учебная практика в объеме – 12 часов.

№ п/п	Наименование практических занятий	Всего, час.	В том числе			
			Практические занятия	Мастер- класс	Экскурсия на предприятие	промеж. и итог. контроль
1.	Практическое занятие				4	
2.	Практическое занятие			4		
3.	На предприятии		4			
4.	Квалификационный экзамен	4	3			1

1. Требования к условиям реализации ОППО

Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение программы составляет: аудитории для лекционных и практических занятий; специализированные учебные лаборатории, мастерские. В аудиториях обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к справочной литературе в соответствии с направлением подготовки. Практическая работа обеспечивается учебными лабораториями и мастерскими.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебно-методическое обеспечение программы

Учебно-методическое обеспечение образовательной программы профессионального обучения включает в себя:

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются учебно-практические занятия, которые позволяют организовать теоретическую, практическую и творческую деятельность обучающихся. Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность – овладение навыками для учебы, труда и жизни.

Образовательный процесс основан на следующих принципах:

- принцип наглядности – обучение должно быть наглядным и включать в себя практический показ, закрепляющий теоретические сведения, показ наглядных пособий и демонстрация профессиональных действий;
- принцип доступности – своевременное изучение программного материала, его соответствие возрастным особенностям и подготовленности обучающихся;
- принцип систематичности – постепенная и последовательная подача нового материала: от простого к сложному.

Методы, используемые на занятиях:

- словесные – беседа, рассказ, объяснение;
- наглядные – показ, демонстрация;
- практические – задание, самостоятельная работа под руководством педагога.

6.1 Организационно-педагогические условия реализации программы

6.2 Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, Кондитерских цех	Лабораторные работы и Квалификационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы

6.3 Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции «Кондитерское дело»;
- комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело»;

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

2.Оценочные фонды

2.1. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения обучающимся модулей (дисциплин, тем) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки «зачтено», «не зачтено». Зачеты проводятся с использованием электронных форм обучения в виде тестирования. Перечень вопросов представлен в приложении 1 основной программы профессионального обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование). Оценка за квалификационный экзамен выставляется по четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») по решению экзаменационной комиссии.

Для проверки теоретических знаний используются вопросы, представленные в приложении 2 основной программы профессионального обучения.

Для практической квалификационной работы используются практические задания, представленные в Приложении 3 основной программы профессионального обучения.

В экзаменационную комиссию квалификационного экзамена входит ~~назначается~~ три человека:

- 1 чел. – руководитель образовательной организации;
- 1 чел. – преподаватель / мастер производственного обучения, не работающий в учебной группе, где идет экзамен;
- 1 чел. – представитель администрации школы).

Вопросы для проведения промежуточной аттестации**Перечень вопросов для зачета по 1.1. ОП 01 «Охрана труда»**

1. Охрана труда это:
 - а) Личная ответственность за безопасность труда
 - б) Обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
 - в) Улучшение условий труда работников
 - г) Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия
2. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие на всей территории России для всех предприятий, организаций, учреждений и устанавливающие основные принципы, и правила государства в области охраны труда:
 - а) единые акты;
 - б) межотраслевые акты;
 - в) отраслевые акты.
3. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие во всех отраслях экономики без исключения:
 - а) отраслевые акты;
 - б) межотраслевые акты;
 - в) единые акты.
4. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:
 - а) 36 часов в неделю;
 - б) 40 часов в неделю;
 - в) 48 часов в неделю.
5. Для работников в возрасте от 16 до 18 лет сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается:
 - а) не более 24 часов в неделю;
 - б) не более 36 часов в неделю;
 - в) не более 35 часов в неделю.
6. Продолжительность ежедневной работы (смены) для инвалидов не может превышать:
 - а) 5 часов;
 - б) 7 часов;
 - в) в соответствии с медицинским заключением.
7. Продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на:
 - а) 30 минут;
 - б) 1 час;
 - в) 2 часа.

2

8. Накануне выходных дней продолжительность работы при 6-ти дневной рабочей неделе не может превышать:
- а) 5 часов;
 - б) 6 часов;
 - в) 7 часов.
9. Продолжительность смены в ночное время сокращается без последующей отработки на:
- а) 1 час;
 - б) 2 часа;
 - в) 30 минут.
10. Ночное время:
- а) с 23 до 6 часов;
 - б) с 22 до 6 часов;
 - в) с 23 до 5 часов.
11. Работники, имеющие детей-инвалидов к работе в ночное время:
- а) не могут привлекаться;
 - б) могут привлекаться без их письменного согласия;
 - в) могут привлекаться с их письменного согласия.
12. Работа, выполняемая работником по инициативе работодателя за пределами установленной для работника продолжительности рабочего времени:
- а) сверхурочная работа;
 - б) дополнительная работа;
 - в) лишняя работа.
13. При производстве временных работ по ремонту механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия;
 - б) допускается без его согласия;
 - в) не допускается.
14. При необходимости выполнить (закончить) начатую работу, которая по техническим условиям производства не могла быть выполнена в течение установленной продолжительности рабочего времени, если невыполнение этой работы может повлечь порчу или гибель имущества работодателя либо создать угрозу жизни и здоровью людей, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия;
 - б) допускается без его согласия;
 - в) не допускается.
15. При производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование систем водоснабжения, газоснабжения, отопления, освещения, канализации, транспорта, связи, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия;
 - б) допускается без его согласия;
 - в) не допускается.
16. Привлечение к сверхурочной работе работников в возрасте до 18 лет:

2

- а) допускается с его письменного согласия;
- б) допускается без его согласия;
- в) не допускается.

17. Продолжительность сверхурочной работы не должна превышать для каждого работника:

- а) 120 часов в год;
- б) 100 часов в год;
- в) 140 часов в год;

18. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха не может быть менее:

- а) 24 часов;
- б) 42 часов;
- в) 40 часов.

19. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью:

- а) 30 календарных дней;
- б) 31 календарный день;
- в) 28 календарных дней.

20. Право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении:

- а) 6 месяцев;
- б) 11 месяцев;
- в) 12 месяцев.

21. Какой вид инструктажа проводится при поступлении на работу:

- а) вводный;
- б) внеплановый;
- в) первичный на рабочем месте;
- г) текущий (целевой);
- д) повторный.

22. На что направлено планирование мероприятий в организации по ОТ?

- 1) на профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- 2) на улучшение и оздоровление условий труда;
- 3) на предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний, улучшение условий и ОТ, санитарно-бытового обеспечения работников.

23. Следует ли учитывать требования, соответствующие ГОСТ, СНиП и других правовых актов при планировании мероприятий по ОТ?

- 1) это мероприятие по ОТ;
- 2) нет, это техническое мероприятие;
- 3) должны учитываться в особых случаях.

24. Обязан ли работник службы ОТ организации участвовать в расследовании несчастного случая на производстве?

- 1) по усмотрению работодателя;
- 2) обязан;
- 3) не обязан.

25. Кто должен разрабатывать инструкции по ОТ для работников организации?

- 1) служба ОТ (специалист ОТ) организации;
- 2) заместитель руководителя организации;

2

- 3) руководители соответствующих структурных подразделений организации.
26. Из каких разделов должна состоять инструкция по ОТ для работников?
 - 1) общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы и требования безопасности во время работы;
 - 2) всё, что сказано в первом пункте и ещё раздел – требования безопасности по окончании работы;
 - 3) общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы, требования безопасности во время работы; требования безопасности в аварийных ситуациях и требования безопасности по окончании работы.
27. Назовите виды инструктажей по ОТ
 - 1) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, текущий;
 - 2) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый;
 - 3) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой
28. Где фиксируются результаты проведения целевого инструктажа при выполнении работ по наряду – допуску?
 - 1) в журнале инструктажа на рабочем месте;
 - 2) в журнале регистрации нарядов-допусков и распоряжений;
 - 3) в наряде-допуске.
29. Кто проводит первичный инструктаж на рабочем месте, повторный и внеплановый инструктаж?
 - 1) лица, на которые приказом руководителя возложены эти обязанности;
 - 2) непосредственные руководители работ;
 - 3) руководители структурных подразделений организации.
30. Кто освобождается от первичного инструктажа на рабочем месте?
 - 1) те лица, которые не заняты на работах с повышенной опасностью;
 - 2) только руководители и специалисты;
 - 3) работники, не связанные с эксплуатацией обслуживанием, испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием электрифицированного или иного инструмента, хранением и применением сырья и материалов.

Перечень вопросов для зачета по 1.2. ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ТЕМА I. Основы микробиологии, понятие о микроорганизмах

- 1 Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 - а) Микробиология
 - б) Физиология
 - в) Микроорганизмы.
- 2 Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
 - а) Вирусы
 - б) Микробы
 - в) Бактерии
- 3 Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
 - а) Да
 - б) Нет.
- 4 Кто является первооткрывателем микробов.

2

- а) И.И. Мечников
- б) Я.Я. Никитинский
- в) А. Левенгук

5 Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.

- а) Бактерии
- б) Вирусы
- в) Дрожжи

6 Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

- а) Дрожжи
- б) Плесневелые грибы
- в) Бактерии

7 Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

- а) Вирусы
- б) Микробы
- в) Дрожжи
- г) Бактерии

8 Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.

- а) Вирусы
- б) Бактерии
- в) Дрожжи

9 Состав микробов

- а) Мышечная, костная, соединительная ткань.
- б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.

10 Питание микробов.

- а) Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.
- б) Питательной средой.

11 Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

- а) бактерии
- б) вирусы
- в) дрожжи
- г) плесневые грибы
- д) все ответы верны

12. Способы размножения микроскопических грибов:

- а) почкованием
- б) клеткованием
- в) спорообразованием
- г) плесневением;

13. Плесневые грибы поражают:

- а) кондитерские изделия;
- б) жиры;
- в) молоко;
- г) мясо

ТЕМА 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

1 О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.

2

а) Работали с загрязненными продуктами.

б) Низкая санитарная культура.

2 Каким образом происходит заражения мяса.

а) При убойе и обработке на мясокомбинате.

б) При жизнедеятельности животных.

3 Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.

а) Сразу же перерабатывать все мясо.

б) Строго соблюдать условия и сроки хранения.

в) Ничего не надо предпринимать.

4. Бомбаж бывает

а) микробиологический

б) ложный

в) ветрянный

г) химический

5 Что такое биологический бомбаж?

а) Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации

б) Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.

6 Острые кишечные инфекции это - ...

а) возбудители кишечных инфекций.

б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

7 Что такое «болезни грязных рук»

а) Это когда плохо моются руки.

б) Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

в) Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

8 Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот.

Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35°C , судороги.

а) Холера

б) Паратиф

в) Брюшной тиф.

9 Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием Ящур.

а) Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.

б) Никак.

в) Таких животных нужно убивать.

10 Пищевые отравления это - ...

а) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

б) Когда болит живот.

в) возбудители кишечных инфекций.

11. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на глистоносительство

А) 1 раз в год

б) 2 раза в год

в) 3 раза в год

2

12. Что относится к Продуктам временно ядовитым

- А) картофель зеленый, рыба в период нереста
- б) сырая фасоль, грибы
- в) ядовитые примеси

13. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей

- а) болезнь грязных рук
- б) холера
- в) пищевые отравления

ТЕМА 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи

Вариант А

1. Тело человека состоит 60-65% состоит из:

- А) белков
- Б) углеводов
- В) воды

2. Начальный этап пищеварения заключается

- А) в химической обработке пищи
- Б) в механической обработке пищи
- В) в энергетических превращениях

3. Пищевые соки человека содержат

- А) Ферменты
- Б) Витамины
- В) Гормоны

4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление

- А) белков
- Б) углеводов
- В) жиров

5. Вместимость желудка человека составляет

- А) 1,0-1,5л
- Б) 2,0-3,0л
- В) 3,0-4,0л

6. Остатки не переваренной пищи подвергаются воздействию бактерий

- А) в толстой кишке
- Б) в тонкой кишке
- В) в прямой кишке

7. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь

- А) в желудке
- Б) в толстой кишке
- В) в тонком кишечнике

8. В желудке в основном расщепляются

- А) углеводы
- Б) белки
- В) жиры

9. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
- Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
- В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

10. Употребление избытка калорийной пищи может привести
- А) к анемии
 - Б) к гипертонии
 - В) к ожирению

Вариант В

1. Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?
- А) в ротовой полости
 - Б) в пищеводе
 - В) в желудке
2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения
- А) расщепление белков, жиров, углеводов
 - Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала
 - В) переваривание жиров
3. В каком порядке расположены органы пищеварения?
- А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка - толстая кишка-прямая кишка
 - Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка
 - В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка
4. Начальный этап пищеварения заключается
- А) в химической обработке пищи
 - Б) в механической обработке пищи
 - В) в энергетических превращениях
5. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь
- А) в желудке
 - Б) в толстой кишке
 - В) в тонком кишечнике
6. Пищевые соки человека содержат
- А) Ферменты
 - Б) Витамины
 - В) Гормоны
7. Предмет физиология питания изучает
- А) свойства товара
 - Б) влияние пищи на организм человека
 - В) кулинарную обработку пищи
8. Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?
- А) белки
 - Б) углеводы
 - В) жиры
9. Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют
- А) губы
 - Б) зубы
 - В) язык
10. Белки расщепляются:
- А) до жирных кислот
 - Б) до аминокислот
 - В) до дисахаридов

**Перечень вопросов для зачета по 1.3 ОП. 03 Основы товароведения
продовольственных товаров**

**Перечень вопросов для зачета по 1.4 ОП.04 Оборудование предприятий
общественного питания**

1. Для приготовления муссов во взбивательных машинах используют:
 - а). Прутковый взбиватель
 - б) Плоскорешетчатый
 - в) Замкнутый
 - г) Крючкообразный
2. Перегрузка машины:
 - а) повышает производительность
 - б).увеличивает срок службы
 - в). снижает срок службы
 - г) не влияет на срок службы
3. К тестомесильной машине относится:
 - а). гребенка
 - б) серповидный нож
 - в) венчик
 - г) месильный рычаг
4. Чтобы проверить блокировку тестораскаточной машины, нужно
 - а). опустить решетчатую крышку
 - б) поднять предохранительную решетку
 - в) несколько раз нажать на рычаг
 - г) отвести каретку в сторону
5. Замкнутый взбиватель в миксере используют для:
 - а). взбивания сливок
 - б) приготовления масляного крема
 - в) замеса теста
 - г) взбивания яиц
6. При замесе крутого теста дежу тестомесильной машины загружают на:
 - а) 80%
 - б) 75%
 - в). 50%
 - г) 30%
7. К универсальным тепловым аппаратам относятся:
 - а). Плиты
 - б) Сковороды
 - в) Фритюрницы
 - г) Пароварочные аппараты
8. Для измельчения продуктов в замороженном виде используется:
 - а) куттер
 - б) миксер
 - в) пакоджет
 - г) мясорубка
9. Максимальная загрузка тестораскаточной машины МРТ-60:
 - а). 1 кг
 - б) 5 кг
 - в) 10 кг
 - г) 20 кг
10. В СВЧ-печах нельзя пользоваться посудой:
 - а) Стеклойной

2

б) Фарфоровой

в) Из ситалла

г) металлической

11. Пекарный шкаф не предназначен для:

а) Выпечки пирогов

б). Жарки мяса

в) Изготовления хлебобулочных изделий

г) Выпечки кондитерских изделий

12 Крюк во взбивальных машинах используют для:

а). Замеса теста

б) Взбивания белка

в) Взбивания сливок

г) Приготовления масляного крема

13 В миксере между взбивателем и дном бачка должен быть зазор не менее, мм:

а). 1

б) 5

в) 10

г) 50

Перечень вопросов для зачета по 2.1. ПМ.01 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий

1. Сырцовая глазурь называется:

а) сахарной массой

б) рисовальной массой

в) белковой массой

г) белой глазурью.

2. Безопарный способ приготовления теста называют....

а) многофазным

б) двухфазным

в) однофазным.

3. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

а) карамель

б) жженка

в) патока.

4. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

а) 200°C

б) 70 °C

в) 50 °C.

5. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

а) сахара

б) яичных белков

в) жира

г) яичных желтков.

6. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

а) мед, патока, сахар

б) сахарный сироп, молоко

в) сливочное масло и яйцепродукты

г) сливки, сливочное масло.

7. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

а) 1000 слоев

б) 50 слоев

2

в) 256 слоев.

8. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из и сахара.

а) яиц

б) яичных белков

в) яичных желтков.

9. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

а) карамельную

б) яичную

в) бисквитную

г) молочную.

10. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

а) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная

б) желатин, агар

в) сироп инвертный, жженку, патоку

г) коньяк, ром

11. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из сахара и патоки.

а) какао-бобов

б) фруктовой подварки

б) миндаля

в) смеси фундука и миндаля

12. Заварные крема содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом...

а) 12 ч

б) 24 ч.

в) 6 ч.

г) 36 ч

13. Для приготовления сахарной мастики применяется

а) сахарный песок;

б) сахарная пудра;

в) сахарный сироп

г) нет правильного ответа.

14. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

а) 200 °C;

б) 50 °C;

в) 70 °C

15. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

а) карамель;

б) жженка;

в) патока.

16. Пралине лучшего качества получается с использованием:

а) растительного масла;

б) фруктов;

в) миндаля.

17. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

а) щелочной;

б) кислой;

в) нейтральной.

18. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

а) эластичную;

2

- б) вязкопластичную;
- в) жидкую.

19. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- а) эластичную;
- б) пластично-вязкую;
- в) пористую.

21. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- а) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
- б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
- в) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

22. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- а) углекислый аммоний;
- б) ванилин;
- в) смесь пряностей.

23. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- а) прослойки;
- б) покрытия;
- в) ароматизации.

24. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- а) глазурь;
- б) карамель;
- в) помада.

25. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- а) какао-бобов;
- б) миндаля;
- в) фруктовой подварки.

26. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- а) карамельную;
- б) бисквитную;
- в) яичную.

27. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- а) сахарном сиропе;
- б) сахарной пудре;
- в) молочно-сахарном сиропе.

27. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- а) сливках 36%;
- б) яйцах;
- в) молоке

29. Темперирование шоколада, процесс?

- а) Нагрева на открытом огне.
- б) Нагревания на открытом огне.
- в) Нагревания/охлаждения
- г) Натирания и разогревания.
- д) Измельчения и медленного нагревания на водяной бане

30. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- А. сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное.
- В. сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное.
- С. масло сливочное, молоко сгущенное, вода.
- Д. масло сливочное, сахар, какао-порошок, вода

Перечень вопросов для зачета по 2.2. ПМ.02 Приготовление пирожных, пtiфур, миниатюр

1. **Воздушные пирожные?**
 - а) . Формуют.
 - б) Нарезают.
 - в) Штампуют.
 - г) Заваривают.
 - д) Отсжидают
2. Последовательность соединения полуфабрикатов для бисквитных пирожных?
 - а) бисквит, желе, фрукты.
 - б) бисквит, сироп, крем.
 - в) тираж, желатин, фруктовая начинка.
 - г) сироп для промочки, помада, мак.
 - д) повидло, бисквит, помада
3. Дайте определение понятию пtiфур это-
 - а) ассорти из разного маленького печенья (или пирожного)
 - б) ассорти тортов
 - в) название крема
4. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:
 - а) Заварных.
 - б) Воздушных.
 - в) Крошковых.
 - г) Слоеных.
5. Выберите операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного:
 - а) Разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласти.
 - б) Пропитка слоеного полуфабриката сиропом.
 - в) Склеивание слоеных пластов масляным кремом.
 - г) Склеивание слоеных пластов белковым кремом.
 - д) Отделка поверхности.
6. Выберите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:
 - а) 72 ч;
 - б) 36 ч;
 - в) 6 ч.
7. Пирожные из заварного теста:
 - а) Языки, корзиночка, волованы, шу.
 - б) Картошка, шу, таралетки, эклеры.
 - в) Трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками.
 - г) Меренги, буше, волованы, языки.
8. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?
 - 1) Бисквитные.
 - 2) Песочные.
 - 3) Дрожжевые.
 - 4) Желейные.
9. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?
 - 1) От вида выпеченного полуфабриката.
 - 2) От времени года.
 - 3) От вида отделочного полуфабриката.
10. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?
 - 1) 10-12 г.
 - 2) 45-50 г.
 - 3) 70-80 г.

2

4) 140-150 г.

11. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.

1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.

2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.

3) Склеивание песочных пластов масляным кремом.

4) Склеивание песочных пластов белковым кремом.

5) Отделка поверхности.

12. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.

2) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.

3) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.

4) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.

5) Отделка поверхности.

6) Отделка боковой поверхности.

13. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.

1) Бисквитное пирожное с масляным кремом А) 72 ч;

2) Песочное пирожное с кремом из сливок Б) 36 ч;

3) Заварное пирожное с белковым кремом В) 6 ч.

Перечень вопросов для зачета по 2.3. ПМ.03 Приготовление тортов, антреме.

1 Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

2 Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода

в) аммоний

3 Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

4. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

5 Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

6 Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое

б) низкое

в) среднее

7. Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

8 Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

2

9. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

10. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

11. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

12. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

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. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

- а) 180 – 210
- б) 200 – 220
- в) 250 – 280

16. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

- а) 30 мин
- б) 2 часа
- в) 8 часов

17. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

- а) высокое
- б) низкое
- в) среднее

18. Готовое изделие должно быть:

- а) светло-коричневого цвета
- б) темно-коричневого
- в) желтого

19. Для торта "Сказка" используют?

- а) Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, цукаты.
- б) Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, желе.
- в) Бисквит, сироп для промочки, крем, помада.
- г). Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, шоколадная глазурь

20. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре?

- а). 200-225 .
- б) 260-270 .
- в) 125-150 .
- г) 100-120 .

**Перечень вопросов к квалификационному экзамену
(тестирование)**

1. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой б) с высокой в) со средней
2. Перед выпеканием изделий из заварного теста кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром б) посыпают мукой в) водой
3. Цукаты – это
а) засахаренные фрукты; б) сорт мармелада; в) украшения из желе.
4. Готовность помады определяют по пробе на
а) толстую нитку; б) слабый шарик; в) крепкий шарик.
5. Предотвращает засахаривание помады
а) пищевая кислота; б) яичный белок; в) варка сиропа при открытой крышке.
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) знятнотости
в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) знятнутую
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:

2

- 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

Установите соответствие:

26. Между способом приготовления бисквитного теста и изделиями из него.

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Бисквит основной с подогревом | а) рулет фруктовый |
| 2 Бисквит «Буше» | б) пирог бисквитный с повидлом |
| 3 Бисквит основной без подогрева | в) печенье «Ленинградское» |
| | д) пирожное бисквитное нарезное с кремом. |

28 В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

29 Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

Установите правильную технологическую последовательность:

30. Установите правильную технологическую последовательность приготовления формования торта «Прага»:

- 1) глазирование шоколадной помадой;
- 2) грунтование боковых сторон и поверхности повидлом;

2

- 3) выпекание бисквита круглой формы;
- 4) приготовление помады основной с какао;
- 5) приготовление крема «Пражский»;
- 6) украшение поверхности;
- 7) *разрезание бисквита на пласты;*
- 8) охлаждение полуфабриката.

9) прослаивание пластов кремом «Пражский»

31. Установите соответствие между сложностью отделки тортов и их массой и характеристикой

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1) Торт массового производства | а) Торты изготавливаются отдельными предприятиями по собственным рецептурам |
| 1) Литерный торт | б) Торты, вырабатываемые по унифицированным рецептурам |
| 2) Фигурный торт | в) Торты с более сложной отделкой поверхности |
| 3) Фирменный | г) Торты массой не менее 1,5 кг, форма различная |

32 Расположите в правильной последовательности операции формования пирожного «Корзиночка с белковым кремом»:

- 1) «отсаживание» белкового крема в корзиночку;
- 2) посыпка сахарной пудрой поверхности пирожного;
- 3) наполнение корзиночки фруктовой начинки;
- 4) украшение пирожного сливочным кремом, фруктами и цукатами.

Задания для практической квалификационной работы

Задание 1	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>
1. Приготовление трюфелей глазированные шоколадом	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовления пирожное картошка	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
<i>Условия выполнения задания</i>	
1. Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров	
2. Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.	
3. Время выполнения задания составляет 3 часа	
4. При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории	

Задание 2	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>
1. Приготовление корпусной конфеты с ганашем. Темперирование шоколада.	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление пирожное Павлова с кремом чиз	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
<i>Условия выполнения задания</i>	

1.	Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров
2.	Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.
3.	Время выполнения задания составляет 3 часа
4.	При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории

Задание 3	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>
1. Приготовление корпусной конфеты с ганашем из горького шоколада	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление тарталетки с соленой карамелью и арахисом, украшенная взбитым ганашем из молочного шоколада	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
Условия выполнения задания	
1.	Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров
2.	Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.
3.	Время выполнения задания составляет 3 часа
4.	При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории

Задание 4	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>

1. Приготовление трюфеля отсадного глазированного молочным шоколадом	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление пирожное эклер с заварным кремом	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
<i>Условия выполнения задания</i>	
1. Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров	
2. Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.	
3. Время выполнения задания составляет 3 часа	
4. При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории	

Задание 5	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>
1. Приготовление нарезной конфеты с мармеладом и ганашем глазированная шоколадом	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление пирожного бисквитного «Буше»	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
<i>Условия выполнения задания</i>	
1. Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров	
2. Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.	
3. Время выполнения задания составляет 3 часа	

4. При выполнения задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории

Задание 6	
Объект(ы) оценивания:	Критерии оценки:
1. Приготовление фигурки из мастики в тематике «море»	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление пирожного творожное кольцо	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
Условия выполнения задания	
1. Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров	
2. Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.	
3. Время выполнения задания составляет 3 часа	
4. При выполнения задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории	

Задание 7	
Объект(ы) оценивания:	Критерии оценки:
1. Приготовление нарезной конфеты с мармеладом	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление песочной корзиночки с кремом	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
Условия выполнения задания	

1.	Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров
2.	Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.
3.	Время выполнения задания составляет 3 часа
4.	При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории

Задание 8	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>
1. Лепка фигурки из мастики в тематике «цирк»	1. Соответствие изделий заданию.
2. Приготовление «Антреме» три шоколада	2. Соблюдение технологического процесса приготовления
	3. Выход изделия
	4. Подачу изделия
	5. Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов
	6. Внешний вид изделия
Условия выполнения задания	
1.	Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров
2.	Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления.
3.	Время выполнения задания составляет 3 часа
4.	При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории

Задание 9	
<i>Объект(ы) оценивания:</i>	<i>Критерии оценки:</i>

2. Приготовление корпусной конфеты из белого шоколада с соленой карамелью 3. Приготовление Бисквитного пирожного «Прага»	1. <i>Соответствие изделий заданию.</i> 2. <i>Соблюдение технологического процесса приготовления</i> 3. <i>Выход изделия</i> 4. <i>Подачу изделия</i> 5. <i>Вкус, консистенцию, сочетаемость ингредиентов</i> 6. <i>Внешний вид изделия</i>
<i>Условия выполнения задания</i>	
1. Задание выполняется в учебной лаборатории по подготовке кондитеров 2. Задание выполняется при помощи сырья, согласно технологической карте изделия и инвентаря, инструментов и оборудования необходимого для приготовления. 3. Время выполнения задания составляет 3 часа 4. При выполнении задания можно пользоваться технологическими картами, инвентарем, инструментами и оборудованием учебной лаборатории	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 4771335083109427968405326649206930468348526491

Владелец Рожкова Оксана Владимировна

Действителен с 03.02.2025 по 03.02.2026