

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д.Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» января 2026 г.

Утвержден Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Опишите технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Какова последовательность выполнения и характеристика технологических операций? Назовите современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Каковы требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Как организована работа на различных участках кондитерского цеха?
2. Назовите виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды. Каковы правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
3. Как организовано хранение, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Каков ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?
5. Назовите ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.
6. Каковы принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?
7. Как производится расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
8. Какая технологическая документация существует и каков порядок ее разработки? Каковы правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?

9. Какие нормативно-технологические документы использует кондитер? Что входит в учетно-отчетную документацию кондитера, каков порядок ее оформления?

10. Каковы санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

1. Дайте характеристику различных видов, классификацию и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения?

2. Каковы правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?

3. Каковы правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

4. Как оформляются заявки на склад?

5. Назовите виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

6. Каковы требования к организации рабочих мест? Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.

7. Каковы санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе? Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.

8. Каковы санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий?

9. Дайте товароведную характеристику, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

10. Какие кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки используются при производстве мучных кондитерских изделий? Их характеристика, назначение, использование.

11. Какие расходные материалы используются при приготовлении мучных кондитерских изделий? Их характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.

МДК.05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

1. Дайте характеристику различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификацию в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

2. Каковы ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях?

3. Каковы правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов? Как оценивается их качество?

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе

1. Дайте характеристику различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Каковы органолептические способы определения готовности сиропов? Как оценивается качество?

3. Каковы правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам?

4. Каковы виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа? Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.

5. Какие украшения из карамели существуют, как они используются в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения?

6. Какие виды желе существуют в зависимости от желирующего вещества? Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.

Тема 2.3. Приготовление глазури

1. Какие виды глазури существуют в зависимости от сырья?
2. Опишите приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.
3. Каковы последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения глазури?
4. Как используются различные виды глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Каковы правила и варианты оформления?

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

1. Дайте классификацию кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Каковы требования к качеству сырья? Методы приготовления.
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения кремов? Как используются кремы в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Как приготовить сливочные, белковые, заварные кремы, кремы из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок)? Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.
4. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения кремов?

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

1. Какие виды сахарной мастики и марципана существуют? Каковы методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов?
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения сахарной мастики и марципана?
3. Как используются сахарная мастика и марципан в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Каковы правила и варианты оформления?

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

1. Какие виды посыпок и крошки существуют в зависимости от сырья и полуфабриката? Их характеристика и способы приготовления.
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения посыпок и крошки?

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

3. Как используются посыпки и крошка в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Каковы правила и варианты оформления?

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

1. Какие виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства? Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Как используются отделочные полуфабрикаты промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Каковы правила и варианты оформления?

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

1. Дайте классификацию, ассортимент, охарактеризуйте пищевую ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.

2. Каковы требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения?

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

1. Какие виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья используются в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба? Их характеристика и использование.

2. Каковы правила выбора, требования к качествам основным и дополнительным ингредиентам?

3. Каковы методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.? Порядок заправки фаршей и начинок.

4. Каковы органолептические способы определения степени готовности? Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

1. Как происходит замес и образование теста? Какова сущность процессов, происходящих при замесе теста?

2. Дайте классификацию теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристику.

3. Каковы правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности

приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента?

4. Каковы способы разрыхления теста? Механизм действия разрыхлителей.

5. Как происходит приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста? Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.

6. Каковы способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения теста?

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Как происходят формование, расстойка, выпечка?

2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба?

3. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

1. Каковы виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании?

2. Каковы правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям?

3. Каковы варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами? Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

1. Опишите приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.

2. Каковы методы и способы приготовления, формование и выпечка?

3. Каковы органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий?

4. Каковы правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения?

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

1. Дайте классификацию и характеристику пирожных. Каковы форма, размер и масса пирожных? Основные процессы изготовления пирожных.

2. Каковы правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных? Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Опишите приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы.

4. Опишите приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы.

5. Опишите приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы.

6. Опишите приготовление заварных пирожных в зависимости от формы и от отделки.

7. Опишите приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.

8. Опишите приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

1. Дайте классификацию тортов. Каковы форма, размер и масса тортов? Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).

2. Каковы основные процессы изготовления тортов? Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.

3. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Опишите приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

5. Опишите приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

6. Опишите приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

7. Опишите приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

8. Опишите приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические задания:

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

4. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.

5. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

6. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий.

8. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий.

9. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

10. Основные критерии оценки качества теста.

11. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.

12. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.

13. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

кондитерских изделий.

14. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

15. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.

17. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

18. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.

19. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

20. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

21. Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

22. Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

23. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

24. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

25. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

26. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

27. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Практические задания

Задание 1. Описать технологию приготовления пшеничного хлеба.

Задание 2. Описать технологию приготовления опарного дрожжевого теста.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Задание 3. Описать технологию приготовления кренделя сдобного «Юбилейный».

Задание 4. Описать технологию приготовления безопарного теста.

Задание 5. Описать технологию приготовления ржаного хлеба.

Задание 6. Описать технологию приготовления теста для блинов и оладий.

Задание 7. Описать технологию приготовления вафельного, пряничного теста.

Задание 8. Описать технологию приготовления песочного теста

Задание 9. Описать технологию приготовления бисквитного теста

Задание 10. Описать технологию приготовления заварного теста

Задание 11. Описать технологию приготовления слоеного теста

Задание 12. Описать технологию приготовления воздушно-орехового теста.

Задание 13. Описать технологию приготовления миндального теста

Задание 14. Описать технологию приготовления помадки.

Задание 15. Описать технологию приготовления «Айсинг».

Задание 16. Описать технологию приготовления мастики.

Задание 17. Описать технологию приготовления марципана.

Задание 18. Описать технологию приготовления карамели.

Задание 19. Описать технологию приготовления крема «Шарлотт»

Задание 20. Описать технологию приготовления крема «Глясе».

Задание 21. Описать технологию приготовления «Пралине».

Задание 22. Описать технологию приготовления рисовальной массы.

Задание 23. Описать технологию приготовления глазури.

Задание 24. Описать технологию приготовления масляного и белкового крема.

Задание 25. Описать технологию приготовления заварного крема, отделочных полуфабрикатов.

Задание 26. Творческое задание.

Изобразить сложное кондитерское изделие с украшением (на выбор студента). Изобразить его в разрезе. Описать технологию приготовления.

Раскрыть организацию рабочего места для изготовления кондитерского изделия. Раскрыть способы оценки качества и безопасность готового кондитерского изделия.