Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кузоватовский технологический техникум»

Контрольно-оценочные средства

по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработал преподаватель профессиональных

дисциплин Конина Н.Г.

Кузоватово 2016

**Пояснительная записка**

к контрольно-оценочным средствам по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. По результатам изучения ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» предусматривается учебным планом следующие контрольные процедуры:

-по МДК.07.01 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – проводится дифференцированный зачёт и экзамен

-по учебной практике (УП)-зачёт

-по производственной практике (ПП)-зачёт,

и в завершении изучения ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» проводится

– квалификационный экзамен

Изучение МДК.07.01 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий осуществлялось на основе учебников: А.С.Кузнецова Технология производства мучных кондитерских изделий -учебник для студентов среднего профессионального образования -6-е издание исправленное-Издательский центр «Академия»-2013г-400с.; М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер»-учебное пособие-издание 2-е-Ростов-на-Дону»Феникс»-2016г-315с.-(Среднее профессиональное образование)

в объёме 200 часов обязательной аудиторной учебной нагрузки.

Дифференцированный зачёт в 3 семестре проводится в форме тестирование. Тесты по учебной дисциплине составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384).Тесты составлены по следующим темам: характеристика сырья и подготовка его к производству, технологическое оборудование и производственный инвентарь, п/ф для мучных и кондитерских изделий, замес теста и способы его разрыхления, дрожжевое тесто и изделия из него, бездрожжевое тесто, п/ф и изделия из него.

Содержание тестов охватывает весь круг вопросов, рекомендованных к изучению на 2 курсе по МДК.07.01 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Тесты разработаны в четырех вариантах.

Структура тестов отражает три уровня освоения материала. Первый блок (четыре задания 1 уровня) предполагают выбор правильных ответов из ряда предложенных вариантов, либо определение соответствия понятий, терминов. Второй блок (четыре задания 2 уровня) предполагает дополнить или написать самостоятельно определение, понятие. Третий блок (два задания -3 уровня) содержат решение творческой задачи, решение ситуационной задачи. Таким образом, представлены все уровни усвоения материала согласно требованиям ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». В эталоне ответа отражены критерии оценки тестов.

Каждый вариант тестов имеет одинаковое количество баллов. Критерии оценок позволяют перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| %т выполнения заданий | Количество баллов | Оценка |
| От 90 %-100% | От 70 до 65 баллов | 5 |
| От 70%-90% | От 64 до 60 | 4 |
| От 50%-70% | От 59 до 53 | 3 |
| Менее 50% | Менее 52 баллов | 2 |

На выполнение тестов отводится 45 минут.

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

**1 вариант**

**Задание №1**

1.1. Выберите правильный ответ:

При какой температуре происходит брожение теста?

А-15-18\*С Г-30-35\*С

Б-27-30\*С

В-20-25\*С

1.2. При какой температуре происходит прекращение жизнедеятельности дрожжей?

А-35\*С Г-25\*С

Б-60\*С

В-45\*С

1.3. При какой температуре хранят химические разрыхлители в сухом складском помещении:

А-не ниже 5\*С Г-не ниже 25\*С

Б-не ниже 12\*С В-не ниже 18\*С

1.4. Какая средняя масса яйца?

А-27гр Г-38гр

Б-43гр В-35гр

**Задание №2**

2.1. Дайте определение углекислому аммонию.

2.2. Дополните определение – «Желатин – это \_\_\_ в виде \_\_\_ пластин, \_\_\_ или порошка \_\_\_\_ или \_\_\_\_ цвета.»

2.3. Дайте определение муки.

2.4. Дополните определение – «Яйцо-это \_\_\_ продукт, широко \_\_\_\_ при изготовлении \_\_\_\_ изделий, содержит \_\_\_, жиры, \_\_\_\_ и другие вещества.

**Задание №3**

В кондитерском цехе кафе «Изабелла» кондитером III разряда Люцерн О.П. был приготовлен торт «Спортивный»:

3.1. При какой температуре выпекались слоеные коржи? Сколько по времени?

3.2. Ваш вариант украшения торта?

**Эталон выполнения заданий по I варианту МДК.07.01**

**Задание №1**

1.1-Б– 1 (1,стр 32)

1.2-Б– 1 (2, стр56)

1.3-Б – 1 (1, стр105)

1.4-Б – 1 (2,стр76)

**Задание №2**

2.1. Углекислый аммоний – это белое кристаллическое вещество в виде порошка или слежавшихся комков, с характерным запахом аммиака – 16 (2, стр37)

2.2. Желатин – это продукт в виде прозрачных пластин крупяном или порошка бесцветного или светло-желтого цвета —5 (1, стр75)

2.3. Мука – порошкообразный продукт, который получают путем размола зерновых культур: пшеницы, ржи, кукурузы, риса, сои, овса – 15 (2,стр52)

2.4.Яйца – это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества – 5 (1,стр231)

**Задание №3**

3.1. При температуре 250\*С в течении 20-25 минут – 8 (1, стр123)

3.2. Слоеные пласты склеивают фруктовой начинкой, а также верх и боковые стороны, поверхность глазируют помадой, а боковые стороны обсыпают крошкой от слойки – 17 (2,стр189)

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

**II вариант**

**Задание №1**

1.1. Выберите правильный ответ:

При какой температуре обжаривают зерна кофе?

А-160-220\*С Г-230-240\*С

Б-110-130\*С

В-130-150\*С

1.2. При какой температуре хранят овощи в складских помещениях предприятий общественного питания?

А-10-12\*С Г-20-22\*С

Б-13-15\*С

В-16-19\*С

1.3. Сколько в % отношении добавляют стабилизаторов крема?

А-до 10% Г-до 13%

Б-до 2%

В-до 7%

1.4. Сколько % влажности имеют свежие прессованные дрожжи?

А-11-12% Г-17-18%

Б-13-14%

В-15-16%

**Задание №2**

2.1. Дайте определение дрожжам.

2.2. Дополните определение – «Конфитюр – это \_\_\_\_\_ продукт с \_\_\_\_ в нем \_\_\_\_\_ плодами (или \_\_\_\_\_), уваренными с \_\_\_\_ с добавлением \_\_\_\_ веществ.»

2.3. Дайте определение ванилину.

2.4. Дополните определение – «Химические разрыхлители представляют собой \_\_\_\_ пищевые \_\_\_\_ в виде \_\_\_\_ соединений.

**Задание №3**

В кондитерском цехе кафе «Гурман» кондитером IV разряда Рязанцевой Н.И. был приготовлен торт «Ленинградский»:

3.1. При какой температуре выпекались песочные коржи? и сколько по времени?

3.2. Ваш вариант украшения торта?

**Эталон выполнения заданий по II варианту МДК.07.01**

**Задание №1**

1.1-А– 1 (1, стр44)

1.2-А– 1 (2, стр77)

1.3-А – 1 (2, стр203)

1.4-А– 1 (1,стр234)

**Задание №2**

2.1. Дрожжи – это микроорганизмы (дрожжевые грибы), состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень быстро размножаются. – 17 (2, стр83)

2.2. Конфитюр – это желеобразный продукт с равномерно-распределенными в нем измельченными плодами ( или ягодами), уваренными с сахаром-песком с добавлением желеобразующих веществ —6 (2, стр186).

2.3. Ванилин – это белый синтетический кристаллический порошок с очень сильным ароматом – 10 (1, стр36).

2.4. Химические разрыхлители представляют собой разрешенные пищевые добавки в виде химических соединений – 3 (2,стр73)

**Задание №3**

3.1. При температуре 260-270\*С в течении 10-12 минут – 4 (2,стр 59)

3.2. Два песочных пласта склеивают шоколадным кремом, на верхний пласт наносят тонкий слой фруктовой начинки, и покрывают шоколадной помадой, боковые стороны – жаренной бисквитной крошкой, на поверхности торта надпись «Ленинградский» - 25 (1, стр122)

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

**III вариант**

**Задание №1**

1.1. Выберите правильный ответ:

Сколько % сахарозы содержит cахар-песок?

А-90,8% Г-99,7%

Б-93%

В-94,5%

1.2. При какой относительной влажности воздуха хранят муку в кладовой для сухих продуктов?

А-60-65% Г-75-80%

Б-65-70%

В-70-75%

1.3. Какая должна быть влажность муки по стандарту:

А-14,5% Г-17,5%

Б-12,5%

В-13,5%

1.4. Сколько влаги содержит яичный порошок?

А-10%% Г-7%

Б-9%

В-12%

**Задание №2**

2.1. Дайте определение жженке.

2.2. Дополните определение – «Помада – это \_\_\_\_, используемый для \_\_\_\_ поверхности \_\_\_\_ изделий.»

2.3. Дайте определение сиропу.

2.4. Дополните определение – «Желатин – это пищевой \_\_\_\_\_ животного \_\_\_\_.»

**Задание №3**

В кондитерском цехе кафе «Персона» кондитером III разряда Ивановой Н.И. был приготовлен «Курник»:

3.1. Перечислите продукты используемые для его приготовления?

3.2. При какой температуре выпекался «Курник».

**Эталон выполнения заданий по III варианту МДК.07.01**

**Задание №1**

1.1-Г– 1 (1,стр78)

1.2-А– 1 (2, стр94)

1.3-А – 1 (1, стр67)

1.4-Б – 1 (1,стр45)

**Задание №2**

2.1. Жженка – это пережженный сахар-песок, растворенный в кипятке – 8 (1,стр64)

2.2. Помада – это продукт, используемый для отделки поверхности кондитерских изделий —3 (2,стр37).

2.3. Сироп – это смесь сахара-песка с водой – 7 (1,стр23)

2.4. Желатин – это пищевой продукт животного происхождения – 2 (2,стр219)

**Задание №3**

3.1. Вода, кислота, масло сливочное, мука, растительное масло, яйца, курица, рис, грибы, зелень петрушки или укропа, соль, перец– 17 (1,стр103)

3.2. При температуре 220-230\*С – 4 (2,стр42)

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

**IV вариант**

**Задание №1**

1.1. Выберите правильный ответ:

При какой температуре хранят крахмал, в кладовых сухих продуктов?

А-12\*С Г-8\*С

Б-17\*С

В-10\*С

1.2. Сколько % сахарозы содержит сахарная свекла?

А-18% Г-28%

Б-13%

В-11%

1.3. Какая оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей:

А-30\*С Г-37\*С

Б-23\*С

В-25\*С

1.4. Сколько времени хранят кофе в сухих складских помещениях ПОП?

А-до 8 месяцев Г-до 1 месяца

Б-до 6 месяцев

В-до 4 месяцев

**Задание №2**

2.1. Дайте определение агару.

2.2. Дополните определение – «Инвертный сироп – это сироп изготовленный из \_\_\_ с добавлением \_\_\_\_ количества и \_\_\_\_ кислоты.»

2.3. Дайте определение меланжу.

2.4. Дополните определение – «Мед натуральный – это продукт \_\_\_\_\_ пчелами \_\_\_\_ нектара.

**Задание №3**

В кондитерском цехе кафе «Теремок» кондитером III разряда Светловой Н.И. был приготовлен «Пирог со свежими фруктами и желе»:

3.1. При какой температуре выпекался пирог?

3.2. Ваш вариант украшения пирога?

**Эталон выполнения заданий по I варианту МДК.07.01**

**Задание №1**

1.1-Б– 1 (2,стр21)

1.2-А– 1 (1, стр90)

1.3-А – 1 (2,стр143)

1.4-Г – 1 (1,стр97)

**Задание №2**

2.1. Агар – растительный продукт, изготовляемый из морских водорослей – 7 (1,стр62)

2.2. Инвертный сироп – это сироп изготовленный из сахара-песка с добавлением небольшого количества воды и лимонной кислоты —4 (2,стр73)

2.3. Меланж – это смесь белков и желтков (либо одних желтков или белков) замороженных в специальной посуде – 15 (1,стр85)

2.4. Мед натуральный – это продукт переработки пчелами цветочного нектара – 2 (2,стр30)

**Задание №3**

3.1. При температуре 200\*С – 3 (2,стр237)

3.2. Украшается фруктами (абрикосами, персиками) , нарезанными дольками, уложенных веером, после того как пирог застынет, заливают желе – (1,стр253).

Экзамен в 4 семестре проводится по билетам и охватывает следующие темы: отделочные п/ф для мучных кондитерских изделий, приготовление пирожных, приготовление тортов, приготовление национальных кондитерских изделий, техника безопасности и противопожарные мероприятия. Билеты по МДК.07.01 составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384). Билеты контролируют усвоение содержания курса МДК07.01, не выходящее за рамки стандарта. В билете 2 вопроса: 1- по теоретической части, а 2- практическое задание. Все билеты имеют одинаковую структуру. Теоретическая часть предполагает устный ответ обучающихся. Вопрос проверяет теоретическую подготовку обучающегося по МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий» (выбор сырья, подбор оборудования, инвентаря, четкая организация технологических процессов приготовления мучных и кондитерских изделий, знание охраны труда и техники безопасности во время работы в производственных цехах).

Практическое задание - решение производственных задач на определение количества сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий. Для выполнения этого задания рекомендовано использовать «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для П.О.П.» - издательство Москва «Лада» - 2016г.

**Критерии оценки:**

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится за выполнение каждого из вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходит на различный уровень воспроизведения материала.

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученные знаний и умений, не допускается терминологических ошибок и фактических неточностей.

**Оценка «хорошо»** ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках МДК.07.01 , но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала , нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры , допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера.

Условием положительной аттестации по МДК.07.01 является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

Общее количество билетов — 25. Время на подготовку заданий отводится 2 академических часа.

**Перечень вопросов для экзамена по МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

1. Органолептическая оценка: сахара, яиц, их использование.

2. Органолептическая оценка: масло, маргарин, их использование.

3. Органолептическая оценка: разрыхлители теста, требования к качеству.

4. Органолептическая оценка: вкусовые и ароматизирующие вещества, требования к качеству.

5. Назначение, устройство просеивателей.

6. Принцип работы просеивателей.

7. Назначение, устройство машины для приготовления теста (тестомесильная машина).

8. Принцип действия тестомесильной машины.

9. Назначение, устройство машины для раскатывания теста.

10. Принцип работы машины для раскатывания теста.

11. Назначение, устройство жарочного оборудования.

12. Принцип работы жарочного оборудования.

13. Назначение, устройство пекарного оборудования.

14. Принцип работы пекарного оборудования.

15. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, требование к качеству фаршей.

16. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, требование к качеству начинок.

17. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, требование к качеству сиропов.

18. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, требование к качеству кремов.

19. Приготовление безопарного дрожжевого теста.

20. Приготовление, требования к качеству изделий из безопарного дрожжевого теста.

21. Приготовление опарного дрожжевого теста.

22. Приготовление, требования к качеству изделий из опарного дрожжевого теста.

23. Приготовление дрожжевого слоеного теста.

24. Приготовление, требования к качеству изделий из дрожжевого слоеного теста.

25. Приготовление блинчатого теста.

26. Приготовление, требования к качеству изделий из блинчатого теста.

27. Приготовление заварного теста.

28. Приготовление, требования к качеству изделий из заварного теста.

29. Приготовление слоеного теста.

30. Приготовление, требования к качеству изделий из слоеного теста.

31. Приготовление пряничного теста.

32. Приготовление, требования к качеству изделий из пряничного теста.

33. Приготовление, требования к качеству кремов.

34. Приготовление, требования к качеству желе.

35. Приготовление, требования к качеству сахарной мастики.

36. Приготовление, требования к качеству глазури.

37. Приготовление, требования к качеству кандира.

38. Приготовление, требования к качеству марципана.

39. Приготовление, требования к качеству посыпки, шоколада, карамели.

40. Приготовление, требования к качеству бисквитных пирожных.

41. Приготовление, требования к качеству песочных пирожных.

42. Приготовление, требования к качеству слоеных пирожных.

43. Приготовление, требования к качеству заварных пирожных.

44. Приготовление, требования к качеству воздушных пирожных.

45. Приготовление, требования к качеству крошковых пирожных.

46. Приготовление, требования к качеству десертных пирожных.

47. Приготовление, требования к качеству бисквитных тортов.

48. Приготовление, требования к качеству песочных тортов.

49. Приготовление, требования к качеству слоеных тортов.

50. Приготовление, требования к качеству миндальных тортов.

51. Приготовление, требования к качеству белковых тортов.

52. Приготовление, требования к качеству фирменных кондитерских изделий.

**Перечень практических заданий по МДК.07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий» (для экзамена)**

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Булочка сдобная» на 35 порций.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кулебяка» на 27 порций.

3. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Расстегаев» на 45 порций, m=50гр.

4. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Расстегаи» на 5 кг, m=143гр.

5. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Беляш» на 15 порций.

6. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Рулет с маком» на 100 порций.

7. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекс Майский» на 17 порций.

8. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Пончики московские» на 7

порций.

9. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Слойка с марципаном» на 12 порций.

10. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекса «здоровье»» на 3 порции.

11. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Ромовой бабы» на 2 порции.

12. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Ватрушки венгерские» на 55 порций.

13. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенье песочное» на 37 порций.

14. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенье ванильное» на 8 порций.

15. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенье звездочка» на 3 порции.

16. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекса песочного» на 2 порции.

17. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекса песочного» на 5 порций.

18. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Сочни с творогом» на 7 порций.

19. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Пряников медовых» на 14 порций.

20. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Миндального теста» на 5кг.

21. Рассчитать количество продуктов для приготовления бисквитного теста на 12 кг.

22. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенья Ленинградского» на 2 кг.

23. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Рулета с маком» на 25 кг.

24. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Булочки со сливками» на 20 штук.

25. Рассчитать количество продуктов для приготовления слоеного теста на 15 кг.

26. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Крема «Глясе»» на 3 кг.

27. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Желе» на 2кг.

28. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Пирожного «Песочное кольцо» на 25 штук.

29. Рассчитать количество продуктов для приготовления пирожного «Слойка с кремом» на 37 штук.

30. Рассчитать количество продуктов для приготовления пирожного «Картошка обсыпная» на 25 штук.

31. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Торта бисквитного кремового» на 5 кг.

32. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Сказка» на 3кг.

33. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Кофейного» на 10кг.

34. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Ванильного с грибами» на 7 кг.

35. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Прага» на 5 штук

36. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Рубин» на 7 кг.

37. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Ленинградского» на 2 шт.

38. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Торта песочно-фруктового» на 10 кг.

39. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Торта слоеного с кремом» на 15кг.

40. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта «Полет» на 3 кг.

41. Рассчитать количество продуктов для приготовления фирменного кондитерского изделия «Сдоба «Лесной хоровод»» на 15 шт по 50гр.

**Билеты для экзамена** **МДК07.01 «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»**

Билет №1

1. Приготовление, требование к качеству изделий из песочного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Расстегаев» на 45 изделий, m=50гр.

Билет № 2

1. Приготовление, требование к качеству изделий из безопарного дрожжевого теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кулебяка» на 27 изделий.

Билет № 3

1. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, требования к качеству начинок.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Булочки сдобные» на 35 порций.

Билет № 4

1. Приготовление, требование к качеству изделий из опарного дрожжевого теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Расстегаи» на 5 изделий, m=143гр.

Билет № 5

1. Приготовление дрожжевого слоеного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Пряников медовых» на 14 изделий.

Билет № 6

1. Приготовление, требование к качеству изделий из дрожжевого слоеного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления миндального теста на 5 кг

Билет № 7

1. Приготовление, требование к качеству изделий из сдобного пресного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Беляшей» на 15 изделий.

Билет № 8

1. Назначение, устройство пекарного оборудования.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Рулет с маком» на 100 изделий.

Билет № 9

1. Приготовление песочного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Ватрушек венгерских» на 55 изделий.

Билет № 10

1. Принцип работы холодильного оборудования.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Пончиков московских» на 7 изделий.

Билет № 11

1. Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Слойка с марципаном» на 12 изделий.

Билет № 12

1. Ассортимент, пищевая ценность, приготовление, требование к качеству фаршей .

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекса Майский» на 17 изделий.

Билет № 13

1. Приготовление опарного дрожжевого теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Сочни с творогом» на 7 изделий.

Билет 14

1. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Ромовой бабы» на 2 изделия.

Билет № 15

1. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенье ванильное» на 8 изделий.

Билет № 16

1. Приготовление безопарного дрожжевого теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенья Звездочка» на 3 изделия

Билет № 17

1. Приготовление, требование к качеству изделий из бисквитного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Печенья песочного» на 37 изделий.

Билет № 18

1. Пищевая ценность хлеба.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекса песочного» на 2 изделия.

Билет № 19

1. Принцип работы машины для растойки теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления «Кекса песочного» на 5 изделий.

Билет № 20

1. Характеристика хлебопекарных дрожжей.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления кекса «Здоровье» на 3 изделия.

Билет №21

1. Приготовление, требование к качеству десертных пирожных.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления пирожного «Песочное кольцо» на 25 штук.

Билет № 22

1. Приготовление, требование к качеству заварных пирожных.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления пирожного «Картошка обсыпная» на 25 штук.

Билет №23

1. Приготовление, требование к качеству песочных тортов.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления фирменного кондитерского изделия «Сдоба «Лесной хоровод» на 15 шт по 50гр.

Билет №24

1. Приготовление, требование к качеству слоеных тортов.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления пирожного «Слойка с кремом» на 37 штук.

Билет № 25

1. Приготовление, требование к качеству изделий из заварного теста.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления торта бисквитно-кремового на 5 кг.

Зачёт в 4 семестре проводится по учебной практике УП.07 в рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»по билетам и охватывает следующие темы: характеристика сырья и подготовка его к производству, технологическое оборудование и производственный инвентарь, п/ф для мучных и кондитерских изделий, замес теста и способы его разрыхления, дрожжевое тесто и изделия из него, бездрожжевое тесто, п/ф и изделия из него, отделочные п/ф для мучных кондитерских изделий, приготовление пирожных, приготовление тортов, приготовление национальных кондитерских изделий, техника безопасности и противопожарные мероприятия

Билеты по УП.07 составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384). Билеты контролируют усвоение содержания УП.07, не выходящее за рамки стандарта. Все билеты имеют одинаковую структуру. В билете одно практическое задание.

Практическое задание – приготовление мучных и кондитерских изделий

Общее количество билетов — 25. Время на приготовление изделий отводится 6 часов

**Перечень заданий по УП.07 модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»» специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. Приготовление изделия из дрожжевого опарного теста «Булочка домашняя»

2. Приготовление изделия из дрожжевого опарного теста «Булочка сдобная»

3. Приготовление изделия из дрожжевого теста пирог «Московский»

4. Приготовление изделия из дрожжевого теста «Кулебяку»

5. Приготовление изделия из бисквитного теста «Рулет с джемом»

6. Приготовление изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный»

7. Приготовление пирожков слоеных с яблоком.

8. Приготовление изделия из слоеного пресного теста «Курник».

9. Приготовление изделия из слоеного пресного теста «Батончики слоеные с орехами».

10. Приготовление изделия из песочного теста «Кольцо песочное»

11. Приготовление изделия из песочного теста «Кекс песочный»

12. Приготовление изделий «Коржи молочные»

13. Приготовление изделия из бисквитного теста «Пирожное бисквитное, глазированные помадой, с кремом»

14. Приготовление изделия из песочного теста пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»

15. Приготовление изделия из слоеного пресного теста пирожное «Трубочка с кремом»

16. Приготовление изделия из слоеного пресного теста пирожное «Слойка с яблочной начинкой»

17. Приготовление изделия из бисквитного теста пирожное «Картошка обсыпная»

18. Приготовление изделия из бисквитного теста торт «Ванильный с грибами»

19. Приготовление изделия из песочного теста торт «Абрикотин»

20. Приготовление изделия из бисквитного теста торт «Рубин»

21.Приготовление восточных кондитерских изделий: похвала «Сдобная».

22. Приготовление изделий из дрожжевого теста: расстегаи с рыбным фаршем.

23. Приготовление изделий из без дрожжевого теста: пирожки блинчатые с различными фаршами 24. Приготовление изделий из слоёного пресного теста: пирожное «Слойка с яблочной начинкой».

25. Приготовление изделий из песочного теста торт «Ленинградский».

**Билеты для зачета** **по УП.07**

Билет №1

Приготовление изделия из дрожжевого опарного теста «Булочка домашняя»

Билет №2

Приготовление изделия из дрожжевого опарного теста «Булочка сдобная»

Билет №3

Приготовление изделия из дрожжевого теста пирог «Московский»

Билет №4

Приготовление изделия из дрожжевого теста «Кулебяку

Билет №5

Приготовление изделия из бисквитного теста «Рулет с джемом»

Билет №6

Приготовление изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный»

Билет №7

Приготовление пирожков слоеных с яблоком.

Билет №8

Приготовление изделия из слоеного пресного теста «Курник».

Билет №9

Приготовление изделия из слоеного пресного теста «Батончики слоеные с орехами».

Билет №10

Приготовление изделия из песочного теста «Кольцо песочное»

Билет №11

Приготовление изделия из песочного теста «Кекс песочный»

Билет №12

Приготовление изделий «Коржи молочные»

Билет №13

Приготовление изделия из бисквитного теста «Пирожное бисквитное, глазированные помадой, с кремом»

Билет №14

Приготовление изделия из песочного теста пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»

Билет №15

Приготовление изделия из слоеного пресного теста пирожное «Трубочка с кремом»

Билет №16

Приготовление изделия из слоеного пресного теста пирожное «Слойка с яблочной начинкой»

Билет №17

Приготовление изделия из бисквитного теста пирожное «Картошка обсыпная»

Билет №18

Приготовление изделия из бисквитного теста торт «Ванильный с грибами»

Билет №19

Приготовление изделия из песочного теста торт «Абрикотин»

Билет №20

Приготовление изделия из бисквитного теста торт «Рубин»

Билет №21

Приготовление восточных кондитерских изделий: похвала «Сдобная».

Билет №22

Приготовление изделий из дрожжевого теста: расстегаи с рыбным фаршем.

Билет №23

Приготовление изделий из без дрожжевого теста: пирожки блинчатые с различными фаршами

Билет №24

Приготовление изделий из слоёного пресного теста: пирожное «Слойка с яблочной начинкой».

Билет №25

Приготовление изделий из песочного теста торт «Ленинградский».

Зачёт в 4 семестре проводится по производственной практике ПП.07 в рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»по билетам и охватывает следующие темы: характеристика сырья и подготовка его к производству, технологическое оборудование и производственный инвентарь, п/ф для мучных и кондитерских изделий, замес теста и способы его разрыхления, дрожжевое тесто и изделия из него, бездрожжевое тесто, п/ф и изделия из него, отделочные п/ф для мучных кондитерских изделий, приготовление пирожных, приготовление тортов,

приготовление национальных кондитерских изделий, техника безопасности и противопожарные мероприятия.

Билеты по ПП.07 составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384). Билеты контролируют усвоение содержания ПП.07, не выходящее за рамки стандарта. Все билеты имеют одинаковую структуру. В билете одно практическое задание. Практическое задание – приготовление мучных и кондитерских изделий.

Общее количество билетов — 25. Время на приготовление изделий отводится 6 часов

**Перечень заданий для зачета по производственной практике ПП.07:**

1. Приготовление, оформление и подача рулета бисквитного «Экстра»

2. Приготовление, оформление и подача пирога бисквитного «Балтика»

3. Приготовление, оформление и подача кулебяки слоёной с капустным фаршем

4 Приготовление, оформление и подача ватрушки «Венгерской»

5. Приготовление, оформление и подача булочки заварной со сливками

6. Приготовление, оформление и подача печенья воздушного «Меренги»

7. Приготовление, оформление и подача пирога песочного со сладкой начинкой

8. Приготовление, оформление и подача печенья миндального

9. Приготовление, оформление и подача  сочни с творогом из сдобного пресного п/ф

10. Приготовление, оформление и подача печенья «Звёздочка» из песочного теста

11. Приготовление, оформление и подача пряников медовых из пряничного теста

12. Приготовление, оформление и подача пряников «Тульских» из пряничного теста

13. Приготовление, оформление и подача торта «Сказка» из бисквитного теста

14. Приготовление, оформление и подача торта «Кофейного» из бисквитного теста

15. Приготовление, оформление и подача торта «Прага» из бисквитного теста

16. Приготовление, оформление и подача торта «Рубин» из бисквитного теста

17. Приготовление, оформление и подача торта «Бисквитно -фруктового» из бисквитного теста

18. Приготовление, оформление и подача торта «Берёзка» из бисквитного теста

19. Приготовление, оформление и подача торта «Российского» из бисквитного теста

20. Приготовление, оформление и подача торта «Ленинградского» из песочного теста

21. Приготовление, оформление и подача торта «Московского» из песочного теста

22. Приготовление, оформление и подача торта «Московская слойка» из слоёного теста

23 Приготовление, оформление и подача    торта «Спортивного» из слоёного теста

24.Приготовление, оформление и подача торта «Полено» из слоёного теста

25. Приготовление, оформление и подача торта «Полёт» из воздушного теста

26. Приготовление, оформление и подача торта «Киевского» из воздушного теста

27. Приготовление, оформление и подача торта «Алёнушка « из бисквитного теста

**Билеты для зачета** **по ПП.07**

Билет №1

Приготовление, оформление и подача рулета бисквитного «Экстра»

Билет №2

Приготовление, оформление и подача пирога бисквитного «Балтика»

Билет №3

Приготовление, оформление и подача кулебяки слоёной с капустным фаршем

Билет №4

Приготовление, оформление и подача ватрушки «Венгерской»

Билет №5

Приготовление, оформление и подача булочки заварной со сливками

Билет №6

Приготовление, оформление и подача печенья воздушного «Меренги»

Билет №7

Приготовление, оформление и подача пирога песочного со сладкой начинкой

Билет №8

Приготовление, оформление и подача печенья миндального

Билет №9

Приготовление, оформление и подача  сочни с творогом из сдобного пресного п/ф

Билет №10

Приготовление, оформление и подача печенья «Звёздочка» из песочного теста

Билет №11

Приготовление, оформление и подача пряников медовых из пряничного теста

Билет №12

Приготовление, оформление и подача пряников «Тульских» из пряничного теста

Билет №13

Приготовление, оформление и подача торта «Сказка» из бисквитного теста

Билет №14

Приготовление, оформление и подача торта «Кофейного» из бисквитного теста

Билет №15

Приготовление, оформление и подача торта «Прага» из бисквитного теста

Билет №16

Приготовление, оформление и подача торта «Рубин» из бисквитного теста

Билет №17

Приготовление, оформление и подача торта «Бисквитно -фруктового» из бисквитного теста

Билет №18

Приготовление, оформление и подача торта «Берёзка» из бисквитного теста

Билет №19

Приготовление, оформление и подача торта «Российского» из бисквитного теста

Билет №20

Приготовление, оформление и подача торта «Ленинградского» из песочного теста

Билет №21

Приготовление, оформление и подача торта «Московская слойка» из слоёного теста

Билет №22

Приготовление, оформление и подача торта «Полено» из слоёного теста

Билет №23

Приготовление, оформление и подача торта «Полёт» из воздушного теста

Билет №24

Приготовление, оформление и подача торта «Киевского» из воздушного теста

Билет №25

Приготовление, оформление и подача торта «Алёнушка « из бисквитного теста

Согласно требованиям стандарта ФГОС СПО приказ министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 года по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", промежуточная аттестация по ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» проходит **в форме квалификационного экзамена** разработано 25 билетов включающих три вопроса в каждом:

**-1 вопрос** в устной форме- по МДК.07.01 "Технология приготовления мучных и кондитерских изделий»" ;

**-2 вопрос-** практический по УП.07;

**-3 вопрос-** практический по ПП.07;

Вопросы для квалификационного экзамена по ПМ.07 "Выполнение работ по профессии «Кондитер» разрабатываются преподавателем профессиональных дисциплин. Вопросы к экзаменам выдаются за месяц до экзамена, они разрабатываются на основе стандарта ФГОС СПО приказ министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 года в части государственных требований к содержанию и уровню подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

По результатам промежуточной аттестации экзамена обучающимися присваивают вид профессиональной деятельности: 4.3.7 «Выполнение работ по профессии «Кондитер», специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результаты экзамена заносятся в протоколы квалификационного экзамена по ПМ.07 "Выполнение работ по профессии "Кондитер" специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" , где указываются оценки, напротив фамилий обучающихся, согласно полученным результатам выдается сертификат на имя обучающегося, с оценочной ведомостью и указанием объема отработанных часов, периода изучения модуля, результатов промежуточной аттестации и итогов экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.07 "Выполнение работ по профессии "Кондитер"

В процессе квалификационного экзамена члены комиссии задают обучающимся ряд вопросов, согласно билету. После окончания квалификационного экзамена аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги с указанием оценок, получаемых на экзамене:

- по МДК.07.01 "Технология приготовления мучных и кондитерских изделий" ;

**-** по УП.07;

**-**по ПП.07.

**Критерии оценок квалификационного экзамена по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

1**. На "Отлично"** оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся обнаруживает глубокую общетеоретическую подготовку по МДК.07.01 "Технология приготовления мучных и кондитерских изделий" ;

- демонстрирует умение работы с различными видами источников;

- проявляет умение обобщать, систематизировать используемый материал;

Владение навыками:

- обучающийся правильно и технически грамотно выполняет все практические операции по выполнению своего задания (приготовлено в соответствии с технологией приготовления) без нарушений;

-изделия приготовлены полностью в соответствии с рецептурой и по органолептическим показателям отвечают продукты высокого качества;

- не допускает ни каких ошибок в практической работе;

- соблюдает правила по технике безопасности и охране труда.

2**. На "Хорошо"** оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся показал хорошие знания по МДК.07.01 "Технология приготовления мучных и кондитерских изделий" (допустил 1-2 ошибки в теории был некорректен в исследовании терминологии);

Владеет навыками:

- обучающийся правильно и технически грамотно выполняет все практические операции по выполнению своего задания;

-работу обучающийся выполнил правильно, сделаны правильные наблюдения и проведен бракераж, но при этом изделие приготовлено недостаточно хорошо, не полностью соответствует требованиям к внешнему виду;

- допускает незначительные ошибки при выполнении задания в практической работе;

- соблюдает правила по технике безопасности и охране труда, но при этом показал хорошие знания и владение профессиональными навыками.

3**. На "Удовлетворительно"** оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся показал удовлетворительные знания по МДК.07.01 "Технология приготовления мучных и кондитерских изделий" (допустил 3-5 ошибок в теории );

- обучающийся затрудняется при ответе на вопросы.

Владеет навыками:

- обучающийся не совсем правильно выполняет практические операции по выполнению своего задания (изделие не совсем соответствует требованиям качеству и не выдержана температура подачи;

- допускает значительные ошибки при выполнении задания в практической работе;

- допускает нарушения по правилам по технике безопасности и охране труда, и при этом показал удовлетворительные знания и умения;

4**. На "Неудовлетворительно"** оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся показал неудовлетворительные знания по МДК.07.01 "Технология приготовления мучных и кондитерских изделий" (допустил 5 и более ошибок в теории );

- обучающийся допустил грубые теоретические ошибки, не владеет профессиональными навыками и грубо нарушает правила по технике безопасности и охране труда.

После изучения профессионального модуля *ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»*  проводится квалификационный экзамен*,* после которого студентам успешно сдавшим его, присваивается вид профессиональной деятельности (*ВПД) «Выполнение работ по профессии «Кондитер»*, и выдаётся сертификат с оценочной ведомость.

**Билеты для квалификационного экзамена по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

Билет № 1

1. Способ приготовления песочного теста.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого опарного теста " Булочка домашняя".

3. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Торт "Листопад"".

Билет № 2

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста .

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пирог Московский".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Бисквитно - кремовый".

Билет № 3

1. Способ приготовления дрожжевого безопарного теста.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого опарного теста " Булочка сдобная".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Рубин".

Билет № 4

1. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста.

2. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Курник".

3. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Пирожное "Трубочка с кремом"".

Билет № 5

1. Особенности приготовления слоеного пресного теста.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Кулебяку".

3. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Пирожное " Слойка с кремом"".

Билет № 6

1. Назначение, устройство пекарного оборудования .

2. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Рулет с джемом"".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Сказка".

Билет № 7

1. Назначение, устройство компрессионной холодильной машины.

2. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста " Батончики слоеные с орехами".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Березка".

Билет № 8

1. Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству фаршей.

2. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Кекс песочный".

3. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Пирожное " Слойка с яблочной начинкой".

Билет № 9

1. Принцип действия работы машины для раскатки теста.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Ватрушка с творогом".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Пирожное "Картошка обсыпная"".

Билет № 10

1.Технология приготовления, требование к качеству десертных пирожных.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Беляши".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Кофейный".

Билет № 11

1. Назначение, устройство взбивальной машины ВМ-2.

2. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Ушки слоеные".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Осень".

Билет № 12

1.Способ приготовления, требование к качеству заварных пирожных.

2. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Кольцо песочное".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Кофейный".

Билет № 13

1. Назначение, устройство машины для замеса теста.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Ватрушка с повидлом".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Пирожное "Бисквитно-кремовое".

Билет № 14

1. Особенности приготовления, требование к качеству заварных пирожных.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пончики".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Бисквитно -фруктовый".

Билет № 15

1. Способ приготовления, требование к качеству слоеных пирожных

2. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Языки слоеные".

3. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Торт "Ивушка".

Билет № 16

1.Технология приготовления, требование к качеству бисквитных пирожных.

2. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Печенье песочное".

3. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Торт "Московская слойка".

Билет № 17

1.Способы приготовления, требование к качеству марципана.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пирог с капустой".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт" слоеный с кремом".

Билет № 18

1. Технологический процесс приготовления , требование к качеству глазури.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пирожки печеные с фаршем".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Пирожное бисквитное с белковым кремом".

Билет № 19

1. Способы приготовления, пряничного теста.

2. Приготовление и подача изделия из пресного теста "Курник".

3. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Торт "Абрикотин".

Билет № 20

1. Особенности приготовления, требование к качеству изделий из пряничного теста.

2. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Пирожков слоеных с яблочным фаршем".

3. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Пирожное" Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой".

Билет № 21

1. Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пирог закрытый со сладкой начинкой".

3. Приготовление и подача изделия из песочного теста "Торт" Песочно-фруктовый".

Билет № 22

1. Способы приготовления, требование к качеству марципана.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пирог с капустой".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт" слоеный с кремом".

Билет № 23

1. Технологический процесс приготовления , требование к качеству заварных пирожных.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Пончики".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Бисквитно -фруктовый".

Билет № 24

1. Назначение, устройство машины для замеса теста.

2. Приготовление и подача изделия из дрожжевого теста "Ватрушка с повидлом".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Пирожное "Бисквитно-кремовое".

Билет № 25

1. Назначение, устройство взбивальной машины ВМ-2.

2. Приготовление и подача изделия из слоеного пресного теста "Ушки слоеные".

3. Приготовление и подача изделия из бисквитного теста "Торт "Осень".