

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей

«29» февраля 2024

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
очная

Санкт-Петербург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	8
3. Задания для оценивания и критерии оценки	13
4. Список рекомендуемой литературы	102

1. Паспорт фонда оценочных средств

по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ и промежуточной аттестации в форме других форм контроля – контрольное тестирование.

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для текущего контроля – устный опрос, тестовые задания;
- для промежуточной аттестации – другие формы контроля – контрольное тестирование, дифференцированный зачет.

Формой аттестации по ПМ является демонстрационный экзамен. Результатом проведения демонстрационного экзамена является решение - основной вид профессиональной деятельности освоен (положительный результат экзамена) с оценкой «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» или основной вид профессиональной деятельности не освоен с оценкой неудовлетворительно.

С целью овладения указанным основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;

ПО2 - замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования;

ПО3 - устранения неисправностей в работе технологического оборудования;

ПО4 - ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;

ПО5 - приема-сдачи сырья и расходных материалов;

ПО6 - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;

ПО7 - регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;

ПО8 – регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

уметь:

У1 - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;

У2 - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке;

У3 - документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

У4 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;

У5 - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;

У6 – осуществлять производство различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производство макаронных изделий;

У7 – упаковывать и маркировать готовую продукцию;

У8 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

знать:

31 - назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта оборудования;

32 - документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;

33 - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

34 - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;

35 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

36 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;

37 - методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

38 - способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей;

39 - приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

310 - структуру и физические свойства различных видов теста и производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

311 - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов;

312 - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

313 - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

314 - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

315 - способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;

316 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

317 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

318 - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

319 - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

320 - методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке;

321 - классификацию и ассортимент макаронных изделий;

322 - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

323 - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению;

324 - нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья;

325 - режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции;

326 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

В ходе изучения профессионального модуля ставится задача формирования следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

№ п/п	Контролируемые разделы (МДК) по ПМ	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.
2	МДК.01.02 Технология хранения и подготовки сырья	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.
3	МДК.01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.
4	МДК.01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.
5	МДК.01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.
6	МДК.01.06 Технология производства макаронных изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2	устный опрос; контрольный письменный ответ на вопросы; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка практического опыта, следующих знаний, умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Показатели оценки результата
<p>Практический опыт:</p> <p>ПО1 - проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;</p> <p>ПО2 - замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования;</p> <p>ПО3 - устранения неисправностей в работе технологического оборудования;</p> <p>ПО4 - ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>ПО5 - приема-сдачи сырья и расходных материалов;</p> <p>ПО6 - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</p> <p>ПО7 - регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;</p> <p>ПО8 – регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.</p>	<p>ОК 1- 9 ПК 1.1-1.2</p>	<p>- владение навыками (очистка от загрязнений, обработка деталей и узлов технологического оборудования) готовности оборудования к технологическим операциям;</p> <p>- владение навыками замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования;</p> <p>- владение навыками ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>- владение навыками проведения приемки-сдачи расходных материалов</p> <p>- владение навыками мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</p> <p>- владение навыками регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;</p> <p>- владение навыками регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- владение навыками работы с журналами технологических процессов производства.</p>
<p>Умения:</p> <p>У1 - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;</p> <p>У2 - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке;</p>	<p>ОК 1- 9 ПК 1.1-1.2</p>	<p>- самостоятельная оценка исправности используемого инструмента и поддержание его в надлежащем санитарном состоянии;</p> <p>- самостоятельный выбор необходимого инструмента для</p>

<p>У3 - документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>У4 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;</p> <p>У5 - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;</p> <p>У6 – осуществлять производство различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производство макаронных изделий;</p> <p>У7 – упаковывать и маркировать готовую продукцию;</p> <p>У8 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p>		<p>наладки, настройки, ремонта и регулирования технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное ведение журналов контроля исправности технологического оборудования; - самостоятельная работа с нормативно-технологической документацией для расчета необходимого сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; - самостоятельное ведение процессов и обеспечение их безопасности при размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; - самостоятельное ведение и контроль за процессами производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий; - самостоятельный подбор и расчет упаковки и маркировки для готовой продукции; - самостоятельная настройка автоматизированного программного обеспечения для технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<p>Знания:</p> <p>31 - назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта оборудования;</p> <p>32 - документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;</p>	<p>ОК 1- 9 ПК 1.1-1.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и полнота знаний по назначению, принципам действия и устройству, правилам эксплуатации, методам и способам выявления и устранения неисправностей, порядку проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта оборудования;

<p>33 - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала;</p> <p>34 - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;</p> <p>35 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;</p> <p>36 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>37 - методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей;</p> <p>38 - способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей;</p> <p>39 - приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>310 - структуру и физические свойства различных видов теста; производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>311 - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов;</p> <p>312 - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>313 - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>314 - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>315 - способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>316 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>317 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>318 - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>319 - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>320 - методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке;</p>		<ul style="list-style-type: none"> - точность и полнота знаний принципов ведения документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования; - полнота знаний по нормативам расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - точность и полнота знаний по порядку и периодичности производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции; - знание порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - точность и полнота знаний по назначению, принципам действия, устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; - знание методов определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - знания способов изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей; - знание особенностей приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - знание структуры и физические свойства различных видов теста; производственный цикл приготовления жидких дрожжей; - знание и полной точной рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, а также методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
---	--	---

<p>321 - классификацию и ассортимент макаронных изделий;</p> <p>322 - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</p> <p>323 - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению;</p> <p>324 - нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья;</p> <p>325 - режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>326 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; - знание устройства и принципов работы тесторазделочного оборудования; - знание способов разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления; - знание методов определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - точное знание режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; - знание ассортимента и особенностей выпечки изделий из замороженного теста; - точность и полнота знаний методов расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке; - знание полной классификации и ассортимента макаронных изделий; - полное знание требований нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методов контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению; - полное и точное знание норм выхода макаронных изделий, потерь и расхода основного и вспомогательного сырья; - знание режимов хранения макаронных изделий, правил упаковки и маркировки готовой продукции;
--	--

		- полное и точное знание ведения документооборота, правил оформления и периодичности заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
--	--	---

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	3 семестр – другие формы контроля - тестирование 4 семестр – другие формы контроля - тестирование 5 семестр – другие формы контроля - тестирование 6 семестр - диф. зачёт
МДК.01.02 Технология хранения и подготовки сырья	3 семестр – другие формы контроля - тестирование 4 семестр – диф. зачёт
МДК.01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	3 семестр – другие формы контроля - тестирование 4 семестр – другие формы контроля - тестирование 5 семестр – другие формы контроля - тестирование 6 семестр - диф. зачёт
МДК.01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	4 семестр – другие формы контроля - тестирование 5 семестр – другие формы контроля - тестирование 6 семестр - диф. зачёт
МДК.01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий	4 семестр – другие формы контроля - тестирование 5 семестр – другие формы контроля - тестирование 6 семестр - диф. зачёт
МДК.01.06 Технология производства макаронных изделий	4 семестр – другие формы контроля – контрольный письменный опрос 5 семестр – другие формы контроля - контрольный письменный опрос 6 семестр - диф. зачёт
УП 01.01 Учебная практика	5 семестр - диф. зачёт
ПП 01.01 Производственная практика	5 семестр - диф. зачёт 6 семестр - диф. зачёт
Курсовая работа по МДК. 01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	6 семестр - оценка
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6 семестр – экзамен по модулю

3. Задания для оценивания и критерии оценки

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, тестирование, защита практических работ, экзамен, наблюдение и оценка выполнения видов работ в период прохождения учебной и производственной практики.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики

проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: тестирование, проверка конспектов, устный опрос по теме, решение практических заданий, промежуточное тестирование по отдельным разделам и темам МДК.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости, преподаватель может проводить консультации и иные необходимые мероприятия, в пределах учебных часов, выделяемых на данный профессиональный модуль в учебном плане.

Результаты текущего контроля успеваемости отражаются в журнале учебных занятий. Успеваемость при текущем контроле оценивается по пятибалльной системе:

Оценку **«отлично»** получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине

Типовые задания текущего контроля по МДК 01.01 Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании

Контрольные вопросы:

1. Перечислите признаки характерны для машины?
2. Дайте определение понятию «рабочий орган машины».
3. Дайте классификацию деталей машины по общему назначению.
4. Перечислите достоинства и недостатки зубчатых передач.
5. Дайте понятие определению «редуктор».
6. Как хлебопекарные предприятия подразделяются по величине производственной мощности?
7. Какие машины относятся к группе оборудования для формования тестовых заготовок?
8. Перечислите отличие приготовления теста на хлебозаводе и в малой пекарне.
9. Перечислите требования санитарного состояния, предъявляемые к производственному оборудованию.

Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций

Контрольные вопросы:

1. Назовите величину проездов необходимых для работы электропогрузчиков в складе тарного хранения муки.
2. Назовите преимущества и недостатки винтовых и грузовых натяжных станций ленточных конвейеров.
3. Назовите предельную величину угла наклона спуска.
4. Назовите пути предотвращения попадания смазки подвесного подшипника шнека.
5. Верно ли утверждение: «Винтовые компрессоры могут работать без смазки». Ответ обоснуйте.

6. Перечислите основные этапы подготовки сахара к производству.
7. Объясните причину необходимости валки муки.
8. Что характеризует номер сита.

Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов

Контрольные вопросы:

1. Перечислите преимущества и недостатки весового и объемного способов дозирования.
2. Перечислите способы регулирования производительности барабанных дозаторов муки.
3. Почему дозаторы дроссельного типа рекомендуется использовать только для дозирования воды.
4. Какие дозаторы жидких компонентов обеспечивают принудительное опорожнение мерных камер?
5. Как регулируется объем дозы в дозаторе поплавкового типа?
6. В чем преимущества стаканчиковых дозаторов?
7. От чего зависит производительность поршневого дозатора?
8. Сколько компонентов может дозироваться одновременно в мембранно-весовой дозировочной станции?
9. В чем трудности дозирования жидкой опары?
10. Почему рабочие колеса шестеренного насоса в установке для дозирования жидкой опары смонтированы с гарантированным зазором?
11. От чего зависит компоновка машин и аппаратов тестоприготовительного агрегата?
12. Как классифицируются тестомесильные машины по интенсивности воздействия на обрабатываемую массу?
13. Сколько тестомесильных машин используется в составе кольцевого тестоприготовительного агрегата?
14. Как регулируется продолжительность брожения теста в агрегате цепного типа?
15. Как разгрузить аппарат брожения вертикального типа при возникновении аварийного режима?
16. Возможно ли регулирование брожения полуфабриката в агрегатах с интенсивной обработкой теста?
17. Какая форма рабочего органа рекомендуется для замеса маловязких ких полуфабрикатов?
18. Что является основным качественным показателем работы тестоделительных машин.
19. Каково максимально допустимое отклонение кассы одного остывшего хлебного изделия?
20. Почему при поступлении в делительную машину тесто должно иметь постоянную равномерно распределительную плотность?
21. Как подразделяются тестоделительные машины в зависимости от вида нагнетания?
22. Для какого теста целесообразно использование делительных машин со шнековым нагнетанием?
23. Какие операции последовательно осуществляются с тестовой заготовкой при ее обработке в тестозакаточной машине?
24. Как объяснить возрастание скорости тестовых заготовок при их работе в округлителях конического типа?
25. Каковы продолжительность окончательной расстойки и основные параметры воздушной среды в шкафу расстойки.
26. Каковы область применения расстойных шкафов универсального типа?
27. Как осуществляется разгрузка люлек расстойного шкафа для заготовок мелкоштучных и булочных изделий?

28. 4. К чему может привести заедание пальцев люлек в роликах цепей?
29. На каком оборудовании выполняется расстойка тестовых заготовок при производстве хлебных изделий в условиях пекарни?
30. Для каких сортов хлебных изделий целесообразно использование цепного посадчика?
31. Какой должна быть, скорость ножа нарезчика, чтобы обеспечить качественное нарезание тестовых заготовок?
32. При производстве каких видов хлебных изделий целесообразно использовать роторно-ленточный посадчик?
33. Каково назначение ротора а роторно-ленточном посадчике?
34. Как можно увеличить надежность выгрузки изделий при наклоне и опрокидывании люлек?
35. Как классифицируются хлебопекарные печи по производительности?
36. В чем преимущества и недостатки печей тупикового к тоннельного типов?
37. Какое влияние на качество продукции оказывает гидротермическая обработка тестовых заготовок на первом этапе выпечки?
38. Какой режим выпечки характерен для производства батанообразных изделий из пшеничной муки?
39. Какие типы горелок используются для сжигания газа а топках хлебопекарных печей.
40. Какая система обогрева используется в печах типа ХПА-40?
41. Какие средства предусмотрены в печах типа ПХС для предохранения от взрыва газа?
42. Как выгрузить продукцию из хлебопекарной печи при аварийном выключении электроэнергии?
43. Из какого материала следует изготавливать теплопередающие каналы при температуре газов выше 800С?
44. Что такое экономайзер?
45. Чем отличаются котлы с естественной тягой от котлов с наддувом?
46. В чем недостаток аммиака как агента?
47. В каких поточных линиях используются пекарские листы?
48. Какие виды продукции относятся к специальным сортам хлебных изделий?
49. Какова продолжительность обваривания тестовых жгутов при производстве соломки?
50. Что такое массовые сорта хлебных изделий?
51. Как поточные линии подразделяются по виду выпускаемой продукции.

Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий

Контрольные вопросы:

1. Какие рабочие органы используются для перемешивания сырья в изюмомоечной машине.
2. Какая машина используется для приготовления сахарной пудры?
3. Как предотвратить расслоение эмульсий в темперирующей машине?
4. Какова область применения дискового смесителя-эмульгатора?
5. Как закрепляется глазурь на поверхности пряников?
6. На какой машине формуют тестовые заготовки печенья с большим содержанием жира и сахара?
7. В какие периоды работы в корпус сбивальной машины подается сжатый воздух?
8. Какие нагнетатели используются при формовании заготовок сдобного печенья?

Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте макаронные шнеки, используемые при производстве макаронных изделий.
2. Объясните принцип работы макаронного прессы ЛПЛ-2М.

3. Объясните принцип работы макаронного прессы Б6-ЛПШ-500.
 4. Объясните принцип работы макаронного прессы Б6-ЛПШ-1000.
 5. Назовите матрицы, используемые в макаронном производстве.
 6. Перечислите основные виды формующих отверстий макаронных матриц.
 7. Перечислите правила эксплуатации макаронных матриц.
 8. Объясните принцип работы машины Е8-ЛУП.
 9. Объясните принцип работы механизма для резки к прессу ЛПШ.
 10. Объясните принцип работы универсального режущего механизма УРМ.
 11. Перечислите типы сушилок, используемые ан макаронном производстве длинных и коротких макарон.
 12. Объясните принцип работы сушилки СПН-4Г.
 13. Объясните принцип работы сушилки ВВП.
 14. Объясните принцип работы сушилки 2-ЦАНИ-700.
 15. Объясните предназначение стабилизатора-накопителя.
 16. Охарактеризуйте принцип действия полочного виброохлаждителя.
 17. Охарактеризуйте принцип действия шахтного виброохлаждителя.
- Перечислите машины для фасовки коротких и длинных макаронных изделий.

Типовые задания текущего контроля по МДК 01.02 Технология хранения и подготовки сырья

Тема 2.1 Оценка качества отдельных групп продовольственных товаров

Контрольные вопросы:

1. Перечислите основные признаки классификации продовольственных товаров.
2. На какие две группы подразделяются все продовольственные товары?
3. Перечислите основные классификационные группы товаров.
4. Дайте определение «качество товаров».
5. Дайте определение «брак».
6. Дайте определение «дефект».
7. Назовите отличие брака от дефекта.

Тема 2.2. Характеристика основного сырья и контроль качества

Контрольные вопросы:

1. Классификация зерна.
2. Особенности состава и строения зерна пшеницы, их влияние на потребительские свойствапродуктов переработки.
3. Классификация и ассортимент крупы. Требования к качеству.
4. Классификация муки. Требования к качеству.
5. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество.
6. Классификация хлебобулочных изделий.
7. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
8. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.

Тема 2.3 Характеристика дополнительного сырья и контроль качества

Контрольные вопросы:

1. Классификация плодов и овощей.
2. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей.
3. Определяющие и специфические показатели качества.
4. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.
5. Продукты переработки плодов и овощей.
6. 1 Пищевая ценность молока.
7. Особенности состава и пищевой ценности сметаны, творога.
8. Основное отличие кефира от простокваши.

9. Классификация сыров по способу свертывания молока, способу обработки сырного сгустка и созреванию.
10. Способы посола рыбы.
11. Изменение химического состава рыбы после посола.
12. Классификация рыбных консервов по виду сырья и способу подготовки к консервированию.
13. Отличительные особенности консервов от пресервов по технологии изготовления и показателям качества.
14. Особенности химического состава и пищевой ценности тканей мяса.
15. Признаки свежести мяса.
16. Отличия в схемах приготовления вареных, полукопченых и копченых колбас.
17. Принципы формирования ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас по сортам. Дефекты колбасных изделий.
18. Сырье, используемое для производства консервов. 7. Изменение качества консервов при длительном хранении.
19. Методы получения растительных масел.
20. Методы очистки растительных масел.
21. Особенности химического состава различных видов масел.
22. Показатели качества растительных масел.
23. Основное и вспомогательное сырье при производстве маргарина.
24. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца.
25. Основные дефекты яиц и причины их возникновения.

Тема 2.4. Приемка сырья

Контрольные вопросы:

1. Как организуется приемка продовольственных товаров?
2. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
3. Перечислите нормативные и технические документы, по которым приемка товаров на производстве производится по количеству.
4. Перечислите нормативные и технические документы, по которым приемка товаров на производстве производится по качеству.
5. Какой документ составляется при обнаружении недостачи во время приемки товара?

Тема 2.5. Хранение сырья

Контрольные вопросы:

1. Назовите виды складских помещений и в чем их назначение?
2. Перечислите требования, предъявляемые к внутренней планировке склада?
3. Перечислите объемно-планировочные требования складских помещений?
4. Перечислите санитарно-гигиенические требования складских помещений?
5. Перечислите оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
6. Какие мероприятия по обслуживанию оборудования необходимо выполнять для его нормальной работы?
7. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится?
8. Дайте определение понятию «тара» и охарактеризуйте ее назначение.
9. Что такое условия хранения?
10. Перечислите факторы, влияющие на качество сырья и продуктов при хранении.
11. Назначение упаковки при хранении продуктов?
12. Какие требования должны соблюдать инструктируемые работники пищевой промышленности по безопасности хранения пищевых продуктов?
13. Укажите требования к транспортировке пищевых продуктов?
14. Какие бывают потери при хранении продовольствия? Охарактеризуйте их.

15. Назовите современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
16. Перечислите этапы оперативного планирования работы производства общественного питания.
17. Какие существуют методы контроля возможных хищений запасов на производстве?
18. Что такое инвентаризация? Назовите цель проведения инвентаризации и опишите порядок ее проведения.
19. Какими документами оформляются результаты инвентаризации?
20. Перечислите виды ответственности работников в области контроля наличия запасов на производстве.
21. Как осуществляется прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков?
22. Какие виды сопроводительной документации на различные группы продуктов вы знаете?

Типовые задания текущего контроля по МДК 01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 3.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий

Контрольные вопросы:

1. Химический состав и пищевая ценность хлеба
2. Подготовка муки для производства и условия хранения.
3. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
5. Требования к качеству хлеба.
6. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
7. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
8. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
9. Значение изделий из теста.
10. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фарша, требования к качеству и условия хранения.
11. Способы разрыхления теста.
12. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
13. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
14. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
15. Характеристика разрыхлителей теста.
16. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
17. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.
18. Подготовка животных жиров, требования к качеству и условиям хранения.
19. Технология приготовления рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты.
20. Выпечка изделий из дрожжевого теста, требования к качеству.
21. Классификация дрожжевого теста.
22. Технология приготовления фруктовых начинок.
23. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
24. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
25. Классификация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
26. Подготовка фруктов и фруктово-ягодных полуфабрикатов для приготовления начинок.
27. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
28. Технология приготовления сдобного теста.
28. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.

29. Дефекты хлебобулочных изделий, органолептические свойства, требования к качеству.
30. Подготовка крахмала и сахара и условия их хранения.
31. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
32. Вкусовые и ароматические вещества.
33. Технология приготовления слойки с повидлом.
34. Подготовка рыбы и рыбного сырья для приготовления фаршей.
35. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
36. Технология приготовления рыбного фарша
37. Подготовка мяса для приготовления фаршей, требования к качеству и условиям хранения.
38. Способы и режимы выпечки. Как определяется готовность хлебобулочных изделий
39. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
40. Какие требования предъявляют к условиям и срокам хранения хлебобулочных изделий
41. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
42. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.
43. Подготовка сахаросодержащих продуктов и условия хранения.
44. Технология приготовления пирога со свежими фруктами и желе рванения.
45. Виды сортов муки, их характеристика и условия хранения.
46. Требования к качеству хлебобулочных изделий.
47. Подготовка кондитерского сырья (кулинарный жир, маргарин и спреды) для изготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условия хранения.
48. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
49. Орехи, их виды, требования к качеству и условия хранения.
50. Технология приготовления густой, большой густой и жидкой опары.
51. Подготовка растительных жиров к производству, их органолептические свойства, требования к качеству и условиям хранения.
52. Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
53. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
54. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фаршей.
55. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста
56. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.

Типовые задания текущего контроля по МДК. 01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Тема 4.1 Технология карамельных кондитерских изделий

Контрольные вопросы:

1. Перечислите ассортимент карамели.
2. Назовите основные стадии приготовления карамели леденцовой.
3. Назовите основные стадии приготовления карамели с начинкой.
4. Назовите отличительные способы приготовления карамельного сиропа.
5. Дайте характеристику основным этап производства леденцовой карамели.
6. Назовите причину использования инвертного сиропа в карамельном производстве.
7. Принципы формования леденцовой карамели.
8. Назовите особенности охлаждения карамели на агрегате АОЛ.
9. Перечислите требования предъявляемые к качеству карамели.

10. Перечислите виды начинок, используемых в карамельном производстве.
11. Дайте характеристику этапам производства фруктово-ягодных начинок.
12. Дайте характеристику этапам производства жележных начинок.
13. Дайте характеристику этапам производства ликерных начинок.
14. Дайте характеристику этапам производства помадных начинок.
15. Дайте характеристику этапам производства молочных начинок.
16. Дайте характеристику этапам производства сбивных начинок.
17. Дайте характеристику этапам производства кремово-взбивных начинок.
18. Дайте характеристику этапам производства масляно-сахарных начинок.
19. Дайте характеристику этапам производства марципановых начинок.
20. Дайте характеристику этапам производства ореховых начинок.
21. Дайте характеристику этапам производства шоколадно-ореховых начинок.
22. Перечислите оборудование для подготовки сырья в производстве карамели.
23. Перечислите оборудование используемое для приготовления карамельных сиропов.
24. Перечислите оборудование для обработки, формования и завертки леденцовой карамели.
25. Перечислите оборудование для обработки, формования, охлаждения карамели с фруктово-ягодными начинками.
26. Назовите машины и аппараты входящие в состав линии по производству карамели с переслоёнными начинками.

Тема 4.2 Производство шоколада и какао порошка

Контрольные вопросы:

1. Назовите отличительные особенности десертной шоколадной массы от обычной.
2. Охарактеризуйте шоколад с добавками и какие они бывают.
3. Назовите отличие глазури от шоколадной массы.
4. Охарактеризуйте пористый шоколад.
5. Назовите цель дробления товарных какао-бобов.
6. Перечислите физические свойства, протекающие при обжарке какао-бобов.
7. Перечислите химические реакции, протекающие при обжарке какао-бобов.
8. Дайте понятие определению «полиморфизм какао-масла».
9. Дайте определение понятию «поседение шоколада».
10. Назовите причины «поседения шоколада» и способы его устранения.
11. Охарактеризуйте начинку из массы пралине.

Тема 4.3 Производство конфет и ириса

Контрольные вопросы:

1. Перечислите ассортимент конфет.
2. Перечислите этапы приготовления помадной конфетной массы.
3. Перечислите способы приготовления сиропов и помады.
4. Охарактеризуйте технологию производства конфетной массы.
5. Перечислите этапы приготовления частично закристаллизованных молочных конфет.
6. Перечислите этапы приготовления полностью закристаллизованных молочных конфет.
7. Назовите особенности приготовления конфетных масс типа «Птичье молоко».
8. Назовите отличительные особенности твердых и грильяжных масс.
9. Назовите виды сырья используемые для получения масс пралине и типа пралине.
10. Назовите отличительные особенности конфетных масс, приготовленных из простого сырья.
11. Назовите отличительные особенности конфетных масс, приготовленных из заварного сырья.

12. Охарактеризуйте этапы приготовления ликерных и конфетных масс.

Тема 4.4 Производство халвы, восточных сладостей

Контрольные вопросы:

1. Перечислите основное сырье для производства халвы.
2. Перечислите маслосодержащие ядра и семена используемые в производстве халвы.
3. Назовите причины, по которым не используется куриный белок при производстве халвы.
4. Дайте характеристику условиям хранения масленичных семян.
5. Опишите технологическую схему производства халвы.
6. Охарактеризуйте процесс обрушивания семян кунжута.
7. Охарактеризуйте процесс обрушивания семян подсолнечника.
8. Охарактеризуйте процесс обрушивания семян арахиса.
9. Назовите параметры обжарки ядер масленичных семян и получения тертой массы.
10. Назовите стадии и параметры приготовления и сбивания карамельной массы.
11. Перечислите способы формования халвы.

Тема 4.5 Производство мармелада и пастилы

Контрольные вопросы:

1. Приведите примеры мармеладных конфет. Дайте характеристику.
2. Перечислите основные виды сырья для приготовления мармелада.
3. Перечислите основные этапы подготовки основного сырья к производству мармелада.
4. Расскажите классификацию мармелада в зависимости от применяемого сырья.
5. Расскажите классификацию мармелада в зависимости от способов формования.
6. Охарактеризуйте схемы производства фруктово-ягодного мармелада и температурные параметры на каждом этапе производства.
7. Охарактеризуйте схемы производства желейного формового мармелада на агаре и температурные параметры на каждом этапе производства.
8. Охарактеризуйте схемы производства желейного формового мармелада на пектине и температурные параметры на каждом этапе производства.
9. Перечислите ассортимент изделий, входящих в группу пастильных.
10. Назовите виды зефира в зависимости от использования студнеобразователей способами производства.
11. Перечислите требования предъявляемые к качеству зефира.
12. Приведите технологическую схему и параметры производства зефира на агаре.
13. Приведите технологическую схему и параметры производства зефира на пектине периодическим способом.
14. Приведите технологическую схему и параметры производства зефира на пектине непрерывным способом на поточно-механизированной линии.
15. Перечислите известные вам виды пастилы.
16. Перечислите основные этапы производства пастилы на агаре полумеханизированным способом.
17. Перечислите основные этапы производства пастилы на агаре механизированным способом.

Типовые задания текущего контроля по МДК 01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий

Тема 5.1 Производство тортов и пирожных

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления бисквитного полуфабриката основного.

2. Опишите технологию приготовления бисквитного полуфабриката «Буше».
3. Опишите технологию приготовления бисквитного масляного полуфабриката «Прага».
4. Опишите технологию приготовления бисквитного полуфабриката для рулета.
5. Опишите процессы протекающие при приготовлении и выпечки бисквитного полуфабриката.
6. Перечислите температурные режимы выпечки бисквитного полуфабриката.
7. Перечислите возможные дефекты бисквитного полуфабриката при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
8. Перечислите ассортимент пирожных и тортов из бисквитного полуфабриката
9. Опишите технологию приготовления слоеного дрожжевого полуфабриката.
10. Опишите технологию приготовления слоеного бездрожжевого полуфабриката.
11. Перечислите процессы способствующие образованию слоев при выпечке.
12. Опишите технологию приготовления слоеного дрожжевого полуфабриката.
13. Перечислите температурные режимы выпечки слоеного полуфабриката.
14. Перечислите возможные дефекты слоеного полуфабриката при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
15. Перечислите ассортимент пирожных и тортов из слоеного полуфабриката.
16. Опишите технологию приготовления заварного полуфабриката (приготовление заварки, приготовление теста).
17. Дайте характеристику причине возникновения пустот при выпечке заварного полуфабриката.
18. Перечислите температурные режимы выпечки заварного полуфабриката.
19. Перечислите возможные дефекты заварного полуфабриката при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
20. Перечислите ассортимент пирожных и тортов из заварного полуфабриката.
21. Опишите технологию приготовления миндального полуфабриката.
22. Перечислите температурные режимы выпечки миндального полуфабриката.
23. Перечислите возможные дефекты миндального полуфабриката при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
24. Опишите технологию приготовления песочного полуфабриката.
25. Перечислите температурные режимы выпечки песочного полуфабриката.
26. Перечислите возможные дефекты песочного полуфабриката при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
27. Каково значение тепловой обработки при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
28. Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении кондитерских изделий.
29. Назовите процессы происходящие с белками и крахмалом при выпечке.
30. Дайте определение «упек» и «припек».
31. Как готовят фарш из творога?
32. Опишите процесс проверки готовности (консистенции) сахарного сиропа.
33. Дайте определение понятию «инвертный сироп», опишите технологию его приготовления.
34. Назовите причину добавления патоки при варке помады и чем ее можно заменить.
35. Объясните сущность процесса взбивания ют помады.
36. Объясните отличие крема «Шарлотт» от сливочного (основного).
37. Объясните отличие крема «Новый» от крема «Шарлотт».
38. Объясните до какой температуры (пробы) уваривают сироп для крема «Гляссе».
39. Объясните сущность заваривания белка горячим сиропом при приготовлении крема белкового (заварного)?
40. Объясните почему происходит загустение крема заварного.
41. Каковы особенности при использования сливок для крема из сливок и крема на сливках.

42. Объясните роль крахмала при приготовлении крема на крахмале.

Тема 5.2 Производство печенья

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления пресного простого.
2. Перечислите температурные режимы выпечки пресного простого теста.
3. Перечислите возможные дефекты пресного простого теста при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
4. Перечислите ассортимент печенья из пресного теста.
5. Опишите технологию приготовления пресного сдобного теста.
6. Перечислите температурные режимы выпечки пресного сдобного теста.
7. Перечислите возможные дефекты пресного сдобного теста при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
8. Перечислите ассортимент печенья из пресного сдобного теста.
9. Опишите технологию приготовления затяжного теста для печенья..
10. Перечислите температурные режимы выпечки затяжного печенья.
11. Перечислите возможные дефекты при приготовлении затяжного печенья (при замесе, выпечке, разделке), причины их возникновения и способы устранения.

Тема 5.2 Производство пряников

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом.
2. Опишите технологию приготовления пряничного теста заварным способом.
3. Опишите технологию приготовления сиропа для пряничного теста.
4. Опишите технологию приготовления пряников с начинкой.
5. Опишите технологию формование коврижек и батонов из пряничного теста.
6. Опишите технологию формования теста деревянными резными формами или трафаретами.
7. Перечислите температурные режимы выпечки пряников.
8. Перечислите возможные дефекты пряничного теста при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
9. Опишите технологию приготовления сиропа для глазирования.
10. Назовите особенности глазирования (тиражирования) пряников и коврижек.
11. Объясните сущность процесса подсушки и выстойка глазированных изделий.

Тема 5.3. Производство кексов

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления кексов на дрожжах.
2. Опишите технологию приготовления кексов на химических разрыхлителях.
3. Опишите технологию приготовления кексов без химических разрыхлителей и дрожжей.
4. Перечислите температурные режимы выпечки кексов на дрожжах, на химических разрыхлителях, без химических разрыхлителей и дрожжей.
5. Перечислите возможные дефекты кексов различных видов при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.

Тема 5.4. Производство вафель

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления вафельного полуфабриката.
2. Перечислите температурные режимы выпечки вафельного полуфабриката.
3. Перечислите возможные дефекты вафельного полуфабриката при замесе и выпечке, разделки и причины их возникновения и способы устранения.
4. Опишите технологию приготовления листовых вафель.
5. Опишите технологию приготовления сахарных вафель.

Тема 5.6. Контроль технологического процесса производства мучных кондитерских изделий

Контрольные вопросы:

1. Опишите сущность технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.
2. Назовите температурные режимы хранения пирожных и тортов с отделкой заварными кремами.
3. Назовите температурные режимы хранения пирожных и тортов с отделкой масляными кремами.
4. Назовите температурные режимы хранения пирожных и тортов с отделкой взбитыми сливками (животными, растительными).
5. Опишите сущность техно-химического контроля на предприятии кондитерской промышленности.
6. Перечислите требования предъявляемые к организации кондитерского цеха (производства).
7. Перечислите требования предъявляемые к организации производства сахаристых изделий.

Типовые задания текущего контроля по МДК 01.06 Технология производства макаронных изделий

Тема 1.2. Технология макаронных изделий

Контрольные вопросы:

1. По каким признакам классифицируют макаронные изделия.
2. Перечислите стадии производства макаронных изделий.
3. Перечислите добавки, используемые в макаронном производстве.
4. Перечислите виды и сорта муки используемые при производстве макаронных изделий.
5. Назовите основные показатели качества муки для макаронных изделий.
6. Назовите причины влияния показателей макаронных свойств муки на качество макаронных изделий.
7. Перечислите типы замесов макаронного теста. Причины использования того или иного замеса.
8. Дайте понятие определению «макаронное тесто».
9. Перечислите последовательность составления рецептуры и методику расчета макаронного теста.
10. Охарактеризуйте процессы, происходящие при замесе макаронного теста.
11. Назовите структурно-механические свойства макаронного теста.
12. Назовите причину вакуумирования макаронного теста.
13. Назовите способы формования макаронных изделий.
14. Перечислите операции разделки сырых макаронных изделий и каково их назначение.
15. Назовите показатели качества сырых макаронных изделий.
16. Дайте характеристику конвективному способу сушки макаронных изделий.
17. Назовите отличие мягкой сушки макаронных изделий от жесткой.
18. Перечислите режимы сушки макаронных изделий.
19. Дайте понятие определению «стабилизация изделий».
20. Назовите сущность отбраковки макаронных изделий.
21. Перечислите основные правила хранения макаронных изделий.
22. Перечислите виды брака макаронных изделий, допускающиеся к повторной переработке.

23. Перечислите объекты контроля при производстве макаронных изделий.
24. Перечислите показатели оценки качества макаронных изделий.
25. Дайте определение понятию «расход сырья», от чего он зависит.
26. Перечислите виды потерь называемые безвозвратными.

Примеры проверочных контрольных заданий (тестов) для каждого МДК профессионального модуля

Критерии оценки результатов тестирования

Доля правильных ответов	Оценка
Менее 70%	Неудовлетворительно
70-79%	Удовлетворительно
80-89%	Хорошо
90% и выше	Отлично

МДК 01.01 Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. Тестомесильная машина МТИ-100 состоит из

- а) дежи
- б) 3-х сменных баков
- в) корыта
- г) резервуара
- д) бункера

2. Для предотвращения выбрасывания теста в машине ТММ-1 над дежей установлены

- а) обечайка
- б) щиты
- в) кольцо
- г) кронштейны
- д) зонд

3. Шарнирное соединени позволяет вращаться вокруг оси

- а) четырех
- б) двух
- в) пяти
- г) одной
- д) трех

4. Кинематическая основа технологической машины

- а) деталь
- б) звенья
- в) механизм
- г) кривошип
- д) стержень

5. Тестомесильная машина МТМ-15 состоит из

- а) дежи
- б) кронштейна
- в) бункера
- г) резервуара
- д) ванны

6. Устройство для передачи движения от источника движения к рабочим органам исполнительного механизма; обеспечивает требуемую скорость и направление движения

- а) исполнительный механизм
- б) двигатель
- в) передаточный механизм
- г) механизм включения
- д) механизм защиты

7. Механизм, осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу.

- а) станина
- б) машина
- в) корпус
- г) двигатель
- д) передаточный механизм

8. Способность детали сопротивляться действию внешних нагрузок с допустимыми деформациями

- а) прочность
- б) вязкость
- в) коррозионностойкость
- г) жесткость
- д) жаростойкость

9. Какие производственные отделения являются общими для всех поточных линий?

- а) остывочное отделение и склад
- б) тесторазделочное отделение
- в) пекарное отделение
- г) тестомесильное отделение
- д) тестораскаточное отделение

10. В производстве хлебобулочных изделий различают механизированные линии:

- а) производство ржаного или пшеничного формового хлеба
- б) производство батонов
- в) производство круглого подового хлеба
- г) всех выше перечисленных линий
- д) нет правильного ответа

11. Главным устройством (машиной) в производстве хлеба является:

- а) тестомесильная машина
- б) тестоделитель
- в) печь
- г) тестораскаточная машина
- д) тестофармовочная машина

12. Главным устройством (машиной) в производстве макаронных изделий является:

- а) макаронный пресс
- б) сушилка
- в) стабилизатор-накопитель
- г) склад
- д) остывочное отделение

13. Общим участком при производстве хлеба и макаронных изделий является:

- а) хранения и обработки
- б) замеса теста
- в) формования
- г) раскатки
- д) склад

14. Какой способ транспортирования муки является самым производительным?

- а) механический транспорт

- б) аэрозольтранспорт
- в) пневмотранспорт
- г) конвейерная лента
- д) технический транспорт

15. Какой недостаток при транспортировании муки аэрозольтранспортом является самым опасным?

- а) забивание трубопровода
- б) возникновение статистического электричества
- в) требования повышенной квалификации для обслуживающего персонала
- г) всех выше перечисленных линии
- д) нет правильного ответа

16. Какой питатель имеет наибольший коэффициент утечки воздуха?

- а) шнековый
- б) шлюзовый
- в) камерный
- г) роторный
- д) лопастной

17. Какой принцип работы используется в аэрозольтранспорте?

- а) работа под высоким давлением
- б) работы под низким давлением
- в) работа под разрежением.
- г) всех выше перечисленных ответы
- д) нет правильного ответа

18. Какое требование, предъявляемое к дозаторам, является основным?

- а) простота конструкции
- б) точность работы
- в) малая энергоемкость
- г) низкая скорость
- д) высокая скоротсть

19. Какое количество энергии расходуют быстроходные тестомесильныемашины (Дж/г)?

- а) 12
- б) 30
- в) 45
- г) 40
- д) 35

20. Общим недостатком у всех тестоприготовительных агрегатов является:

- а) громоздкость
- б) затрудненный переход с сорта на сорт
- в) нагрев опары (теста) при транспортировании
- г) всех выше перечисленных ответы
- д) нет правильного ответа

21. В остывочном отделении хлеб хранится в лотках изготовленных из:

- а) дерева
- б) пластмассы
- в) металла
- г) стекла
- д) картона

22. При укладке хлеба в лотки производится технологическая операция:

- а) взвешивание
- б) отбраковка
- в) проверка качественных показателей
- г) дозирование

д) фасовка

23. Охлаждение хлебобулочных изделий производят с целью:

- а) повышения транспортабельности
- б) облегчения резки и установки
- в) для всех перечисленных целей
- г) удобства фасовки
- д) для качества

24. Наиболее быстрое охлаждение хлебобулочных изделий происходит:

- а) естественным способом
- б) кондиционированным воздухом
- в) вакуумным способом
- г) искусственным способом
- д) нет правильного ответа

25. Упаковка хлебобулочных изделий позволяет:

- а) увеличить сроки хранения
- б) сохранить качество
- в) создать рекламу
- г) обеспечить все перечисленные цели
- д) нет правильного ответа

26. Какой технологический процесс протекает в месильной камере для макаронного теста?

- а) выделение влаги
- б) изменение цвета
- в) выделение тепла
- г) все перечисленные ответы
- д) нет правильного ответа

27. Назначение процесса вакуумирования макаронного теста:

- а) удаление влаги из теста
- б) получение плотной тестовой структуры
- в) разрыхление тестовой структуры
- г) выделение теплоты
- д) изменение цвета

28. Какой технологический процесс протекает в шнековой камере?

- а) изменение цвета
- б) удаление влаги
- в) поглощение тепла
- г) выделение тепла
- д) разрыхление

29. Когда осуществляется процесс резки макарон?

- а) после дозирования ингредиентов
- б) после замеса теста
- в) до вакуумирования макаронного теста
- г) после формования макаронного теста
- д) нет правильного ответа

30. Как производится раскладка макарон на ленточные конвейеры сушилок?

- а) распределяются по зонам ленты
- б) перекладываются с ленты на ленту
- в) равномерно распределяются на лентах
- г) все ответы верны
- д) нет правильного ответа

31. Какое начальное и конечное влагосодержание макаронных изделий до и после сушки?

- а) 45 и 10%

- б) 30 и 17%
- в) 30 и 13%
- г) 20 и 10%
- д) 25 и 15%

32. Какой метод сушки используется в сушилке ЛС-2А?

- а) радиационно-конвективный
- б) вибрационный
- в) высокотемпературный
- г) конвективный
- д) вибрационно - конвективный

33. Для какого ассортимента применяется сушилка СПК?

- а) длинных макарон
- б) мотков и гнезд
- в) перьев
- г) короткорезанных макаронных изделий
- д) мелких изделий типа «суповые засыпки»

34. От каких параметров зависит продолжительность сушки макаронных изделий?

- а) давление воздуха в сушилке
- б) температуры воздуха и скорости движения воздуха
- в) влажности воздуха
- г) температуры и относительной влажности воздуха, скорости воздушного потока
- д) температуры воздуха в сушилке

35. Какой наиболее эффективный режим сушки используется в современном сушильном оборудовании для макаронной продукции?

- а) низкотемпературный
- б) высокотемпературный
- в) сверхвысокотемпературный
- г) радиационно-конвективный
- д) конвективный

36. С какой целью в технологическом потоке используют стабилизаторы-накопители макаронных изделий?

- а) для досушки макаронных изделий
- б) для охлаждения макаронных изделий
- в) для накопления и хранения макаронных изделий
- г) для равномерного охлаждения и накопления продукции в течение ночной и вечерней смены
- д) для равномерного охлаждения

37. С какой целью устанавливаются виброохлаждители после сушки?

- а) для снижения температуры после сушки
- б) обеспечивают повышение производительности оборудования
- в) обеспечивают повышение качества макаронной продукции
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

38. Какое минимальное время отводится для стабилизации короткорезанной макаронной продукции после сушки?

- а) сутки
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 4 часа
- д) 1 час

39. Как осуществляется стабилизация длиннорезанной макаронной продукции?

- а) на лентах

- б) в кассетах
- в) на бастунах
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

40. Какие типы накопителей для короткорезанной макаронной продукции получили наибольшее распространение?

- а) ленточные
- б) барабанные
- в) кассетные
- г) бункерные
- д) конвеерные

41. С какой целью упаковываются хлебобулочные изделия?

- а) для повышения сохранности продукции
- б) для улучшения качественных показателей продукта
- в) для снижения затрат в производстве
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

42. Назовите наиболее значимые функции при упаковке хлебобулочных изделий:

- а) удобство использования
- б) распределение товаров
- в) защитные и рекламно-информационная
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

43. Назначение экологической маркировки на упаковке:

- а) для вторичной переработки упаковки
- б) для увеличения покупательной способности продуктов
- в) для охраны окружающей среды
- г) нет правильного ответа
- д) все ответы верны

44. Какие способы термосваривания полимерных материалов применяются в упаковочных машинах?

- а) холодное
- б) горячее
- в) импульсное
- г) горячее и импульсное
- д) холодное и импульсное

45. Тестоделительная машина А2-ХТН

- а) ручная
- б) шнековая
- в) вакуумная
- г) роторная
- д) лопастная

46. Устройство, созданное в целях облегчения физического и умственного труда, увеличения его производительности путем полного или частичного исключения ручного труда

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

47. Техническое устройство, предназначенное для осуществления определенной технологической операции по заданной технологии с помощью определенных механизмов

- а) механизм

- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

48. *Норма загрузки дежи от ее вместимости жидким тестом ТММ-1М*

- а) 40-50%
- б) 50-60%
- в) 100-110%
- г) 80-90%
- д) 30-40%

49. *Емкость дежи тестомесильной машины ТММ-1М*

- а) 200
- б) 300
- в) 330
- г) 140
- д) 60

50. *Эти машины или делители теста применяются для ручного или механического деления теста на заготовки необходимого веса и применяются на предприятиях хлебобулочной и кондитерской промышленности*

- а) тестомешалки
- б) тестоделители
- в) взбивальные машины
- г) тестораскаточные
- д) дозировочная машина

51. *Тестоделители ТД 30 Универсал*

- а) ручного типа
- б) лопастного типа
- в) вакуумного типа
- г) роторно-поршневого типа
- д) поршневого типа

52. *Тестоделители ТД 30 Универсал, предназначены для деления теста на заготовки массой*

- а) 0,05 - 1,5 кг
- б) 0,05 - 0,12 кг
- в) 0,05 - 1,2 кг
- г) 0,22 - 1,2 кг
- д) 0,10 - 1,20 кг

53. *Совокупность технологических машин и механизмов, предназначенных для воздействия на продукт с целью изменения его внешней формы, физических свойств, технологических и потребительских показателей качества*

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

54. *Предназначен для размещения и объединения в единое целое конструктивных элементов, узлов и деталей машины*

- а) станина
- б) машина
- в) корпус
- г) двигатель
- д) передаточный механизм

55. *Рабочий орган тестомесильной машины МТИ-100*

- а) месильный крюк
- б) стержень
- в) шнек
- г) вал с лопосями
- д) венчик

56. Совокупность подвижно соединенных материальных тел и звеньев, совершающих определенные движения под действием приложенных сил

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

57. Тестоделительные машины различаются по диапазону развеса и способу нагнетания теста в делительную камеру:

- а) ручные,
- б) шнековые, лопастные
- в) вакуумные.
- г) роторные
- д) все ответы верны

58. Тестоделитель Кузбасс 68-3М

- а) ручной
- б) шнековый
- в) вакуумный
- г) роторный
- д) лопастной

59. Все детали машины, соприкасающиеся с продуктом изготовлены из

- а) углеродистой стали
- б) нержавеющей стали
- в) легированной стали
- г) чугуна
- д) алюминия

60. Совокупность различных приспособлений, механизмов и машин, предназначенных для разгрузки транспортных средств и перемещений грузов – это..

- а) подъемно - транспортное оборудование
- б) разгрузочное оборудование ;
- в) подъемное оборудование
- г) механизированное оборудование
- д) транспортное оборудование

61. К грузоподъемным машинам не относятся?

- а) домкраты
- б) ленточные конвейеры
- в) лебедки (тали)
- г) грузоподъемные краны
- д) транспортеры

62. Грузоподъемные машины – это машины ...

- а) непрерывного действия
- б) периодического действия
- в) автоматического действия периодического действия
- г) разгрузочное действие
- д) загрузочное действия

63. Простейшие грузоподъемные механизмы , применяемые в основном при ремонтных и монтажных работах – это...

- а) лебедки

- б) домкрат
- в) штабелеры
- г) тали
- д) краны

64. Подготовка солода - сложный комплекс процедур который включает:

- а) очистку
- б) сортировку
- в) замачивание, ращение
- г) обработку свежепросошенного солода
- д) все ответы верны

65. В состав поточно-механизированной линии для производства мармелада на пектине входят:

- а) рецептурный комплекс
- б) варочный комплекс
- в) мармеладоотливочная машина
- г) сушилка
- д) все ответы верны

66. Проращенное зерно злаковых культур (ячмень, рожь, рис, пшеница, овес, просо) в специально созданных и регулируемых условиях

- а) пиво
- б) зерно
- в) солод
- г) этиловый спирт
- д) сусло

67. Механизм отделения ростков

- а) ростотбойная машина
- б) бродильный аппарат
- в) солодорастиельный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) сепаратор

68. Очищенный солод измельчается в

- а) ростотбойной машине
- б) бродильном аппарате
- в) магнитном сепараторе
- г) измельчителе
- д) вальцовой дробилке

69. Аппарат служит для брожения пивного сусла под избыточным давлением

- а) ростотбойная машина
- б) бродильный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) вальцовая дробилка

70. Бродильный аппарат для брожения пивного сусла - это горизонтальная емкость

- а) цилиндрической формы
- б) конической формы
- в) сферической формы
- г) круглой формы
- д) овальной формы

71. Бродильный аппарат для брожения пивного сусла, изготавливается

- а) чугуна
- б) нержавеющей стали
- в) из алюминия
- г) углеродистой стали

д) меди

72. Температура брожения суслу +4 °С.

а) +5° С.

б) +10° С.

в) +6° С.

г) +4° С.

д) +15° С.

73. Осветленное пиво охлаждается рассолом в

а) пластинчатом теплообменнике

б) охладителе

в) холодильнике

г) морозильнике

д) трубчатом теплообменнике

74. После дображивания и созревания для придания товарного вида и желаемой прозрачности пиво

а) фильтруют

б) охлаждают

в) осветляют

г) сепарируют

д) очищают

75. Отфильтрованное пиво из сборника под давлением диоксида углерода подают в

а) отделение фильтрации

б) на охлаждение

в) отделение розлива

г) на сепарирование

д) на очистку

76. Непосредственно выполняет технологический процесс или операцию воздействия на обрабатываемый продукт (режет, протирает, смешивает и т.д)

а) исполнительный механизм

б) двигатель

в) передаточный механизм

г) механизм включения

д) механизм защиты

77. Способность детали не разрушаясь выдерживать нагрузки

а) прочность

б) вязкость

в) коррозионностойкость

г) жесткость

д) ударостойкость

78. Рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М

а) вал с лопостями

б) винт

в) шнек

г) рычаг с лопостями

д) прутковый венчик

79. Норма загрузки дежи от ее вместимости крутым тестом в машине ТММ-

1М

а) 60%

б) 80%

в) 40%

г) 50%

д) 70%

80. Ручной делитель теста предназначен для деления вручную на заготовки равной массы взвешенной порции теста

- а) И8-ХРД
- б) ТД 30
- в) Кузбасс 68-3 М
- г) Кузбасс 68-10 М
- д) А2-ХТН

81. Тестоделительная машина А2-ХТН предназначена для деления теста из ..

- а) ржаной муки
- б) пшеничной муки высшего и первого сорта
- в) ржано-пшеничной муки
- г) пшеничной муки
- д) пшеничной муки 1, 2 сорта

82. Форма поршня тестоделителя Кузбасс 68-10 М –

- а) круг
- б) овал
- в) квадрат
- г) треугольник
- д) прямоугольник

83. Предварительно воду, которая будет использована для напитка, очищают в

- а) песочном фильтре
- б) мембраном фильтре
- в) пластинчатом фильтре
- г) теплообменнике
- д) резервуаре

84. Оборудование, задействованное в процессе приготовления колера, называется

- а) сироповарочный аппарат
- б) бродильный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) колероварочный аппарат

85. Для приготовления купажногосиропа используют

- а) сироповарочный аппарат
- б) купажный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) колероварочный аппарат

86. Производство хлебного кваса брожения и окрошечного кваса состоит из

- а) подготовка сырья и полуфабрикатов
- б) приготовление квасного суслу
- в) брожение суслу
- г) охлаждение и купаживание кваса
- д) все перечисленные стадий

87. Оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов

- а) насосы
- б) мерники
- в) сборники
- г) теплообменники
- д) все перечисленные ответы

88. Для настоя квасного суслу применяется

- а) настойный аппарат
- б) купажный аппарат
- в) фильтрационный аппарат

- г) заторный аппарат
- д) колероварочный аппарат

89. Для подогрева сула используют

- а) настойный аппарат
- б) купажный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) бродильный аппарат

90. Бродильно-купажный аппарат представляет собой

- а) конический сосуд
- б) сферический сосуд
- в) конический резервуар
- г) цилиндрический сосуд
- д) бродильный аппарат

91. В зависимости от технологии производства какие различают типы ячменных солодов?

- а) ферментативный
- б) светлый, тёмный
- в) карамельный, жжёный
- г) томлёный, кислый, пшеничный
- д) все ответы верны

92. Битые, щуплые, давленные, проросшие, поврежденные, недозрелые и поеденные вредителям и зерна относятся к

- а) сорной примеси
- б) зерновой примеси
- в) вредная примесь
- г) фракции
- д) все ответы верны

93. Процесс разделения зерновой смеси на фракции называют

- а) фильтрация
- б) охлаждение
- в) осветление
- г) сепарирование
- д) очистка

94. Это вспомогательная операция по очистке зерна, ее проводят для создания благоприятных условий при выполнении последующих технологических операций послеуборочной обработки зерна, главным образом, его сушки

- а) предварительная очистка
- б) вторичная очистка
- в) первичная очистка
- г) сепарирование
- д) очистка

95. Машины предварительной очистки должны выполнять очистку свежесобранного зернового вороха влажностью

- а) до 20 %
- б) до 30 %
- в) до 50 %
- г) до 40 %
- д) до 10 %

96. Отделение металлопримесей, случайно попавших в зерно - проводится при помощи

- а) просеивания
- б) магнитоуловителей

- в) машин- триеров
- г) куколеотбойников
- д) щеточных машин

97. Основные рабочие органы очистителя вороха стационарного:

- а) приемная камера
- б) воздушно-очистительная часть
- в) решетные станы
- г) шнек фуражных отходов
- д) все перечисленные ответы

98. Основным рабочим органом отсева являются

- а) ситовая рама
- б) воздушно-очистительная часть
- в) решетные станы
- г) ситовые корпуса
- д) нет правильного ответа

99. По количеству ситовых корпусов отсева выпускаются

- а) однокорпусные
- б) двухкорпусные
- в) многокорпусные
- г) пункты а,б,в

100. По исполнению ситовых корпусов отсева делят на

- а) пакетные,
- б) шкафные с выдвижными рамками
- в) шкафно-пакетные
- г) шкафные
- д) пункты а,б,в

Ключи к тесту

1	б	26	в	51	г	76	а
2	б	27	а	52	в	77	а
3	г	28	г	53	в	78	г
4	в	29	г	54	в	79	г
5	г	30	в	55	а	80	а
6	в	31	в	56	а	81	г
7	г	32	г	57	д	82	б
8	г	33	г	58	б	83	а
9	а	34	г	59	б	84	д
10	г	35	в	60	а	85	б
11	в	36	г	61	а	86	д
12	в	37	а	62	а	87	д
13	а	38	г	63	д	88	а
14	б	39	в	64	д	89	г
15	б	40	г	65	д	90	г
16	б	41	а	66	в	91	д
17	а	42	в	67	в	92	б

18	б	43	в	68	д	93	г
19	б	44	г	69	б	94	а
20	б	45	б	70	а	95	г
21	а	46	б	71	в	96	б
22	б	47	г	72	г	97	д
23	в	48	г	73	а	98	г
24	в	49	г	74	в	99	г
25	г	50	б	75	в	100	д

МДК 01.02 Технология хранения и подготовки сырья

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

- а) пищевой ценности
- б) сохраняемости
- в) качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:

- а) сохраняемости
- б) энергетической ценности в) усвояемости
- г) биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов

- б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
- в) энергией, которую получает организм
- г) свойствами сохранять потребительские качества

4. Усвояемость продуктов зависит:

- а) от состава и активности ферментов
- б) внешнего состояния продуктов
- в) от доброкачественности продуктов
- г) от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:

- а) к специфическим показателям качества
- б) определяющим показателям качества
- в) единичному показателю
- г) к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка
- б) условия хранения
- в) условия реализации
- г) качество исходного сырья

7. Контроль готовой продукции относится:

- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
- б) к сохраняющим факторам
- в) определяющим показателям
- г) специфическим показателям

8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:

- а) внешний вид продукции
- б) вкусовые качества продукции
- в) безопасность продукции
- г) усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности

- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

11. Цвет, запах вкуса продуктов определяют с помощью:

- а) измерительного метода
- б) физического метода
- в) органолептического метода
- г) химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям
- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные
- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции

г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года
- г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству
- б) распределение товаров по характерным признакам
- в) определение классов по безопасности
- г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макароны относятся:

- а) к гастрономической группе
- б) к группе мучных изделий
- в) к бакалейной группе
- г) к хлебобулочной группе

23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:

- а) не более 3мл.
- б) не допустимо
- в) не более 5 мл.
- г) не более 10 мл.

24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:

- а) ржаной
- б) пшеничной
- в) соевой
- г) кукурузной

25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления

- а) 5%
- б) 10%
- в) 12-17%
- г) 20%

26. Колбасы, сыры относятся:

- а) к гастрономической группе
- б) к группе мучных изделий
- в) к бакалейной группе
- г) к хлебобулочной группе

27. Картофель, морковь, свекла относятся:

- а) корнеплодам
- б) клубнеплодам
- в) томатным
- г) бахчевым

28. К десертным овощам относятся:

- а) салат
- б) кинза
- в) базилик
- г) артишок

29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

- а) плодовые
- б) десертные
- в) вегетативные
- г) пряные

30. Ржаная мука вырабатывается из:

- а) пшеницы
- б) овса
- в) ячменя
- г) ржи

31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

- а) зерномучных товаров
- б) овощных
- в) плодовых
- г) пряных

32. По способу выпечки хлеб бывает:

- а) весовой
- б) подовый
- в) улучшенный
- г) штучный

33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

- а) жира, сахара, яиц
- б) дрожжей
- в) творога
- г) жидкости

34. Батоны относятся к:

- а) хлебным изделиям
- б) сдобным изделиям
- в) булочным изделиям
- г) сайкам

35. Макаронные изделия подразделяются на группы в зависимости:

- а) от вида изделий
- б) от развариваемости
- в) от сорта муки
- г) от добавления дополнительных ингредиентов

36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:

- а) белков
- б) эфирных масел
- в) витаминов
- г) минеральных веществ

37. Для приготовления десертов используют:

- а) ревень
- б) фенхель
- в) базилик
- г) майоран

38. Чайот относится к группе овощей:

- а) томатных
- б) пряных
- в) десертных
- г) тыквенных

39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:

- а) витаминов
- б) легкоусвояемых белков
- в) жиров
- г) углеводов

40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:

- а) косточковых
- б) тропических
- в) семечковых

г) экзотических

41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:

а) экзотические плоды

б) тропические плоды

в) косточковые

г) семечковые

42. Бертолеция и каштан относятся к:

а) ягодам

б) орехоплодным

в) экзотическим плодам

г) тропическим плодам

43. Грибы подразделяются на:

а) группы

б) классы

в) сорта

г) категории

44. Подберезовики, волнушки относятся:

а) к 1 категории

б) к 2 категории

в) к 3 категории

г) к 4 категории

45. К вкусовым товарам относятся:

а) приправы

б) плоды

в) кондитерские изделия

г) гастрономические товары

46. По классификации натуральный кофе бывает:

а) порошкообразный

б) гранулированный

в) сублимированный

г) разной степени обжарки

47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:

а) к пряностям

б) к приправам

в) к товарам растительного происхождения

г) к бакалейным товарам

48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:

а) укроп

б) анис

в) гвоздика

г) лавровый лист

49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:

а) семенных

б) листовых

в) цветочных

г) плодовых

50. Куркума и имбирь относятся к группе:

а) коревых

б) корневых

в) листовых

г) плодовые

51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:

- а) джем
- б) повидло
- в) цукаты
- г) мармелад

52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов:

- а) карамель
- б) халва
- в) жевательная резинка
- г) пастила

53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей:

- а) печенье
- б) пряники
- в) кексы
- г) крекеры

54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

- а) белков
- б) жиров
- в) минеральных веществ: калия, кальция, железа
- г) витаминов

55. Пастеризация молока проводится при температуре:

- а) 100°C
- б) менее 100°C
- в) 150°C
- г) 120°C

56. Продукт, получаемый путем высушивания молока

- а) сухие молочные продукты
- б) сливки натуральные
- в) молоко сгущенное
- г) молоко стерилизованное

57. Кефир получают путем брожения:

- а) кисломолочное
- б) смешанное: молочное и спиртовое
- в) молочное
- г) спиртовое

58. Сливочное масло относят к группе:

- а) молочной продукции
- б) жировой продукции
- в) мясной продукции
- г) масложировой продукции

59. К группе переработанных жиров относят:

- а) сливочное масло
- б) маргарин
- в) растительное масло
- г) животный жир

60. По упитанности мясо говядины делят на:

- а) 4 категории
- б) 3 категории
- в) 2 категории
- г) на категории не делят

61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:

- а) натуральные, панированные, рубленные
- б) мясокостные, бескостные
- в) охлажденные, замороженные

г) говяжьих, бараньих, свиных

62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:

а) прошедшие первичную обработку

б) подвергнутые тепловой обработке

в) замороженные полуфабрикаты

г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты

63. Мозги, сердце, печень относят к группе:

а) мясных полуфабрикатов

б) кулинарных изделий

в) мясных субпродуктов

г) мясо убойных животных

64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:

а) две категории

б) не делят на категории

в) три категории

г) четыре категории

65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на:

а) подвергнутые тепловой обработке

б) охлажденные и замороженные

в) натуральные

г) замороженные

66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо:

а) полукопченых

б) сырокопченых

в) ливерных

г) вареных, сосисок, сарделек

67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются:

а) в собственном соку

б) из мяса говядины, свинины, баранины

в) стерилизованные, пастеризованные

г) в металлической и стеклянной таре

68. Срок хранения диетических яиц:

а) 1-2 дня

б) не более 7 суток

в) 25 суток

г) 120 суток в холодильнике

69. Меланж – это:

а) замороженный яичный продукт

б) высушенный яичный продукт

в) желтки свежих яиц

г) белки свежих яиц

70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:

а) две группы

б) три группы

в) четыре группы

г) пять групп

71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:

а) от -1 до -5о С

б) от -1 до +5о С

в) от -5 до -10о С

г) около 0о С

72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется:

- а) сухой
- б) смешанный
- в) сладкий
- г) пряный

73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет

- а) сырость
- б) загар
- в) ржавчина
- г) лопнувшее брюшко

74. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

- а) местным ресурсам
- б) главным ресурсам
- в) государственным ресурсам
- г) основным источникам

76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

- а) централизованная закупка
- б) децентрализованная закупка
- в) вспомогательная закупка
- г) дополнительная закупка

77. Оптовые базы являются:

- а) главным поставщиком
- б) вспомогательным поставщиком
- в) основным поставщиком
- г) дополнительным

78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:

- а) поставка через посредника
- б) прямая поставка
- в) обратная поставка
- г) вспомогательная поставка

79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:

- а) являются собственником на товар
- б) не берут на себя право собственника
- в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
- г) не решают вопросы с хранением товаров

80. На поставку товара от поставщика оформляют документ:

- а) акт на поставку
- б) накладная
- в) договор на поставку
- г) заборный лист

81. Приемка товара по весу брутто является:

- а) предварительная приемка
- б) окончательная приемка
- в) промежуточная приемка
- г) вспомогательная приемка

82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

- а) договор

- б) акт
- в) заборный лист
- г) накладная

83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
- б) не позднее 24 часов
- в) не позднее 5 дней
- г) через 2 недели

84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по весу брутто
- г) по весу нетто

85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать
- б) можно принять и использовать
- в) принять, предварительно оценив качество
- г) принять с составлением акта

86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная
- б) договор
- в) односторонний акт
- г) счет- фактура

87. Оптимальная звенность является признаком:

- а) хранения товара
- б) товародвижения
- в) заключения поставок
- г) транспортирования

88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения:

- а) транзитной
- б) складской
- в) звенной
- г) эффективной

89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:

- а) прямой способ доставки
- б) групповой способ доставки
- в) децентрализованный способ
- г) централизованный

90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:

- а) прямой способ доставки
- б) групповой способ доставки
- в) децентрализованный способ
- г) централизованный

91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:

- а) не более 1 года
- б) не более 1 месяца
- в) 3 года
- г) 1 месяц

92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:

- а) транзитная
- б) децентрализованная

- в) складская
- г) централизованная

93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:

- а) товарно-транспортная накладная
- б) акт
- в) договор
- г) ведомость

94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:

- а) вспомогательным помещениям
- б) производственным помещениям
- в) торговым помещениям
- г) дополнительным помещениям

95. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения
- б) только на первых этажах
- в) цокольных, подвальных, первых этажах
- г) только в подвальных помещениях

96. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство
- б) прием товара и отпуск на производство
- в) хранение продуктов
- г) производство продукции

97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:

- а) приказ руководителя предприятия
- б) ФЗ
- в) СанПиН
- г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия

98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:

- а) одно
- б) не менее трех
- в) не менее четырех
- г) не менее двух

99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания:

- а) не менее четырех
- б) одно
- в) два
- г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

- а) всех производственных помещений
- б) складских помещений
- в) торговых помещений
- г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:

- а) объемно-планировочным
- б) техническим
- в) санитарно-гигиеническим
- г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) каждый месяц
- г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:

- а) ежемесячно
- б) еженедельно
- в) раз в полгода
- г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

105. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

- а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре
- б) организационными мерами
- в) техническими мерами
- г) санитарно-гигиеническими мерами

108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара:

- а) остается на производстве
- б) возвращается поставщику
- в) возвращается на таросборный пункт
- г) выбрасывается

109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

- а) стеллажным способом хранения
- б) насыпным способом
- в) штабельным способом
- г) ящичным способом

110. Насыпной способ хранения продуктов это:

- а) хранение в ящиках
- б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах
- в) хранение на стеллажах
- г) хранение в штабелях

111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

- а) 1 сутки
- б) 2-3 суток
- в) 3-5 суток
- г) 0,5 суток

112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

- а) овощи, фрукты
- б) молочные продукты
- в) хлебные изделия
- г) сахар, соль, сухие продукты

113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

- а) 70%
- б) 60%
- в) 80-90%
- г) 75%

114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:

- а) 6ч.
- б) 12ч.
- в) 48ч.
- г) 36ч.

115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:

- а) подавлению развития микроорганизмов
- б) окислению жиров
- в) окислению эфирных масел
- г) изменению органолептических свойств

116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

119. Принцип биоза(хранение) заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

120. Принцип абиоза заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

121. Принцип цеонабиоза:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

122. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

123. Сушка продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

124. Маринование продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

125. Соление продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

126. Принцип осмобиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

127. Принцип ацидоанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

128. Принцип термоанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

129. Принцип ксероанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу:

а) абиоза

б) ценоанабиоза

в) анабиоза

г) биоза

131. Использование молочнокислого брожения используется для:

а) маринования овощей

б) квашения капусты

в) в виноделии

г) в консервировании мясных продуктов

132. Количество товарных запасов на производстве зависит:

а) от вида выпускаемой продукции

б) от вида предприятия

в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений

г) от сезонности

133. Запасы продуктов на длительный период относятся у виду запасов:

- а) на начало периода
- б) на конец периода
- в) на ближайшее время
- г) сезонные

134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья
- б) средний запас сырья
- в) запас на начало периода
- г) запас на конец периода

135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:

- а) длительные
- б) обязательные
- в) страховые
- г) текущие

136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов: а) не более 2-4 дней

- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

137. Сроки страховых запасов для муки, сахара а) не более 2-4 дней

- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

140. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
- б) выявить качество товара
- в) выявить объем производства
- г) проверить выполнение постановлений, решений

141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал
- б) раз в месяц
- в) раз в полгода
- г) раз в год

142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная
- б) индивидуальная
- в) полная
- г) бригадная

143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

- а) счет-фактура

- б) накладная
- в) акт
- г) ведомость учета

144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

- а) в одном экземпляре
- б) в двух экземплярах
- в) в трех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

- а) стерилизации
- б) термостерилизации
- в) химстерилизации
- г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

- а) алкогольценоанабиоз
- б) ацидоценоанабиоз
- в) ацидоанабиоз

Ключ к тесту

1- в	21- б	41- б	61- а	81- а	101- в	121- б	141- а
2- г	22- в	42- а	62- б	82- г	102- г	122- а	142- в
3- б	23- а	43- г	63- в	83- б	103- а	123- б	143- б
4- а	24- б	44- б	64- а	84- б	104- б	124- г	144- в
5- б	25- в	45- а	65- б	85- а	105- г	125- в	145- а
6- г	26- а	46- г	66- г	86- в	106- в	126- а	146- б
7- а	27- б	47- б	67- а	87- б	107- а	127- г	147- г
8- в	28- г	48- а	68- б	88- а	108- б	128- в	148- б
9- б	29- а	49- г	69- а	89- г	109- в	129- б	149- г
10 а	30- г	50- б	70- в	90- в	110- б	130- а	150- а
11- в	31- а	51- в	71- б	91- а	111- а	131- б	
12- г	32- б	52- а	72- г	92- в	112- г	132- в	
13- а	33- в	53- б	73- в	93- а	113- в	133- г	

14- б	34- а	54- в	74- а	94- б	114- б	134- б	
15- а	35- в	55- б	75- в	95- в	115- а	135- в	
16- в	36- б	56- а	76- б	96- а	116- б	136- а	
17- а	37- а	57- б	77- г	97- в	117- а	137- в	
18- г	38- г	58- г	78- а	98- г	118- а	138- г	
19- а	39- б	59- б	79- б	99- а	119- в	139- в	
20- в	40- в	60- в	80- в	100- б	120- г	140- а	

МДК 01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

- а. по виду
- б. по типу
- в. по сорту
- г. всё выше перечисленное

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

- а. газообразующая способность
- б. сила муки
- в. цвет муки и крупность помола
- г. всё выше перечисленное

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

- а. сила муки
- б. сахаробразующая способность
- в. газообразующая способность
- г. крупность помола

4. Чему равна базисная влажность муки

- а. 12%
- б. 13%
- в. 14,5%
- г. 16%

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

- а. сильная
- б. средняя
- в. слабая
- г. всё выше перечисленное

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

- а. прессованных
- б. сухих, высший сорт
- в. сухих, первый сорт
- г. дрожжевого молока

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

- а. сахар, сахарная пудра
- б. патока
- в. мёд
- г. всё выше перечисленное

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а. сметана
- б. молоко

в. молочная сыворотка

г. молоко сухое

9. Что собой представляет солод

а. пряность

б. пищевая добавка

в. зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке

г. сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

а. органические кислоты

б. минеральные соли

в. ПАВ

г. клейковина

11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

а. созревание

б. прогоркание

в. плесневение

г. прокисание

12. Укажите цель просеивания муки

а. удаление посторонних частиц

б. разрыхление и созревание

в. насыщение воздухом

г. всё выше перечисленное

13. Какова оптимальная температура в мучных складах

а. не ниже 8 градусов

б. не выше 22 градусов

в. не ниже 22 градусов

г. не выше 4 градусов

14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

а. повышению подъемной силы дрожжей

б. снижению расхода дрожжей

в. сокращению длительности брожения

г. все выше перечисленное

15. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

а. патоку

б. пищевую кислоту

в. инвертный сироп

г. все выше перечисленное

16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

а. 1

б. 2

в. 3

г. 4

17. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

а. яичный порошок

б. сухое молоко

в. меланж

г. солод

18. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

а. для увеличения вязкости

б. для ослабления вкуса

- в. для уменьшения вязкости
- г. для усиления вкуса

19. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- а. кориандр
- б. семена мака
- в. тмин
- г. анис

20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

- а. красители
- б. ароматизаторы
- в. хлебные улучшители
- г. все выше перечисленное

21. Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба:

- а. мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи;
- б. мука, соль, дрожжи, вода, яйцо;
- в. мука, соль, дрожжи, вода

22. Укажите, что при замесе теста поглощает влагу, набухает, образует клейковину муки:

- а. крахмал
- б. белки
- в. клетчатка

23. – получают размножением чистой культуры дрожжевых грибов в питательной среде:

- а. соду
- б. бактерий
- в. прессованные дрожжи

24. Укажите, какое тесто характеризуется большой вязкостью, пластичностью, малой упругостью, и эластичностью:

- а. пшеничное
- б. ржаное

25. Укажите операцию, которую выполняют, после расстойки сформованной «Черкизовской» булки

- а. смачивают водой и посыпают маком или кунжутом
- б. делают узор
- в. покрывают яичной смазкой
- г. нет правильного ответа.

26. По внешним признакам брожения определите вид теста: «Хорошо разделяется, имеет достаточную газообразующую и газо-удерживающую способность».

- а. не добродившее
- б. перебродившее
- в. выбродившее

27. Укажите оптимальную температуру брожения опары:

- а. 20 – 35°C
- б. 24 – 32°C
- в. 20– 32°C

28. Назовите предыдущую операцию перед «обминкой» в схеме процесса приготовления хлеба:

- а. расстойка
- б. брожение
- в. формование

29. При каком способе приготовления пшеничного теста: «расстойка увеличивается до 60–90 мин., дрожжи в 1,5–2 р., соль – в 1,3 – 1,5 раза».
- на густой опаре
 - на жидкой опаре
 - ускоренным способом
30. Для технологического процесса приготовления ржаного теста характерна:
- низкая кислотность всех фаз
 - высокая кислотность всех фаз
31. Укажите, какие закваски применяют в производстве хлеба из муки ржаной, обойной, обдирной и муки пшеничной в смеси с ржаной:
- жидкие
 - густые
32. Как называется сокращенный двухфазный способ приготовления ржаного теста, который применяется при непрерывной работе производства длительное время:
- промежуточный цикл
 - производственный цикл
33. Укажите температуру выпечки белого пшеничного хлеба:
- 160 – 180 гр.,
 - 190 – 200 гр.,
 - 200 – 260 гр.,
34. Определите, каково соотношение муки и жидкости для оладий:
- 1:1
 - 1:1,5
 - 1:2
35. По внешним признакам определите название изделия: «изделие в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш из творога полуоткрыт, поверхность золотистого цвета, фарш, слегка подрумяненный»
- лепешки с начинкой
 - сочни с творогом
 - ватрушка
36. Гарантийный срок хранения изделий из теста:
- 6 часов
 - 12 часов
 - 24 часа
37. Укажите, в рецептуру какой булки, входит мука пшеничная высшего сорта?
- Славянская
 - Фруктовая
 - Черкизовская
 - все выше перечисленные.
38. Укажите, какая сдобная булка имеет круглую форму без приисков, поверхность отделана сдобной крошкой?
- Ярославская
 - Майская
 - Черкизовская
 - Фруктовая.
39. Определите оптимальную температуру выпечки сдобных булок?
- 140 – 180⁰С
 - 160 – 180⁰С
 - 200 – 220⁰С
 - нет правильного ответа.
40. Какая сдобная булка имеет на поверхности узор в виде ромбов или квадратов?
- Славянская
 - Ярославская

- в. Майская
- г. все выше перечисленные.

41. Укажите продукты для приготовления опары

- а. мука, вода, дрожжи;
- б. мука, яйца, дрожжи;
- в. мука, дрожжи, сахар

42. Определите оптимальную температуру и влажность для хранения муки:

- а. темп = 10 гр., влаж. 80 – 95%
- б. темп = 15 гр., влаж. 60 – 75%
- в. темп = 20 гр., влаж. 75 – 80%

43. Определите, какое тесто замешивают безопасным, опарным и ускоренным способами:

- а. пшеничное
- б. ржаное.

44. Что является отличительным показателем для изделий «Батоны городские»?

- а. гребешки на поверхности
- б. поверхность глянцевая
- в. чётко выраженные плетения
- г. все выше перечисленные

45. Спиртовое брожение вызывается

- а. дрожжами
- б. молочнокислыми бактериями
- в. молочной кислотой
- г. уксусной кислотой

46. Укажите, какое количество дрожжей необходимо для приготовления пшеничного теста безопасным способом:

- а. до 1%
- б. до 2%
- в. до 3%

47. Если брожение опары длится более 4 часов, его называют

- а. продолжительным
- б. ускоренным
- в. замедленным
- г. любое из выше перечисленного

48. Назовите последующую операцию после обминки в схеме процесса приготовления хлеба:

- а. расстойка
- б. брожение
- в. формование

49. Какой способ приготовления пшеничного хлеба применяют, когда:

1. Мука старая или грубого помола.
2. Мука содержит крахмал низкого качества.
3. Выпекают изделия, которые долго не черствеют

- а. безопасный способ
- б. опарный способ
- в. ускоренный способ

50. Определите, какой вид теста приготавливают на густых заквасках, жидких, на квасах, ускоренным способом:

- а. пшеничное тесто
- б. ржаное тесто

51. Из скольких жгутов формируют халы?

- а. 2 -3
- б. 3-4
- в. 4 -6
- г. нет правильного ответа

52. Замес теста на жидких заквасках с сокращенным брожением используется только для:

- а. пшеничное тесто
- б. ржаного теста
- в. ржано-пшеничного

53. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют:

- а. упёком
- б. усушкой

54. Из какого вида теста готовят чебуреки:

- а. дрожжевого теста
- б. без дрожжевого теста

55. 15. Укажите, какое крутое тесто приготавливают вместо воды, используя молоко и, добавляют сахар:

- а. для пельменей
- б. тесто для лапши домашней
- в. для вареников

56. Укажите, вид теста приготовленное с химическими разрыхлителями:

- а. тесто для лапши домашней
- б. блинчатое
- в. сдобное пресное

57. Укажите массу сдобных батонов?

- а. 0,1кг
- б. 0,2кг
- в. 0,6кг
- г. любое из выше перечисленных.

58. По данным требованиям к качеству определите изделие: «Форма продолговато – овальная с закруглёнными концами, имеет 5 – 6 косых надрезов, поверхность смазана яйцом, отделаны крошкой».

- а. батон сдобный
- б. Хала
- в. батон «Ладожский»
- г. Сайка.

59. Укажите, для каких изделий обязательно должны быть боковые слипы?

- а. батон
- б. Бхала
- в. плетёнка
- г. сайка.

60. Пирогги приготавливают

- а. открытые
- б. полуоткрытые
- в. закрытые
- г. все выше перечисленное

61. Какими способами замешивают пшеничное тесто?

- а. безопарным
- б. опарным
- в. ускоренным
- г. всё выше перечисленное

62. Укажите количество муки от общего количества используют для приготовления пшеничного теста на густой опаре:

- а. 65-70%
- б. 45-55%
- в. 30%
- г. 25%

63. 3. Опарный способ приготовления пшеничного теста предполагает:

- а. 1 фазу
- б. 2 фазы
- в. 6 фаз
- г. нет правильного ответа

64. Безопарный способ лучше применять, когда:

- а. мука обладает малой подъемной силой
- б. используется мука в\с
- в. необходимо сократить потери теста при брожении
- г. всё выше перечисленное

65. 5. Укажите количество дрожжей, которое необходимо на 1 кг муки для пшеничного теста, приготовленного опарным способом:

- а. 1%
- б. 2%
- в. 3%
- г. 4%

66. При безопарном способе приготовления дрожжевые клетки:

- а. увеличиваются в объёме
- б. размножаются
- в. замедляют развитие
- г. всё выше перечисленное

67. Определите, при каком способе приготовления теста увеличивается продолжительность «расстойки»:

- а. безопарным
- б. опарным
- в. ускоренным
- г. всё выше перечисленное

68. Цель обминки теста:

- а. удалить CO₂ и насытить O₂
- б. перенести дрожжи и кислomолочные бактерии на новые питательные среды
- в. растянуть набухшие сгустки клейковины
- г. всё выше перечисленное

69. Какой способ приготовления теста лучше применять, если мука старая?

- а. опарным
- б. безопарным
- в. ускоренным
- г. всё выше перечисленное

70. Когда можно делать «отсдобку» теста?

- а. при приготовление опары
- б. в процессе брожения
- в. в процессе расстойки
- г. всё выше перечисленное

71. Укажите, какая должна быть относительная влажность перечисленных помещений для хранения хлеба?

- а. 55%
- б. 75%
- в. 95%

Г) Нет правильного ответа.

72. Какие процессы происходят в хлебе в процессе черствения?

- а. химические
- б. биологические
- в. физические
- г. все выше перечисленные.

73. Определите факторы, замедляющие процесс черствения хлеба?

- а. опарный способ
- б. добавление жира
- в. мелкая пористость мякиша
- г. все выше перечисленные.

74. Перечислите благоприятные условия для развития «картофельной» палочки?

- а. температура = 37 – 40⁰С
- б. слабокислая реакция среды
- в. щелочная реакция среды
- г. все выше перечисленные.

75. Какие мероприятия могут замедлит ил избежать развитие «картофельной» болезни?

- а. быстро охладить хлеб
- б. медленно охладить хлеб
- в. повысить температуру помещения для хранения
- г. все выше перечисленные.

76. Укажите причины для дефекта «Пустоты в мякише»?

- а. повышение содержание влаги в тесте
- б. неравномерное испарение влаги
- в. слишком крепкое тесто
- г. все выше перечисленные.

77. Каким дефектом можно заменить слово «Закал»?

- а. водяные кольца
- б. пустоты в мякише
- в. водяные линии
- г. недостаточная пористость

78. Укажите причину дефекта «Неравномерная пористость мякиша»?

- а. излишнее брожение
- б. недостаточная расстойка
- в. излишняя расстойка
- г. нет правильного ответа.

79. Определите, какой хлеб имеет наиболее благоприятные условия для развития плесени?

- а. с пониженной влажностью мякиша
- б. с повышенной влажностью мякиша
- в. медленно охлаждённый
- г. нет правильного ответа.

80. Назовите причину дефекта «Разрывы корки»?

- а. избыток пара в пекарской камере
- б. недостаток пара в пекарской камере
- в. слабое тесто
- г. любое из выше перечисленных.

81. Укажите основное сырье для кондитерского производства

- а) мука
- б) сахар, сливочное масло
- в) яйца
- г) все выше перечисленные

82. Для каких продуктов оптимальные условия в кладовой: температура 15°C, влажность 60-75%

- а) муки
- б) сахара
- в) дрожжи
- г) все выше перечисленные

83. Укажите, по какому показателю можно ориентировочно сорт муки:

- а) по цвету
- б) по влажности
- в) по кислотности
- г) нет правильного ответа

84. Определите, что при тестообразовании образуют клейковину:

- а) белки
- б) жиры
- в) углеводы
- г) все выше перечисленные

85. Укажите содержание клейковины в муке, используемой для приготовления дрожжевого теста:

- а) 25-28%
- б) 28-35%
- в) 36-40%
- г) нет правильного ответа

86. Определите роль сахара в мучных кондитерских изделиях:

- а) придает вкус
- б) повышает калорийность
- в) изменяет структуру теста
- г) все выше перечисленные

87. Как называется бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:

- а) помада
- б) патока
- в) сироп
- г) нет правильного ответа

88. Назовите, по срокам хранения, какие яйца считаются диетическими:

- а) в течение 7 дней
- б) в течение 14 дней
- в) в течение 30 дней
- г) все выше перечисленные

89. На какие группы подразделяются разрыхлители:

- а) химические
- б) биологические
- в) механические
- г) все выше перечисленные

90. Укажите, какой сорт пшеничной муки используют для приготовления булочной мелочи?

- а) Высший
- б) Первый
- в) Второй
- г) Любой из выше перечисленных

91. Определите, на какую влажность муки рассчитаны все рецептуры:

- а) 13%
- б) 14,5%
- в) 15,5%

г) 16%

92. Какие продукты перед использованием просеивают:

- а) муку
- б) крахмал
- в) сахар-песок
- г) все выше перечисленные

93. Укажите максимальную растворимость сахара в горячей воде:

- а) 2 кг.
- б) 5 кг.
- в) 7 кг.
- г) 10 кг.

94. Какой продукт перед использованием нагревают до 40°C и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное
- б) мед
- в) патоку карамельную
- г) все выше перечисленные

95. Какое соотношение яичного порошка и воды соответствует массе одного яйца среднего размера:

- а) 10 г и 30 г
- б) 20 г и 20 г
- в) 5 г и 35 г
- г) любые из перечисленных

96. Как поступают с молоком цельным перед использованием:

- а) подогревают
- б) процеживают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

97. Назовите, что наиболее пригодно для фритюра:

- а) растительные жиры
- б) животные жиры
- в) смесь растительных и животных жиров
- г) нет правильного ответа

98. Как подготавливают фруктово-ягодное пюре:

- а) прогревают
- б) протирают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

99. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

- а) в 3 раза
- б) в 5 раз
- в) в 10 раз
- г) нет правильного ответа

100. Укажите, какие кислоты относятся к пищевым

- а) виннокаменное
- б) лимонная
- в) молочная
- г) все выше перечисленное

Ключи к тесту

1	А	21	В	41	А	61	Г	81	Г
2	Г	22	Б	42	Б	62	Б	82	А

3	А	23	В	43	А	63	Б	83	А
4	В	24	Б	44	А	64	Г	84	А
5	Г	25	А	45	А	65	А	85	В
6	Б	26	В	46	Б	66	А	86	Г
7	Г	27	Б	47	А	67	В	87	Б
8	В	28	Б	48	Б	68	Г	88	А
9	В	29	В	49	Б	69	А	89	Г
10	А	30	Б	50	Б	70	Б	90	Б
11	А	31	А	51	В	71	Б	91	Б
12	Г	32	Б	52	В	72	В	92	Г
13	А	33	В	53	А	73	Г	93	Б
14	Г	34	А	54	Б	74	А	94	А
15	Г	35	Б	55	В	75	А	95	А
16	Г	36	В	56	В	76	Г	96	Б
17	Б	37	Б	57	А	77	В	97	В
18	В	38	А	58	В	78	А	98	Б
19	Б	39	В	59	Г	79	Б	99	А
20	Г	40	А	60	Г	80	А	100	Г

МДК. 01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

1. Крупные (15 до 100 мкм) крахмальные зерна овальной формы с глазком и концентрическими бороздками имеет

- а. кукурузный крахмал
- б. пшеничный крахмал
- в. картофельный крахмал
- г. рисовый крахмал

2. Цвет кукурузного крахмала

- а. белый с кристаллическим блеском
- б. белый
- в. белый с сероватым оттенком
- г. белый с желтоватым оттенком

3. Наличие хруста в крахмале обусловлено

- а. наличием мезги
- б. примесей других видов крахмалов
- в. наличием кристаллов и песка
- г. повышенной влажностью продукта

4. Продукт полного гидролиза крахмала

- а. глюкоза
- б. саго
- в. модифицированные крахмалы
- г. патока

5. У какого крахмала массовая доля влаги колеблется от 17 до 20%.

- а. картофельный крахмал;
- б. кукурузный крахмал;
- в. рисовый крахмал.

б. Содержание сахарозы в сахаре рафинаде

- а. не менее 90 %
- б. не менее 99,55%
- в. не менее 99,75 %
- г. не менее 99,9 %

7. **Измельченные кристаллы сахара рафинада с размером частиц не более 0,2 мм- это...**

- а. сахар песок рафинированный
- б. рафинадная пудра
- в. сахароза для шампанского
- г. сахар песок для промышленной переработки

8. **Норма цветности для сахара песка**

- а. не более 3,5 условных единиц
- б. не более 1,5 условных единиц
- в. не более 0,8 условных единиц
- г. такой показатель для данного вида сахара не нормируется

9. **Причина комкования сахара**

- а. высокая температура хранения
- б. низкая относительная влажность воздуха при хранении
- в. воздействия солнечного света
- г. хранение при повышенной влажности или допущены перепады температур

10. **Подсластитель имеющий интенсивно сладкий вкус в 300 – 500раз слаще сахарозы, в больших дозах имеет горько- металлический привкус**

- а. сахарин
- б. аспартам
- в. цикламат
- г. сортбит

11. **Потеря сыпучести, желтоватый цвет, наличие кристаллов непробеленного сахара, это**

- а. дефект
- б. полуфабрикат
- в. допустимый порок

12. **Назовите недопустимые дефекты сахара-рафинада.**

- а. увлажненная поверхность, посторонние привкусы и запахи;
- б. увлажненная, липкая поверхность, наличие комков непробеленного сахара, посторонние привкусы и запахи;
- в. наличие непробеленных комков, липкая поверхность.

13. **Какой сахар-рафинад имеет высокую крепость, медленно растворяется?**

- а. прессованный в мелкой фасовке;
- б. прессованный со свойствами литого;
- в. литой.

14. **Назовите сырье для производства сахара-песка.**

- а. сахарная свекла, сахарный тростник;
- б. сахарная свекла;
- в. сахарный тростник.

15. **Какой сахар-рафинад обладает самой меньшей крепостью?**

- а. быстрорастворимый;
- б. литой;
- в. прессованный в мелкой фасовке.

16. **Назовите недопустимые дефекты сахара-песка.**

- а. желтый цвет, посторонний запах;
- б. потеря сыпучести, желтоватый цвет, посторонний запах и привкус;
- в. потеря сыпучести, посторонний привкус.

17. **Какой вред приносит организму человека избыточное потребление сахара?**

- а. нарушение обмена веществ, ожирение;
- б. действует на органы зрения, слуха ожирения;

в. нарушение обмена веществ, ожирение, действует на сердечно-сосудистую систему.

18. Сахар состоит из высокой степени чистоты

- а. сахарозы
- б. глюкозы
- в. фруктозы
- г. мальтозы

19. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий

- а. сахар
- б. жир
- в. белки
- г. минеральные
- д. клетчатка
- е. кофеин

20. Сладкий продукт, полученный путем переработки пчелами нектара и/или пади - это

- а. мед
- б. перга
- в. маточное молочко
- г. воск

21. Не допустимые дефекты меда

- а. закристаллизованный мед
- б. признаки брожения и механические примеси
- в. жидкая консистенция
- г. слабовыраженный аромат

22. Слегка горьковатый вкус меда имеет

- а. липовый и акациевый мед
- б. каштановый, табачный и вересковый мед
- в. подсолнечниковый и клеверный мед
- г. сахарный мед

23. Метод обнаружения нагревания меда при повышенной температуре

- а. качественная реакция на оксиметилфурфурол
- б. йодная проба
- в. определение массовой доли влаги
- г. определение массовой доли сахарозы

24. Повышенное содержание редуцирующих сахаров в мармеладе способствует возникновению

- а. плотной и затяжистой консистенции
- б. мокрой и липкой поверхности мармелада
- в. постороннего привкуса изделия
- г. не выраженности цвета изделия

25. Зефир это - ...

- а. клеевая резная пастила
- б. заварная резная пастила
- в. отсадная пастила
- г. бесклеевая пастила

26. Варенье сорта Экстра изготавливают

- а. только из свежего сырья
- б. из сульфитированного сырья
- в. из замороженного сырья
- г. из протертого сырья

27. Сроки хранения зефира и клеевой пастилы со дня изготовления

- а. 4 месяца

- б. 3 месяца
- в. 1 месяц
- г. 14 дней

28. У какого вида фруктово-ягодного кондитерского изделия вид мажущейся консистенции и получают из протертой массы?

- а. Джем
- б. Желе
- в. Повидло

29. Продукт, желеобразной консистенции, полученный увариванием сахаропаточного сиропа и фруктово-ягодного пюре называется

- а. желе
- б. мармелад
- в. конфитюр
- г. повидло

30. Какое кондитерское изделие характеризуется наличием корпуса, на который накатываются сахарные или шоколадные слои с дальнейшей обработкой поверхности?

- а. драже.
- б. ирис
- в. конфеты

31. Пастильные изделия подразделяют на

- а. резные
- б. отсадные
- в. клеевые
- г. заварные
- д. отливные

32. Желирующей основой при производстве фруктово-ягодного мармелада является

- а. пектин
- б. агар
- в. агарсид
- г. фуцеллоран
- д. модифицированный крахмал

33. Фруктово-ягодный мармелад делят на формовой, резной, пластовой, пат по признаку

- а. способ формирования
- б. вид студнеобразователя
- в. состав сырья
- г. обработка мармеладной массы

34. Вид начинки карамели, состоящей из смеси сахарной пудры и кокосового масла, обладающей прохладительной вкусом

- а. молочная
- б. помадная
- в. масляно-сахарная
- г. сбивная

35. Допустимое количество мятой и полузавернутой карамели

- а. не более 3 %
- б. не более 5 %
- в. не более 2 %
- г. не допускается

36. Влажность карамельной массы

- а. до 0,5 %
- б. до 3 — 4%
- в. не более 10 %
- г. не более 20%

37. Карамель должна иметь маркировку с указанием на этикетках

- а. наименования предприятия изготовителя
- б. наименование карамели
- в. состав
- г. местонахождение предприятия

38. Карамель делят на глазированную, дражированную, гляncованную, обсыпную

- а. по способу защиты поверхности
- б. по составу
- в. в зависимости от обработки карамельной массы
- г. в зависимости от используемых добавок

39. Гигроскопичность карамели обуславливают

- а. глюкоза
- б. фруктоза
- в. сахароза
- г. трегалоза
- д. галактоза

40. Марципановая начинка карамели это-

- а. растёртый сырой миндаль с сахаром
- б. растёртый сырой фундук с сахаром
- в. растёртый жареный миндаль с сахаром
- г. - ореховая паста

41. Причиной засахаривания карамели является

- а. хранение в сухом помещении
- б. нарушение технологии производства
- в. повышенное содержание редуцирующих веществ
- г. перепады температур при хранении
- д. хранение во влажной среде

42. Сахаристые кондитерские изделия -это

- а. халва
- б. мармелад
- в. вафли
- г. пирожное
- д. рулет
- е. кекс

43. Процесс покрытия поверхности карамели тонким слоем из воска, парафина, жира и талька называют ...

- а. глянецованием
- б. дражированием
- в. глазированием
- г. кондированием

44. Содержание какао-продуктов (какао-масла, какао-тертого, и других) в шоколаде должно быть

- а. не менее 25%
- б. не менее 10%
- в. не менее 5%
- г. не менее 20%

45. Наибольшее количество какао- масла содержится в ...

- а. ядре
- б. какавелле
- в. зародыше
- г. эндосперме

46. В каком шоколаде не содержится клетчатки, теобромина?

- а. горький;

- б. белый;
- в. искусственный.

47. Какое количество сахара содержится в обыкновенном шоколаде?

- а. свыше 55%.
- б. 35%
- в. 20%

48. Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из жиров-заменителей какао-масла с добавлением или без добавления какао-масла, сахара и различных вкусовых и ароматических веществ

- а. шоколадная плитка
- б. кондитерская плитка
- в. сладкая плитка
- г. шоколадный батончик

49. Лецитиновые фосфатиды в шоколадную массу добавляют с целью

- а. экономии какао-масла
- б. повышения вязкости
- в. создания специфического вкуса
- г. придания хрупкой консистенции

50. Перепад температур при хранении шоколада приводит к образованию дефекта

- а. сахарное поседение
- б. жировое поседение
- в. поражению шоколадной молью
- г. неоднородности структуры продукта

51. Наивысшую степень измельчения имеет шоколад

- а. десертный
- б. обыкновенный
- в. с добавлениями
- г. с начинкой

52. Конфетная масса из тонкоизмельченной смеси обжаренных ядер орехов или маслосодержащих семян с сахарной пудрой, жирами и другими добавками

- а. грильяжная
- б. помадная
- в. фруктовая
- г. пралине

53. Консистенция литого ириса

- а. мягкая
- б. полутвердая
- в. тягучая
- г. студнеобразная

54. Кондитерское изделие, мягкой консистенции, изготовляемое на основе сахарно-паточного сиропа, к которому добавляют различные виды пищевого сырья – это...

- а. драже
- б. ирис
- в. конфеты
- г. карамель

55. Растертые обжаренные ядра орехов и масличного семени входят в состав начинки

- а. ореховой
- б. марципановой
- в. помадной
- г. прохладительной

56. При несоблюдении сроков хранения ликерных конфет в них происходит

- а. черствение

- б. засахаривание
- в. прогоркание
- г. карамелизация

57. Конфетная начинка, которую получают растиранием обжаренных ядер орехов или масляных семян с сахаром называется

- а. марципановая
- б. помадная
- в. молочная
- г. пралиновая

58. Потеря сыпучести, желтоватый цвет, наличие кристаллов непробеленного сахара, это

- а. дефект
- б. полуфабрикат
- в. допустимый порок

59. Ирис является разновидностью конфет

- а. молочных
- б. помадных
- в. пралиновых
- г. сбивных
- д. ореховых

60. Какое кондитерское изделие характеризуется наличием корпуса, на который накатываются сахарные или шоколадные слои с дальнейшей обработкой поверхности?

- а. драже.
- б. ирис
- в. конфеты

61. Назовите кондитерские изделия небольших размеров, округлой формы, с накатанной оболочкой _____.

- а. карамель
- б. ирис
- в. драже
- г. конфеты

62. Марципановая начинка карамели это-

- а. растёртый сырой миндаль с сахаром
- б. растёртый сырой фундук с сахаром
- в. растёртый жареный миндаль с сахаром
- г. ореховая паста

63. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления и отделки

- а. глазированные
- б. полумягкие
- в. неглазированные
- г. рельефными рисунками на поверхности (типа «Ассорти»)

64. Какая температура является наиболее оптимальной при хранении конфет?

- а. 15
- б. не более 18
- в. 20
- г. 0-5

65. Показатель качества определяемый для крекера

- а. кислотность
- б. щелочность
- в. влажность
- г. пористость

66. Сорт мучных кондитерских изделий зависит

- а. от рецептуры изделий

- б. от вида изделий
- в. от сорта муки, применяемой для их изготовления
- г. от количества вносимого сахара

67. Весовое печенье, содержащее более 5 % надломанных изделий относят

- а. к стандартной продукции
- б. к лому
- в. переводят продукцию в первый сорт
- г. переводят продукцию в второй сорт

68. Щелочность пряничных изделий

- а. не более 1°
- б. не более 2°
- в. не более 4°
- г. в этих изделиях этот показатель качества не определяется

69. Срок хранения тортов со времени изготовления с сливочным кремом и добавлением

консерванта сорбиновой кислоты

- а. не более 30 дней
- б. не более 7 суток
- в. не более 36 часов
- г. не более 120 часов

70. Пряники подразделяют на

- а. заварные
- б. сырцовые
- в. сдобные
- г. затяжные
- д. сахарные

71. Крекер не содержит

- а. сахар
- б. дрожжи
- в. жир
- г. молочные продукты
- д. яичные продукты
- е. разрыхлители

72. Чем отличаются пирожные от тортов

- а. калорийностью
- б. консистенцией
- в. вкусовыми свойствами
- г. размерами

73. Изделие из дрожжевого сдобного теста с изюмом и покрытое глазурью массой не менее 100г называется

- а. пирожное
- б. ромовая баба
- в. кекс
- г. вафли

74. Для чего используют заварку в приготовлении пряников?

- а. для удлинения сроков хранения
- б. улучшения качества
- в. для повышения кислотности и пористости
- г. для снижения кислотности пряников

75. Цвет подсолнечной халвы

- а. белый
- б. серый
- в. кремовый
- г. светло-желтый

76. Восточные сладости типа мягких конфет

- а. орехи в сахаре, фешмак
- б. Пахлава, Струдель, Шакер-пури
- в. щербет, нуга, рахат-лукум
- г. желе, конфитюр

77. Слоисто -волокистую структуру имеет

- а. халва
- б. драже
- в. ирис
- г. пат

Ключи к тесту

1	в	11	а	21	б	31	а	41	а	51	а	61	в	71	а
2	г	12	б	22	б	32	а	42	аб	52	б	62	а	72	г
3	в	13	б	23	а	33	а	43	а	53	б	63	г	73	б
4	а	14	а	24	б	34	в	44	а	54	в	64	б	74	а
5	а	15	а	25	в	35	а	45	а	55	а	65	г	75	б
6	г	16	б	26	а	36	б	46	б	56	б	66	в	76	в
7	б	17	а	27	в	37	абвг	47	а	57	г	67	б	77	а
8	в	18	а	28	в	38	а	48	б	58	а	68	б		
9	г	19	абв	29	г	39	аб	49	а	59	а	69	г		
10	а	20	а	30	а	40	а	50	а	60	а	70	аб		

МДК 01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- а. 12,5%;
- б. 16,5%;
- в. 15%;
- г. 40%.

2. Мучные восточные изделия – это:

- а. пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- б. пралине, кандир, марципан;
- в. сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
- г. пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- а. пенообразователя;
- б. загустителя;
- в. увлажнителя,
- г. студнеобразователя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- а. разрыхления;
- б. снижения упругих свойств теста;
- в. пенообразования;
- г. слоеобразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- а. яблочного пюре с сахаром;

- б. ароматных протертых фруктов и ягод;
- в. натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
- г. миндаля.

6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- а. упругости;
- б. намокаемости;
- в. сладости,
- г. хрупкости.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- а. минеральные;
- б. белковые;
- в. органические,
- г. жиры.

8. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- а. растапливают на водяной бане;
- б. нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- в. смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
- г. замораживают.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- а. яйцепродукты и мука;
- б. сахар и мука;
- в. крахмал и мука;
- г. сливочное масло.

10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- а. масло, яйца, сахар, муку;
- б. сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
- в. сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
- г. рафинадную пудру, крахмал.

11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический....

- а. вкус;
- б. аромат;
- в. вид;
- г. консистенцию.

12. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...

- а. дисперсность;
- б. зольность;
- в. кислотность;
- г. содержание посторонних примесей.

13. Что относится к желирующим веществам?

- а. ванилин, эссенция;
- б. дрожжи;
- в. двууглекислый натрий;
- г. агар, желатин, пектин.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- а. декстринов;
- б. студней;
- в. меланоидинов;

г. жженки.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...

- а. уменьшается;
- б. увеличивается;
- в. минимальна;
- г. не имеет значения.

16. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

- а. мастика,
- б. пралине,
- в. марципан;
- г. грильяж.

17. Декорирование изделий это:

- а. охлаждение до 20°C;
- б. нагревание до 120°C;
- в. расстойка;
- г. художественная отделка изделий.

18. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- а. глиадин и глютенин;
- б. казеин и альбумин;
- в. лецитин и альбумин;
- г. миоглобин.

19. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- а. денатурация;
- б. адсорбция;
- в. «сила муки»;
- г. качество муки.

20. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- а. выше;
- б. ниже;
- в. колеблется;
- г. не наблюдается.

21. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

- а. со слабой клейковиной;
- б. со средней клейковиной;
- в. с сильной клейковиной;
- г. без клейковины.

22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- а. 200-225°C;
- б. 250-300 °C;
- в. 125-150 °C;
- г. 100-120.

23. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- а. яйцепродуктов;
- б. лимонной кислоты;
- в. сахара;
- г. жидкости.

24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- а. сахар и разрыхлитель;
- б. соль и сливочное масло;
- в. яйца и вода;
- г. сливочное масло и мука.

25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- а. яичные белки;
- б. сахар;
- в. мука;

4) ванильная пудра.

26. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- а. сливочное масло;
- б. сливки 36 % жирности;
- в. яичные белки;
- г. сметана.

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

- а. сахарном сиропе;
- б. сахарной пудре;
- в. молочно-сахарном сиропе;
- г. патоке.

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

- а. сливках 36%;
- б. яйцах;
- в. молоке;
- г. сметане.

29. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3 мин.

- а. запечь;
- б. заколеровать;
- в. закаррамельизовать;
- г. задекорировать.

30. Заварные кремы 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.

31. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- а. понижается;
- б. повышается;
- в. изменяется;
- г. не изменяется.

32. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- а. 24 ч;
- б. 1 ч;
- в. 48 ч;
- г. 72 ч.

33. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- а. повышается в 4 раза;
- б. понижается в 4 раза;
- в. не меняется;

г. повышается в 20 раз.

34. Сырцовая глазурь называется:

- а. рисовальной массой;
- б. сахарной массой;
- в. белковой массой;
- г. воздушной массой.

35. Для приготовления сахарной мастики применяется

- а. сахарный песок;
- б. сахарная пудра;
- в. сахарный сироп;
- г. ванильная пудра.

36. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- а. сахара;
- б. жира;
- в. яичных белков;
- г. яичных желтков.

37. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- а. меланжем;
- б. жженкой;
- в. патокой;
- г. агаром.

38. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- а. эмульгаторы;
- б. стабилизаторы;
- в. антикристаллизаторы;
- г. ароматизаторы.

39. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- а. желатина;
- б. кислоты;
- в. жиров;
- г. ароматической эссенции.

40. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- а. 200°C;
- б. 5°C;
- в. 70°C;
- г. 25°C

41. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- а. карамель;
- б. жженка;
- в. патока;
- г. сироп.

42. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- а. растительного масла;
- б. фруктов;
- в. миндаля;
- г. шоколада.

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

- а. щелочной;
- б. кислой;
- в. нейтральной;
- г. водной.

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

- а. эластичную;
- б. вязкопластичную;
- в. жидкую;
- г. твердую.

45. 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;
- г. нежную.

46. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются

- а. лепешки с начинкой;
- б. плюшки;
- в. фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
- г. коржики, коврижки.

47. Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- а. заварки;
- б. сиропа;
- в. опары;
- г. помады.

48. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.

- а. крахмалу;
- б. белкам;
- в. клетчатке;
- г. минеральным веществам.

49. Назовите стандартную влажность муки:

- а. 40%;
- б. 28%;
- в. 14,5%;
- г. 32%.

50. Безоопасный способ приготовления теста называют....

- а. многофазным;
- б. двухфазным;
- в. однофазным;
- г. трехфазным.

51. Крахмала в муке содержится до:

- а. 14,5%;
- б. 28-36%;
- в. 70%;
- г. 100%.

52. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- а. упругопластично-вязкой системе;
- б. пластично-вязкой системе;
- в. слабоструктурированной системе;
- г. пластичной системе.

53. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- а. липкость;
- б. эластичность;
- в. упругость;
- г. вязкость.

54. Для механического способа разрыхления используют:

- а. соду и углекислый аммоний;
- б. взбивание;
- в. прессованные и сухие дрожжи;
- г. двууглекислый натрий.

55. 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 яйцопродукты;
- г. эссенция, коньяк.

56. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- а. в 2 раза;
- б. в 4-5 раз;
- в. в 7 раз;
- г. не увеличивается вообще.

57. 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;
- г. сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

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

- а. углекислый аммоний;
- б. ванилин;
- в. смесь пряностей;
- г. ароматическая эссенция.

59. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- а. минеральную;
- б. клейковину;
- в. патоку;
- г. желе.

60. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- а. пластичностью;
- б. гигроскопичностью;
- в. стекловидностью;
- г. пористостью.

61. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолированном помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.

- а. цвет;
- б. вкус;
- в. запах;
- г. консистенция.

62. Ромовая баба' – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- а. бисквитного;

- б. песочного;
- в. дрожжевого;
- г. слоеного.

63. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- а. 100° С
- б. 28° С
- в. 45° С;
- г. 18° С.

64. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- а. сахарному сиропу;
- б. пенам;
- в. кондитерским массам;
- г. сахарным полуфабрикатам.

65. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- а. содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- б. содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- в. содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
- г. содержит до 10% клейковины, 14,5%. 20%.

66. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- а. яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
- б. яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- в. яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
- г. яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.

67. Клейстеризация крахмала это:

- а. нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- б. разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- в. когда крахмальные полисахариды способны распасться до молекул составляющих их сахаров;
- г. обезвоживание.

68. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- а. снижает набухание белков;
- б. увеличивает набухание белков;
- в. не влияет;
- г. изменяет их количество.

69. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- а. сократиться;
- б. увеличиться;
- в. не имеет значения;
- г. измениться.

70. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- а. яичные белки;
- б. сметана;
- в. сливочное масло;
- г. молоко.

71. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- а. 100°С;
- б. 75°С;

- в. 45°C;
- г. 200°C.

72. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- а. яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- б. сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- в. яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
- г. молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

73. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- а. продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- б. уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- в. пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
- 4) марципановая масса.

74. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

- а. 1000 слоев;
- б. 256 слоев;
- в. 50 слоев;
- г. 3 слоя.

75. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- а. сахарную пудру;
- б. лимонную кислоту;
- в. инвертный сироп;
- г. патоку.

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

- а. яиц;
- б. яичных желтков;
- в. яичных белков;
- г. муки.

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

- а. прослойки;
- б. покрытия;
- в. ароматизации;
- г. декстринизации.

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

- а. глазурь;
- б. карамель;
- в. помада;
- г. патока.

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

- а. какао-бобов;
- б. миндаля;
- в. фруктовой подварки;
- г. яичных белков.

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

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

Ключи

1	в	21	а	41	б	61	в
2	а	22	а	42	в	62	в
3	а	23	в	43	б	63	в
4	б	24	а	44	б	64	б
5	б	25	в	45	в	65	а
6	б	26	в	46	б	66	а
7	б	27	б	47	б	67	а
8	б	28	б	48	б	68	а
9	а	29	б	49	в	69	а
10	б	30	в	50	в	70	а
11	б	31	б	51	в	71	в
12	а	32	а	52	в	72	в
13	г	33	а	53	а	73	а
14	в	34	а	54	б	74	б
15	б	35	б	55	в	75	б
16	б	36	б	56	в	76	в
17	г	37	в	57	а	77	б
18	а	38	в	58	в	78	в
19	в	39	б	59	б	79	б
20	б	40	в	60	б	80	в

МДК 01.06 Технология производства макаронных изделий

Критерии оценки письменного ответа на контрольные вопросы

Оценка «5». Обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий. Он обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные. Материал излагается последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4». Обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3». Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил.

Оценка «2». Работа не соответствует теме, допущено много фактических неточностей. Нарушена последовательность мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними, работа не соответствует плану.

Варианты контрольных вопросов:

4 семестр

1. Основные свойства, пищевая ценность и классификация макаронных изделий
2. Классификация макаронных изделий в зависимости от вида пшеницы и сорта муки.
3. Факторы, влияющие на пищевую ценность макаронных изделий.
4. Понятие макаронных изделий.
5. Вида и типы макаронных изделий.
6. Пищевая ценность макаронных изделий.

7. Макароны свойства пшеничной муки.
8. Нетрадиционные виды муки, применяемые при производстве макаронных изделий.
9. Пшеница. Виды и сорта пшеницы.
10. Строение и химический состав зерна пшеницы.
11. Основные требования, предъявляемые к качеству зерна пшеницы.
12. Пшеничная мука. Виды помола зерна пшеницы.
13. Химический состав муки и свойства ее основных компонентов.
14. Макароны свойства пшеничной муки.
15. Требования, предъявляемые к качеству муки. Хранение муки.
16. Дополнительное сырье.
17. Нетрадиционное сырье, применяемое при производстве макаронных изделий.

5 семестр

1. Особенности подготовки пшеничной муки для производства макаронных изделий.
2. Виды прессований, используемые при производстве макаронных изделий.
3. Подготовка сырья.
4. Приготовление макаронного теста.
5. Прессование (или раскатка) теста.
6. Резание технологического полуфабриката.
7. Резка полуфабриката макаронных изделий.
8. Раскладка (или развешивание) полуфабриката макаронных изделий.
9. Сушка изделий.
10. Стабилизация полуфабриката макаронных изделий.
11. Замес и прессование макаронного теста
12. Влияние влажности теста для макаронных изделий на процессы его замеса и формования.
13. Нормы расхода витаминов при производстве макаронных изделий.
14. Рецепт и типы замесов теста.
15. Дозирование и смешивание ингредиентов теста.
16. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий
17. Влияние размер частиц муки (гранулометрический состав) на замес и прессование теста.
18. Влияние температуры макаронного теста на замес и прессование.
19. Дефекты выпрессовываемых макаронных изделий.
20. Количество и качество клейковины муки.
21. Гранулометрический состав муки.
22. Продолжительность и интенсивность замеса.
23. Влажность теста. Температура теста.
24. Вакуумирование теста.
25. Внесение добавок.
26. Возможные дефекты выпрессовываемых изделий.
27. Высокотемпературные режимы замеса и резания (формования) технологического полуфабриката (теста)
28. Особенности применения высокотемпературного режима замеса теста.
29. Цель применения режимов высокотемпературного формования (резания).
30. Влияние влажности теста на производительность прессы.
31. Понятие высокотемпературного режима замеса теста.
32. Цель и сущность высокотемпературного режима замеса теста.
33. Резка полуфабриката макаронных изделий
34. Способы резки коротких макаронных изделий.
35. Дефекты сырых изделий, возникающие при резке макарон.
36. Мероприятия по устранению дефектов, возникающих при резке макарон.
37. Понятие высокотемпературного режима замеса теста.

38. Цель и сущность высокотемпературного режима замеса теста.

6 семестр

1. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий
2. Основные параметры сушки макаронных изделий.
3. Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения.
4. Сушка коротких изделий в шкафных сушилках.
5. Сушка коротких изделий в сушилках автоматизированных поточных линий.
6. Конвективный способ сушки.
7. Сушка с использованием низкотемпературных режимов.
8. Высоко- и сверхвысоко температурные режимы сушки.
9. Сушка с применением энергетических полей.
10. Сортировка, упаковывание и хранение готовой продукции
11. Виды брака макаронных изделий.
12. Причины брака макаронных изделий.
13. Современные виды упаковочных материалов для макаронных изделий.
14. Порча макаронных изделий.
15. Вопросы для самопроверки
16. Сортировка и отбраковка продукции.
17. Переработка брака.
18. Упаковка макаронных изделий.
19. Хранение продукции и причины ее порчи.
20. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий
21. Тепловая обработка, упаковка в вакууме или в регулируемой газовой среде.
22. Производство макаронных изделий по схеме «пропаривание-обжарка».
23. Трудности, возникающие в процессе производства быстрорастворимых макаронных изделий.
24. Применение экструзионной технологии при производстве макаронных изделий.
25. Сырые макаронные изделия длительного хранения.
26. Быстрорастворимые и не требующие варки изделия.
27. Изделия из бесклеякового крахмалсодержащего сырья (БКС).

Типовые задания для оценки освоения курсовой работы

Курсовая работа необходима для овладения обучающимися всеми видами профессиональной деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Темы курсовой работы в основном охватывают технологическую схему производства, технологические расчеты хлебобулочного производства, выбор и расчет печей, расчет выхода готовых изделий, расчет необходимого количества сырья, расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству, расчет производственных рецептов, расчет оборудования для приготовления теста, расчет тесторазделочного оборудования, расчет оборудования для охлаждения, хранения и упаковывания готовых изделий и теххимический контроль производства.

Курсовые работы должны быть увязаны с видами будущей профессиональной деятельности. Это достигается сочетанием актуальности, современных приоритетных направлений и реальных задач потенциальных потребителей и работодателей.

Курсовая работа состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической части. РПЗ к курсовому проекту должна содержать 25-40 страниц машинописного текста формата А4. Графическая часть оформляется на листе бумаги формата А4.

Текст должен быть выполнен на компьютере средствами текстового редактора Microsoft Word: тип шрифта – Times New Roman; размер шрифта 14; межстрочный интервал – одинарный. Текст курсовой работы следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левой – не менее 30 мм, правой – не менее 10 мм, верхней – не менее 15 мм, нижней – не менее 20 мм.

Выполненная курсовая работа представляется в соответствии с установленным порядком на проверку. В ходе проверки руководитель курсовой работы должен обратить внимание на правильность оформления, соответствующее требованиям ЕСКД, на содержания курсовой работы в рамках заявленной тематики, логику и качество изложения материала, оформление расчетной и графической части курсовой работы.

Защита курсовой работы состоит из доклада студента о выполненном проекте и ответов на вопросы членов экспертной группы.

Общие критерии оценки выполнения и защиты курсового проекта:

Оценка «Отлично» выставляется за курсовую работу, которая носит исследовательский или научный характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор практики социально-экономического управления, регулирования социально-трудовой сферы и т.д., логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеющими практическую значимость. При ее написании студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, дает четкие и аргументированные ответы на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за курсовую работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако историография проблемы и анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в ее структуре и содержании есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. При ее написании студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за курсовую работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения материала, историография проблемы и анализ источников подменены библиографическим обзором, документальная основа работы представлена недостаточно, проведенное исследование содержит поверхностный анализ и недостаточно критический разбор материала, выводы неконкретны, рекомендации слабо аргументированы, представлены необоснованные предложения в литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности. При ее написании студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за курсовую работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При ее написании студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, допускает существенные ошибки.

Структура курсового проекта

ПЗ включает титульный лист, задание на курсовую работу и содержит текстовую часть с разделами:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Описание технологической схемы производства

5. Технологические расчеты хлебобулочного производства,
6. Выбор и расчет печей,
7. Расчет выхода готовых изделий,
8. Расчет необходимого количества сырья,
9. Расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству,
10. Расчет производственных рецептур,
11. Расчет оборудования для приготовления теста,
12. Расчет тесторазделочного оборудования,
13. Расчет оборудования для охлаждения,
14. Хранения и упаковывания готовых изделий
15. Технохимический контроль производства.
16. Заключение
17. Список использованных источников
18. Приложения

Примерная тематика курсовых работ по МДК. 01.03. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

1. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба орловского подового на густой закваске массой 1,0 кг.
2. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба пшенично-ржаного подового на густой закваске массой 0,95 кг.
3. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба ржано-пшеничного простого формового на густой закваске массой 0,90 кг.
4. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба украинского подового на густой закваске массой 1,5 кг.
5. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба славянского подового густой закваске массой 0,85 кг.
6. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба «Виру» формового на густой закваске массой 0,8 кг.
7. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба ржаного простого подового на густой закваске массой 0,73 кг.
8. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба подмосковного формового на густой закваске массой 0,75 кг.
9. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба столового формового на густой закваске массой 0,7 кг.
10. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба российского формового на густой закваске массой 0,6 кг.
11. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба столичного формового на густой закваске массой 0,5 кг.
12. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба полесского формового на опаре массой 0,4 кг.
13. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству батона красносельского на опаре массой 0,42 кг.
14. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба молочного формового на опаре массой 0,45 кг.
15. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству калача уральского опарным способом массой 0,5 кг.
16. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба сдобного майского формового на опаре массой 0,55 кг.

17. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба горчичного формового на опаре массой 0,6 кг.
18. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлебца ленинградского на опаре массой 0,7 кг.
19. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба гражданского формового на опаре массой 0,65 кг
20. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба белого пшеничного из муки высшего сорта формового массой 0,7 кг
21. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба белого пшеничного формового на опаре массой 0,75 кг.
22. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству калача саратовского на густой опаре массой 0,8 кг.
23. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба домашнего подового на опаре массой 0,85 кг.
24. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству хлеба ситного с изюмом формового на опаре массой 0,90 кг.
25. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству сдобы обыкновенной безопасным способом массой 0,2 кг
26. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству плетенки с маком безопасным способом массой 0,35 кг.
27. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству халы плетеной безопасным способом массой 0,25 кг.
28. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству батона столичного безопасным способом массой 0,5 кг.
29. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству булки минской безопасным способом массой 0,3 кг.
30. Технологические расчеты и подбор оборудования линии по производству батона нарезного безопасным способом массой 0,75 кг.

Уровень освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций во время написания и защиты курсовой работы оформляется в виде оценочной ведомости (Приложение В).

Оценка и виды работ по учебной и производственной практике проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Целью оценки по учебной производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиям организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике выставляется на основании следующих критериев:

1. систематичность работы студента в период практики, как на базе практики, так и с руководителем
2. степень включенности студента в деятельность психологической службы базы практики, ответственность, активность, инициативность при выполнении заданий
3. адекватное оперирование и применение на практике имеющихся теоретических психологических знаний;

4. самостоятельность проведения основных форм и видов практической деятельности, предусмотренных программой практики;
5. качество и профессионализм выполнения заданий
6. содержание и качество оформляемой отчетной документации
7. своевременность представляемой отчетной документации
8. положительный отзыв руководителя практики о студенте.

Оценка «отлично» выставляется при выполнении всех вышеперечисленных критериев.

Оценка «хорошо» выставляется при нарушении сроков сдачи отчетной документации без уважительной причины не более чем на неделю и/или при небрежном оформлении документации (с сохранением профессионального уровня выполнения видов работ, предусмотренной практикой). Оценка «хорошо» выставляется также при наличии в отчетной документации негрубых ошибок и недочетов, свидетельствующих о некотором снижении уровня профессионализма выполнения заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при сдаче отчетной документации позднее указанного срока более чем на неделю без уважительной причины, при общей правильности документации и высоком качестве оформления. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если отчетная документация сдана в положенный срок, но в ней отсутствует какой-либо документ, что свидетельствует о невыполнении одного из видов деятельности, указанного в программе без его адекватной замены. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена также в случае несистематичности работы студента на базе практики, т.е. при его неорганизованности и сниженной ответственности при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности. Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии в отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если отчетная документация не сдана в течение десяти дней со дня установленного срока, если выполнена на низком, непрофессиональном уровне. Оценка «неудовлетворительно» ставится также в случае неорганизованности и низкой ответственности студента – практиканта при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности на базе практики. Такие нарушения прохождения практики должны быть отражены в отзыве организации, на базе которой студент проходил практику, с рекомендацией оценки «неудовлетворительно».

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики оформляется в виде аттестационного листа (Приложение А, Б).

Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Изучение совместно с руководителем практики основ проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Под наблюдением руководителя практики или совместно с ним осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 2
Совместно с руководителем практики осуществление устранения неисправностей в работе технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 3

Совместно с руководителем практики освоение навыков ведения документации по обслуживанию технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 4
Совместно с руководителем практики освоение навыков приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозирования.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 5
Под руководством руководителем практики совместный мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 6
Совместно с руководителем практики освоение навыков регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий а также совместного осуществление процесса приготовления теста различными способами.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 7
Совместно с руководителем практики освоение процессов регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8

Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 2
Устранение неисправностей в работе технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 3
Ведения документации по обслуживанию технологического оборудования.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 4
Выполнение работ приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозирования.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 5
Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 6
Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 7

Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 1
Осуществление процессов регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8
Работа в производственно-технологической лаборатории	ОК 1- 9; ПК 1.1-1.2; ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16, ПО 8

Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

Время выполнения – 120 мин.

Задания экзаменационных билетов для экзамена квалификационного носят практико-ориентированный характер и составлены в рамках изученных МДК 01.01-01.06 ПМ 01.

Задание 1 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 01.01.

Задание 2 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 01.03 и МДК 01.02.

Задание 3 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 01.04 и МДК 01.02.

Задание 4 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 01.05 и МДК 01.02.

Задание 5 составлено на знаниях и умениях полученных при освоении МДК 01.06 и МДК 01.02.

Критерии оценки выставляются в баллах:

2 – пересчет рецептуры выполнен в полной мере согласно установленным требованиям, оборудование для организации производственной линии перечислено правильно

1 – пересчет рецептуры выполнен, но с нарушениями методики пересчета известного количества в расчетное, оборудование для организации производственной линии перечислено правильно или не точно

0 – пересчет продуктов произведен не правильно или не произведен вовсе, оборудование для организации производственной линии не перечислено

Перевод баллов в оценку осуществляется следующим образом

Менее 5 баллов – оценка «не удовлетворительно»

5-7 баллов - - оценка «удовлетворительно»

7-8 баллов – оценка «хорошо»

8-10 баллов – оценка «отлично»

Важно: Если хотя бы одно задание не выполнено, вид профессиональной деятельности считается не освоенным по профессиональному модулю.

Уровень освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций во прохождения квалификационного экзамена оформляется в виде оценочной ведомости (Приложение Г).

Результаты освоения элементов профессионального модуля (МДК, КР, УП и ПП) заносятся в оценочную ведомость по ПМ (Приложение Д)

Варианты билетов для демонстрационного экзамена

Билет № 1

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству песочного полуфабриката и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба ржаного формового» на 85 кг муки (стр.34 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для карамели «Барбарис» на 100 кг (рец. №3, стр.40 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для песочного полуфабриката на 5 кг (рец. №8, стр.12 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	416	
Яйцо	350	
Вода	165	
Соль	69	

Билет № 2

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству бисквитного полуфабриката и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба минского» на 75 кг муки (стр.39 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для карамели «Яблоко» на 100 кг (рец. №6, стр.43 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления коржей сметанных для торта «Владимирский» на 5 кг (рец. №11, стр.14 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Классический удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	638	
Вода	265	
Крахмал	70	
Соль	27	

Билет № 3

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству слоеного полуфабриката и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба рижского» на 65 кг муки (стр.39 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для карамели «Лимонная» на 100 кг (рец. №8, стр.46 Сб р).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления слоеного полуфабриката на 5 кг (рец. №13, стр.15 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтая» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	416	
Яйцо	350	
Вода	165	
Соль	60	
Куркума	9	

Билет № 4

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству заварного полуфабриката и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба подмосковного» на 55 кг муки (стр.40 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для карамели «Карамели со сливками» на 100 кг (рец. №13, стр.54 Сб р).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления заварного полуфабриката на 5 кг (рец. №15, стр.16 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	360	
Вода	265	
Крахмал	202	
Соль	148	
Отвар свекольный	2	

Билет № 5

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба на жидкой закваске и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба белорусского молочного из пшеничной муки 1-го сорта» на 58 кг муки (стр.45 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для карамели «Гусиные лапки» на 100 кг (рец. №18, стр.61 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления бисквита «Прага» на 6 кг (рец. №7, стр.11 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	416	
Яйцо	350	
Вода	142	
Соль	69	

Зеленый чай	2	
-------------	---	--

Билет № 6

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба на густой опаре и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба домашнего из муки пшеничной 1-го сорта» на 75 кг муки (стр.47 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Трюфель» на 1 кг (рец. №7, стр. 103 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления миндального полуфабриката для пирожных «Краковских» на 5 кг (рец. №23, стр.20 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	350	
Вода	285	
Крахмал	220	
Соль	14	

Билет № 7

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба на заварке и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба красносельского из муки пшеничной 1-го и 2-го сортов» на 65 кг муки (стр.48 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Птичье молоко» на 1 кг (рец. №8, стр. 105 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления крошкового полуфабриката «Дачный» на 5 кг (рец. №25, стр.21 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука 1 сорт	416	
Яйцо	330	
Вода	165	
Соль	69	
Масло растительное	2	

Билет № 8

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба на МКЗ и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба полесского из муки пшеничной высшего сорта» на 85 кг муки (стр.50 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Желейные» на 1 кг (рец. №9, стр. 110 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления полуфабриката «Крем сливочный» на 5 кг (рец. №30-1, стр.23 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	638	
Вода	316	
Соль	4	

Билет № 9

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству миндального полуфабриката и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Саратовский калач из муки пшеничной 1-го и высшего сортов» на 100 кг общей муки при соотношении 50:50 (стр.51 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Белочка» на 1 кг (рец. №10, стр. 111 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления полуфабриката «Крем «Шарлотт»» на 5 кг (рец. №39, стр.27 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука 1 сорт	416	
Яйцо	330	
Вода	165	
Морковь отварная	69	

Билет № 9

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству макарон витых и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб Ромашка из муки пшеничной 1-го сорта» на 55 кг муки (стр.52 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Золотая нива» на 1 кг (рец. №14, стр. 117 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления полуфабриката «Крем «Новый»» на 5 кг (рец. №41, стр.28 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	265	
Вода	208	
Крахмал	202	
Соль	105	
Пшеница	95	
Рожь	67	
Овес	5	

Билет № 10

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству булки «Майской» и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для булочного изделия «Паляница из муки пшеничной» на 55 кг муки (стр.52 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Грильяж в шоколаде» на 1 кг (рец. №15, стр. 118 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления полуфабриката «Крем «Гляссе»» на 5 кг (рец. №48, стр.31 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	416	
Яйцо	350	
Вода	165	
Соль	6	

Билет № 11

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба ржаного подового и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Батон нарезной из муки пшеничной высшего сорта» на 56 кг муки (стр.56 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Вишня в шоколаде» на 1 кг (рец. №17, стр. 121 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления полуфабриката «Крем белковый» на 5 кг (рец. №51, стр.32 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Классический удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	638	
Вода	265	
Крахмал	70	
Соль	2	

Билет № 12

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба пшеничного формового и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Батон с изюмом из муки пшеничной высшего сорта» на 58 кг муки (стр.57 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Чернослив в шоколаде» на 1 кг (рец. №18, стр. 122 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления полуфабриката «Крем белковый заварной» на 5 кг (рец. №55, стр.34 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	416	

Яйцо	350	
Вода	165	
Соль	60	
Куркума	9	

Билет № 12

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству булки минской и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Батон с изюмом из муки пшеничной высшего сорта» на 58 кг муки (стр.57 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Батончики» на 1 кг (рец. №19, стр. 123 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления «Суфле» на 7 кг (рец. №62, стр.37 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	360	
Вода	265	
Крахмал	202	
Соль	148	
Отвар свекольный	25	

Билет № 13

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба на опаре и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Батон подмосковный из муки пшеничной высшего сорта» на 63 кг муки (стр.57 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для ириса «Фруктовый» на 1 кг (рец. №4, стр. 134 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Бисквитно-кремового» выход 1 кг (рец. №1, стр.42 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	416	
Яйцо	350	
Вода	142	
Соль	69	
Зеленый чай	23	

Билет № 14

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству кондитерского изделия «Курабье» и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Булочки московской из муки пшеничной высшего сорта» на 68 кг муки (стр.60 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для ириса «Сливочный» на 1 кг (рец. №6, стр. 136 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Сказка» выход 1 кг (рец. №2, стр.44 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	350	
Вода	285	
Крахмал	220	
Соль	145	

Билет № 15

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству пряников «Тульских» и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Булка городская из муки пшеничной высшего и 1-го сортов» на 68 кг муки общей (в соотношении муки 50:50) (стр.60 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для шоколада «Молочный с орехами» на 1 кг (рец. №5, стр. 150 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Подарочный» выход 1 кг (рец. №3, стр.46 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука 1 сорт	416	
Яйцо	330	
Вода	165	
Соль	69	
Масло растительное	20	

Билет № 16

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству пряников «Мятные» и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Булка русская круглая из муки пшеничной высшего и 1-го сортов» на 48 кг муки общей (в соотношении муки 50:50) (стр.61 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для шоколада «Слава» на 1 кг (рец. №8, стр. 153 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Свадебный» выход 5 кг (рец. №4, стр.47 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	638	
Вода	316	
Соль	46	

Билет № 17

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству шоколада молочного и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Булочка с маком из муки пшеничной 1-го сорта» на 56 кг муки (стр.63 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для молочного шоколада с помадно-сливочной начинкой на 1 кг (рец. №11, стр. 156 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Березка» выход 1 кг (рец. №5, стр.49 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука 1 сорт	416	
Яйцо	330	
Вода	165	
Морковь отварная	69	
Соль	20	

Билет № 18

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству шоколада белого пористого и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Плетенка с маком из муки пшеничной высшего сорта» на 61 кг муки (стр.65 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для мармелада «Яблочный формовой» на 1 кг (рец. №1, стр. 168 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Снежинка» выход 1 кг (рец. №13, стр.61 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	265	
Вода	208	
Крахмал	202	
Соль	105	
Пшеница	95	
Рожь	67	
Овес	58	

Билет № 19

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству мармелада и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Сайки с изюмом из муки пшеничной высшего сорта» на 63 кг муки (стр.66 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для мармелада «Фигурный» на 1 кг (рец. №8, стр. 172 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Молодежный» выход 1 кг (рец. №14, стр.62 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 120 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука 1 сорт	416	
Яйцо	330	
Вода	165	
Морковь отварная	69	
Соль	20	

Билет № 20

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству пата на агаре и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Батон столичный из муки пшеничной высшего сорта» на 64 кг муки (стр.66 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для мармелада «Золотая осень» на 1 кг (рец. №7, стр. 168 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «С творожным кремом» выход 1 кг (рец. №15, стр.63 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Зеленый удон» на 451 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	416	
Яйцо	350	
Вода	142	
Соль	69	
Зеленый чай	23	

Билет № 21

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству пирожных бисквитных с кремом и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Булка валгаская из муки пшеничной 2-го сорта» на 67 кг муки (стр.68 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для мармелада «Лимонные дольки» на 1 кг (рец. №1, стр. 174 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Прага» выход 1,72 гр. (рец. №18, стр.58 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 328 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	350	
Вода	285	
Крахмал	220	
Соль	14	

Билет № 22

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству суфлейных изделий и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хала плетеная из муки пшеничной 1-го сорта» на 38 кг муки (стр.65 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для пастилы «Ванильная» на 1 кг (рец. №13, стр. 177 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Листопад» выход 2 кг (рец. №19, стр.74 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Красный удон» на 752 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	360	
Вода	265	
Крахмал	202	
Соль	148	
Отвар свекольный	25	

Билет № 23

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству бисквитного рулета и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Булочки подковки из смеси муки 1-го сорта» 68 кг муки (стр.72 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для зефира «В шоколаде» на 1 кг (рец. №15, стр. 180 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Добрынинский» выход 1 кг (рец. №21, стр.77 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Классический удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	638	
Вода	265	
Крахмал	70	
Соль	2	

Билет № 24

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству хлеба безопасным способом и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб деликатесный из муки пшеничной высшего сорта» на 66 кг муки (стр.12 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для драже «Орех в шоколаде» на 1 кг (рец. №5, стр. 196 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Дачный» выход 1 кг (рец. №23, стр.79 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 611 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	265	

Вода	208	
Крахмал	202	
Соль	105	
Пшеница	95	
Рожь	67	
Овес	58	

Билет № 25

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству драже фруктового и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб ржано-пшеничный заварной» на 55 кг муки (стр.37 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для драже «Изюм в шоколаде» на 1 кг (рец. №7, стр. 199 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Творожный» выход 1 кг (рец. №26, стр.83 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Гречневая» на 118 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	350	
Вода	285	
Крахмал	220	
Соль	145	

Билет № 26

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству мармелада нарезного и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб украинский из муки пшеничной обдирной и муки ржаной обдирной» на 85 кг муки общей (соотношение муки 40:60) (стр.37 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Клюква в сахарной пудре» на 1 кг (рец. №8, стр. 201 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Колицей» выход 1 кг (рец. №29, стр.87 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру лапши «Гречневая» на 318 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	350	
Вода	285	
Крахмал	220	
Соль	145	

Билет № 27

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству зефира (без глазировки) и опишите технологию его приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб Рижский из муки ржаной сеяной муки и пшеничной 1-го сорта» на 95 кг муки общей (в соотношении 90:10) (стр.39 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для «Халва подсолнечная ванильная» на 1 кг (рец. №1, стр. 208 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления торта «Ландыш» выход 1 кг (рец. №20, стр.76 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 328 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука гречневая	350	
Вода	285	
Крахмал	220	
Соль	14	

Билет № 28

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству шоколада белого пористого и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеба ситный молочный из пшеничной муки 1-го сорта» на 97 кг муки (стр.46 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для «Халва арахисовая» на 1 кг (рец. №3, стр. 210 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления «Пирожное «Корзиночка» с кремом и вареньем» выход 900 гр. (рец. №78, стр.156 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 423 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	265	
Вода	208	
Крахмал	202	
Соль	105	
Пшеница	95	
Рожь	67	
Овес	58	

Билет № 29

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству песочных корзиночек и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб горчичный из муки пшеничной 1-го сорта» на 89 кг муки (стр.48 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для восточных сладостей «Рахат-лукум с орехом» на 1 кг (рец. №8, стр. 217 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления кекса «Весенний» выход 250 штук по 100 гр. (рец. №88, стр.165 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 325 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука 1 сорт	416	
Яйцо	330	
Вода	165	
Морковь отварная	69	

Соль	20	
------	----	--

Билет № 30

Задание №1. Подберите основное оборудование для организации технологической линии по производству рулетов бисквитных фруктовых и опишите технологию их приготовления.

Задание №2. Пересчитайте рецептуру для «Хлеб кишневский из муки пшеничной 1-го и 2-го сорта» на 191 кг муки (соотношение 30:70) (стр.65 Сбр.).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №3. Пересчитайте рецептуру для конфет «Кара-кум» на 1 кг (рец. №11, стр. 113 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №4. Пересчитайте рецептуру для приготовления печенья «Суворовское» выход 1 кг (рец. №98, стр.171 Сбр).

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов мучных кондитерских изделий/Сост. Н.С. Павлова)

Задание №5. Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 528 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг	Расход на расчетное количество, кг
Мука пшеничная	265	
Вода	208	
Крахмал	202	
Соль	105	
Пшеница	95	
Рожь	67	
Овес	58	

4 Список рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776> .

2. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-51826-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430097>

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 12.07.2023)..

Дополнительные источники:

1. Антонова, И. В. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И.

В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-49808-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/428000>

2 Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013. — 148 с. — ISBN 978-5-7882-1463-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73385> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2020 <https://reader.lanbook.com/book/147355#1>.

Интернет-ресурсы

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.

2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.

3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>

4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html.

6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

Приложение А (обязательное)

Аттестационный лист профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО _____.

Обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

наименование профессионального модуля

в объеме _____ 36 _____ час., _____ 5 _____ семестр, с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Сведения об выполняемых работах во время учебной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
5 семестр	-
Изучение совместно с руководителем практики основ проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста.	

Под наблюдением руководителя практики или совместно с ним осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста.	
Совместно с руководителем практики осуществление устранения неисправностей в работе технологического оборудования	
Совместно с руководителем практики освоение навыков ведения документации по обслуживанию технологического оборудования.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозировании	
Под руководством руководителя практики совместный мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов.	
Совместно с руководителем практики освоение навыков регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий а также совместного осуществление процесса приготовления теста различными способами.	
Совместно с руководителем практики освоение процессов регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель практики от
Царкосельского аграрно-
технологического колледжа

М.П.

(подпись) _____ (Ф.И.О)
Руководитель практики от предприятия

(подпись) _____ (Ф.И.О)

Приложение Б (обязательное)

Аттестационный лист профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практике

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

наименование профессионального модуля

в объеме _____ 180 _____ час., _____ 5 _____, семестр с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
_____ 108 _____ час., _____ 6 _____ семестр, с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Сведения об выполняемых работах во время производственной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
5 семестр	-
Проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста.	

Осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста.	
Устранение неисправностей в работе технологического оборудования.	
Ведения документации по обслуживанию технологического оборудования.	
Выполнение работ приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозировании.	
Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
6 семестр	-
Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
Осуществление процессов регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.	
Работа в производственно-технологической лаборатории.	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель практики от
Царкосельского аграрно-
технологического колледжа

М.П.

(подпись) (Ф.И.О)
Руководитель практики от предприятия

(подпись) (Ф.И.О)

Приложение В (обязательное)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.01.03 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

наименование профессионального модуля

Оценка проекта

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- последовательность проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей и устранения неисправностей в работе; - правильность ведения документации по обслуживанию технологического оборудования; - точность визуального оценивания исправности, использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применение инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке;	

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность документального оформления результатов проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; - правильность оценка назначения, принципов действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта; - точность ведения документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования. 	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий; - рациональность норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировка готовой продукции; - проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства; - точность расчёта необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; - правильность эксплуатации оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста; - правильность отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; - точность и правильность производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции; - точность настройки автоматизированной программы технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - знание нормативов расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции; - правильность порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - знание назначения, принципов действия, устройства и правил эксплуатации технологического оборудования; - правильность применения методов определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - знание структуры и физических свойств различных видов теста; рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов и производственного цикла приготовления жидких дрожжей и правильность применения методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - знание точности методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - знание способов разделки различных видов теста и причин дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления; - знание методов определения готовности полуфабрикатов к выпечке и режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных 	

	<p>и мучных кондитерских изделий и условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента и особенностей выпечки изделий из замороженного теста и методы расчета упека, усушки хлебных изделий и расчета выхода готовой продукции и определения готовности изделий при выпечке; - знание классификации и ассортимента макаронных изделий и требований нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии; - знание причин брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению и нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий и правила упаковки и маркировки готовой продукции; - точность ведения документооборота, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем; - составление плана действия и определения необходимых ресурсов; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план; - оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; - определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач для поиска информации и необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации; - оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств. 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи; - презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по 	

<p>сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>процентным ставкам кредитования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования; - ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии; - определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выступления презентации; - ориентирование в кредитных банковских продуктах. 	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - применение основ проектной деятельности. 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применение основных ресурсы, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения. 	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; 	

<p>деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности. 	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель курсовой работы

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О)

Приложение Г
(Обязательное)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

ФИО _____
обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11
«Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

наименование профессионального модуля

Оценка квалификационного экзамена

№ задания	Критерий	Полученные баллы
1	Степень знания оборудования для производства хлеба, сахаристых, мучных кондитерских и макаронных изделий.	
2	Знание методики пересчета рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий на заданное количество	
3	Знание методики пересчета рецептуры сахаристых изделий на заданное количество	
4	Знание методики пересчета рецептуры мучных кондитерских изделий на заданное количество	
5	Знание методики пересчета рецептуры макаронных изделий на заданное количество	
Итого		

Итоговая оценка:

в баллах _____ по пятибалльной шкале _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Председатель экспертной группы

(подпись)

(Ф.И.О)

Члены экспертной группы

(подпись)

(Ф.И.О)

(подпись)

(Ф.И.О)

(подпись)

(Ф.И.О)

Приложение Д
(обязательное)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Ф.И.О. _____

обучающийся на _____ курсе группы _____ по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

освоил (а) программу профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

в объеме 1286 часов с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Диф.зачет	
МДК.01.02 Технология хранения и подготовки сырья	Диф.зачет	
МДК.01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Диф.зачет	
МДК.01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Диф.зачет	
МДК.01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий	Диф.зачет	
МДК.01.06 Технология производства макаронных изделий	Диф.зачет	
УП 01.01 Учебная практика	Диф.зачет	
ПП 01.01 Производственная практика	Диф.зачет	
Курсовая работа по МДК. 01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Оценка	

Итоги демонстрационного экзамена по профессиональному модулю

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей и устранения неисправностей в работе; - правильность ведения документации по обслуживанию технологического оборудования; - точность визуального оценивания исправности, использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применение инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке; - правильность документального оформления результатов проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; - правильность оценки назначения, принципов действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта; - точность ведения документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования. 	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных,	<ul style="list-style-type: none"> - правильность приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; 	

<p>макаронных и кондитерских изделий в соответствии технологическими инструкциями</p>	<p>И В С</p> <ul style="list-style-type: none"> - регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий; - рациональность норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировка готовой продукции; - проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства; - точность расчёта необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; - правильность эксплуатации оборудования для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста; - правильность отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; - точность и правильность производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции; - точность настройки автоматизированной программы технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - знание нормативов расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции; - правильность порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - знание назначения, принципов действия, устройства и правил эксплуатации технологического оборудования; - правильность применения методов определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - знание структуры и физических свойств различных видов теста; рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов и производственного цикла приготовления жидких дрожжей и правильность применения методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - знание точности методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - знание способов разделки различных видов теста и причин дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления; - знание методов определения готовности полуфабрикатов к выпечке и режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий и условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; - знание ассортимента и особенностей выпечки изделий из замороженного теста и методы расчета упека, усушки хлебных изделий и расчета выхода готовой продукции и определения готовности изделий при выпечке; - знание классификации и ассортимента макаронных изделий и требований нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса 	
---	---	--

	<p>производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание причин брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению и нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий и правила упаковки и маркировки готовой продукции; - точность ведения документооборота, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информацию, необходимой для решения задач и/или проблем; - составление плана действия и определения необходимых ресурсов; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план; - оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; - определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач для поиска информации и необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации; - оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств. 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи; - презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования; - ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации; - ориентирование в кредитных банковских продуктах. 	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - применение основ проектной деятельности. 	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений. 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> - описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применение основных ресурсы, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. 	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности. 	
--	--	--

Вид профессиональной деятельности _____ на оценку _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Председатель экспертной группы

(подпись) _____ (Ф.И.О)

Члены экспертной группы

(подпись) _____ (Ф.И.О)

(подпись) _____ (Ф.И.О)

(подпись) _____ (Ф.И.О)