

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН

на заседании ПЦК

«06» 08 2022 г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель А.Р. Ахмедова А.Р. Ахмедова

Грозный – 2022 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.5	Коллоквиум
2.	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.5	Коллоквиум
3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.5	Коллоквиум, Реферат
4.	Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.5	Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.</p> <p>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технологическая документация, порядок ее разработки.</p> <p>Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.</p> <p>Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.</p>
2.	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.</p> <p>Профессиональный словарь кондитера.</p> <p>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.</p> <p>Требования к организации рабочих мест. Правила утилизации отходов.</p>

4.	Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.	<p>Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> <p>Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p>
----	--	--

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На **«отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил

существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Виды технического контроля.
2. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.
3. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.
4. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.
5. Оценивание влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
6. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию.

В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

ПЦК «Строительство и эксплуатация

зданий и сооружений, пожарная безопасность»

**Вопросы на 1 рубежную аттестацию по МДК.05.01 Организация
процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса
(5 семестр)**

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?
4. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
5. Технологическая документация, порядок ее разработки?
6. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования?
8. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления?
9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
11. Профессиональный словарь кондитера?
12. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
13. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха?
14. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?

15. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
16. Требования к организации рабочих мест?
17. Правила утилизации отходов?
18. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
19. Требования к качеству, условия и сроки хранения?
20. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования?
2. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
3. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
4. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
3. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха?
4. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования?
2. Профессиональный словарь кондитера?
3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?
4. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Требования к организации рабочих мест?
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения?
3. Правила утилизации отходов?
4. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?
3. Технологическая документация, порядок ее разработки?
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования?
2. Технологическая документация, порядок ее разработки?
3. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Правила утилизации отходов?
2. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
3. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха?
4. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
2. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения?
4. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха?
2. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?
4. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
2. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
3. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
4. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
2. Правила утилизации отходов?
3. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
4. Требования к организации рабочих мест?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Требования к качеству, условия и сроки хранения?
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?
3. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
2. Технологическая документация, порядок ее разработки?
3. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
2. Профессиональный словарь кондитера?
3. Требования к организации рабочих мест?
4. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Профессиональный словарь кондитера?
2. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
4. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
2. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования?
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
4. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Правила утилизации отходов?
2. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
3. Технологическая документация, порядок ее разработки?
4. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Профессиональный словарь кондитера?
2. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
3. Технологическая документация, порядок ее разработки?
4. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
2. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
3. Требования к организации рабочих мест?
4. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
2. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
3. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?
4. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- оценка «**неудовлетворительно**», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка «**удовлетворительно**», если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка «**хорошо**», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на 2 рубежную аттестацию по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса (5 семестр)

1. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
2. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?
3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
4. Правила оформления заявок на склад?
5. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?
6. Характеристика предприятий общественного питания?
7. Характеристика мини-пекарней?
8. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?

9. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
10. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
11. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
12. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
13. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
14. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
15. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?
16. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?
17. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента?
18. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
19. Ассортимент, использование сухих смесей промышленного производства?
20. Пряничные изделия?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?
2. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?
3. Характеристика мини-пекарней?
4. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
2. Пряничные изделия?
3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
4. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Правила оформления заявок на склад?
2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
3. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
4. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
2. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
3. Правила оформления заявок на склад?
4. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Характеристика предприятий общественного питания?
2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Пряничные изделия?
4. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?
2. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?
3. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
4. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента?
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
3. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?
4. Правила оформления заявок на склад?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
3. Ассортимент, использование сухих смесей промышленного производства?
4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
3. Характеристика предприятий общественного питания?
4. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?
4. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
4. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
2. Характеристика мини-пекарней?
3. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
2. Характеристика мини-пекарней?
3. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация __

Билет № 14

1. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
2. Правила оформления заявок на склад?
3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация __

Билет № 15

1. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
2. Пряничные изделия?
3. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
4. Характеристика предприятий общественного питания?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация __

Билет № 16

1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
2. Пряничные изделия?
3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
4. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Пряничные изделия?
2. Характеристика мини-пекарней?
3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?
2. Характеристика предприятий общественного питания?
3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
4. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
3. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Ассортимент, использование сухих смесей промышленного производства?
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
3. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к зачету по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса.

(5 семестр)

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?
4. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
5. Технологическая документация, порядок ее разработки?
6. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования?
8. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления?

9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
11. Профессиональный словарь кондитера?
12. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
13. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха?
14. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
15. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
16. Требования к организации рабочих мест?
17. Правила утилизации отходов?
18. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
19. Требования к качеству, условия и сроки хранения?
20. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию?
21. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
22. Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?
23. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
24. Правила оформления заявок на склад?
25. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?
26. Характеристика предприятий общественного питания?
27. Характеристика мини-пекарней?
28. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
29. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
30. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
31. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

32. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
33. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
34. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?
35. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?
36. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?
37. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента?
38. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
39. Ассортимент, использование сухих смесей промышленного производства?
40. Пряничные изделия?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Ассортимент, использование сухих смесей промышленного производства?
2. Профессиональный словарь кондитера?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
2. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
2. Правила утилизации отходов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Правила утилизации отходов?
2. Требования к организации рабочих мест?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления?
2. Пряничные изделия?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Технологическая документация, порядок ее разработки?
2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха?
2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации?
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?
2. Профессиональный словарь кондитера?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Технологическая документация, порядок ее разработки?
2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
2. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?
2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Способы подачи, требования к качеству и транспортировка сложных мучных кондитерских изделий?
2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий?
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов?
2. Характеристика предприятий общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Правила утилизации отходов?
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 23

1. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста?
2. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 24

1. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 25

1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Характеристика предприятий общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

– **«зачтено»** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

– **«не зачтено»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы на 1 рубежную аттестацию по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса (6 семестр)

1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
2. Какие существуют рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
4. Технологические этапы производства сложных мучных изделий?
5. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
6. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания?
7. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
8. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
9. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
10. Типы предприятий общественного питания?
11. Как определяют примерное число наименований изделий для предприятий общественного питания?
12. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
13. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?
14. Какие виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?
15. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?
16. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
17. Каковы зависимость расхода пшеничной муки от влажности?
18. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход жидких компонентов?
19. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?
20. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход жидких компонентов?
2. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
3. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
4. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Типы предприятий общественного питания?
2. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
3. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
2. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания?
3. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
4. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
3. Как определяют примерное число наименований изделий для предприятий общественного питания?
4. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
2. Типы предприятий общественного питания?
3. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
4. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
3. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
4. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
3. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?
4. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
2. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
3. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
2. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход жидких компонентов?
4. Как определяют примерное число наименований изделий для предприятий общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания?
2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
3. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
4. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
2. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
3. Технологические этапы производства сложных мучных изделий?
4. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
2. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
3. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
4. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Типы предприятий общественного питания?
2. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
3. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?
4. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход жидких компонентов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
2. Как определяют примерное число наименований изделий для предприятий общественного питания?
3. Какие существуют рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Какие виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?
2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
3. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход жидких компонентов?
2. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
3. Какие виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?
4. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?
2. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
3. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?
4. Типы предприятий общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Какие виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?
2. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Типы предприятий общественного питания?
4. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Каковы зависимость расхода пшеничной муки от влажности?
2. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?
3. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?
4. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?
2. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Какие существуют рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка «**неудовлетворительно**», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка «**удовлетворительно**», если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка «**хорошо**», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся

правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;

– оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на 2 рубежную аттестацию по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

(6 семестр)

1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов?
3. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов?
4. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе?
5. Приготовление глазури?
6. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?
7. Виды и причины брака крема?
8. Приготовление сахарной мастики и марципана?
9. Приготовление посыпок и крошки?
10. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
11. Кремы из промышленных смесей?
12. Заварной термостабильный крем?
13. Крем на основе растительных сливок?
14. Стабилизатор крема?
15. Фруктовые наполнители?
16. Ароматизаторы для кондитерских изделий?
17. Термостабильные начинки, начинка пралине?
18. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?
19. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба?
20. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Приготовление глазури?
2. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов?
3. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Стабилизатор крема?
2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?
4. Фруктовые наполнители?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов?
2. Фруктовые наполнители?
3. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий?
4. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе?
2. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?
4. Ароматизаторы для кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Термостабильные начинки, начинка пралине?
2. Приготовление глазури?
3. Фруктовые наполнители?
4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Виды и причины брака крема?
2. Фруктовые наполнители?
3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Фруктовые наполнители?
2. Приготовление глазури?
3. Виды и причины брака крема?
4. Кремы из промышленных смесей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
2. Ароматизаторы для кондитерских изделий?
3. Приготовление глазури?
4. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Термостабильные начинки, начинка пралине?
2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?
3. Приготовление посыпок и крошки?
4. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Приготовление посыпок и крошки?
2. Виды и причины брака крема?
3. Стабилизатор крема?
4. Приготовление глазури?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Кремы из промышленных смесей?
2. Ароматизаторы для кондитерских изделий?
3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
2. Виды и причины брака крема?
3. Приготовление посыпок и крошки?
4. Приготовление глазури?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Приготовление посыпок и крошки?
2. Крем на основе растительных сливок?
3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?
4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов?
2. Виды и причины брака крема?
3. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
4. Термостабильные начинки, начинка пралине?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба?
2. Кремы из промышленных смесей?
3. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий?
4. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Ароматизаторы для кондитерских изделий?
2. Виды и причины брака крема?
3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?
4. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Крем на основе растительных сливок?
2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба?
3. Приготовление сахарной мастики и марципана?
4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Приготовление посыпок и крошки?
2. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
3. Стабилизатор крема?
4. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Виды и причины брака крема?
2. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Приготовление посыпок и крошки?
4. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Ароматизаторы для кондитерских изделий?
2. Стабилизатор крема?
3. Приготовление глазури?
4. Виды и причины брака крема?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к зачету по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса.

(6 семестр)

1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
2. Какие существуют рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?
4. Технологические этапы производства сложных мучных изделий?
5. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?

6. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания?
7. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
8. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
9. Современный ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
10. Типы предприятий общественного питания?
11. Как определяют примерное число наименований изделий для предприятий общественного питания?
12. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
13. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?
14. Какие виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?
15. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?
16. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
17. Каковы зависимость расхода пшеничной муки от влажности?
18. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход жидких компонентов?
19. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?
20. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
21. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
22. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов?
23. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов?
24. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе?
25. Приготовление глазури?
26. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?
27. Виды и причины брака крема?
28. Приготовление сахарной мастики и марципана?
29. Приготовление посыпок и крошки?
30. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
31. Кремы из промышленных смесей?
32. Заварной термостабильный крем?

33. Крем на основе растительных сливок?
34. Стабилизатор крема?
35. Фруктовые наполнители?
36. Ароматизаторы для кондитерских изделий?
37. Термостабильные начинки, начинка пралине?
38. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?
39. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба?
40. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента?
2. Каковы зависимость расхода пшеничной муки от влажности?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
2. Технологические этапы производства сложных хлебобулочных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?
2. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания?
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Какие виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?
2. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?
2. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Какие виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?
2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?
2. Типы предприятий общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий?
2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Типы предприятий общественного питания?
2. Кремы из промышленных смесей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?
2. Ароматизаторы для кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Фруктовые наполнители?
2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?
2. Приготовление сахарной мастики и марципана?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Приготовление глазури?
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий?
2. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Стабилизатор крема?
2. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Крем на основе растительных сливок?
2. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Фруктовые наполнители?
2. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Заварной термостабильный крем?
2. Технологические этапы производства сложных мучных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Стабилизатор крема?
2. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Заварной термостабильный крем?
2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Как определяют примерное число наименований изделий для предприятий общественного питания?
2. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 23

1. Что входит в понятие «ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?
2. Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия являются сложными?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 24

1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий?
2. Производственные помещения, которые входят в структуру предприятий общественного питания?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процесса

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 25

1. В каком случае при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий увеличивается расход муки?
2. Крем на основе растительных сливок?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

– «зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

– «не зачтено» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.6	Коллоквиум
2.	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.6	Коллоквиум
3.	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.6	Коллоквиум, Реферат
4.	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	ОК 01-11 ПК 5.1- 5.6	Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету
4.	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

2.	<p>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.</p>	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>
3.	<p>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Техника и варианты оформления. Оценка качества.</p> <p>Условия и сроки хранения</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>

4.	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.
----	---	---

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На **«отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.
2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.
3. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т. ч. региональных, авторских, брендовых.
4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.
5. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.
6. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию.

В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

**ПЦК «Строительство и эксплуатация
зданий и сооружений, пожарная безопасность»**

**Вопросы на 1 рубежную аттестацию по МДК.05.02 Процессы
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий сложного ассортимента**

(5 семестр)

1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
2. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная.
4. Рецептуры, правила и режим варки помады, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
8. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
10. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
11. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
12. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.
13. Темперирование шоколада.
14. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
15. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
16. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
17. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).

18. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.
19. Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
20. Использование марципана при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Темперирование шоколада.
4. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
3. Рецептуры, правила и режим варки помады, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Способы приготовления сырцовой и заварной глазури.
2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
4. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
2. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Темперирование шоколада.
3. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
2. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).
4. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная.
2. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
2. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная.
3. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
3. Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Темперирование шоколада.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.
2. Темперирование шоколада.
3. Рецептуры, правила и режим варки помады, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.
2. Темперирование шоколада.
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
2. Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
4. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Темперирование шоколада.
2. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
4. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).
3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- оценка «**неудовлетворительно**», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка «**удовлетворительно**», если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка «**хорошо**», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на 2 рубежную аттестацию по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

(5 семестр)

1. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
4. Оценка качества теста.
5. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
7. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
8. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
9. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

10. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
11. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
12. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
13. Использование сухих смесей промышленного производства.
14. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
15. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
16. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
17. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
18. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
19. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
20. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
2. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
4. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
2. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
3. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
4. Использование сухих смесей промышленного производства.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
3. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
3. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
4. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
2. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
3. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
3. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
4. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
4. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
2. Оценка качества теста.
3. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
4. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
2. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
3. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
4. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
3. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
4. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Использование сухих смесей промышленного производства.
3. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
4. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
2. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Использование сухих смесей промышленного производства.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
3. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
2. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
3. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
4. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
3. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
4. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
2. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
3. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Оценка качества теста.
2. Использование сухих смесей промышленного производства.
3. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы к зачету по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
(5 семестр)**

1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.
2. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная.
4. Рецептуры, правила и режим варки помады, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
8. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
10. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
11. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
12. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.
13. Темперирование шоколада.
14. Мاستика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).

15. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.
16. Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Использование марципана при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
19. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
20. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
21. Оценка качества теста.
22. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
23. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
24. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
25. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
26. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
27. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
28. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
29. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
30. Использование сухих смесей промышленного производства.
31. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
32. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
33. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
34. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
35. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
36. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.
37. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.
38. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.
39. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Оценка качества теста.
2. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Использование марципана при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения мастики.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная.
2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
2. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
2. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
2. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
2. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
2. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
2. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Использование марципана при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
2. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Способы приготовления сырцово-й и заварной глазурей.
2. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
2. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.
2. Оценка качества теста.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.
2. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Темперирование шоколада.
2. Рецептуры, правила и режим варки помады, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 23

1. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.
2. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 24

1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Способы приготовления сырковой и заварной глазурей.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 25

1. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
2. Условия и сроки хранения сиропов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

– **«зачтено»** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

– **«не зачтено»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы на 1 рубежную аттестацию по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (6 семестр)

1. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
2. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?
3. Замес и образование теста?
4. Разрыхление и брожение теста?
5. Приготовление пшеничного теста?
6. Приготовление теста на опарах?
7. Приготовление пшеничного теста без опарным способом?
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба?

9. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
10. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
11. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
12. Механический способ разрыхление?
13. Структура без дрожжевого теста?
14. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
15. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента?
16. Изготовление и оформление пирожных?
17. Процесс приготовления пирожных?
18. Изготовление и оформление тортов?
19. Художественная, ручная отделка тортов?
20. Производство песочных тортов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
2. Механический способ разрыхление?
3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
4. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Изготовление и оформление тортов?
2. Изготовление и оформление пирожных?
3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента?
3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
4. Приготовление теста на опарах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
2. Приготовление пшеничного теста?
3. Разрыхление и брожение теста?
4. Замес и образование теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Процесс приготовления пирожных?
2. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
3. Приготовление теста на опарах?
4. Изготовление и оформление пирожных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
2. Разрыхление и брожение теста?
3. Механический способ разрыхление?
4. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Производство песочных тортов?
2. Изготовление и оформление пирожных?
3. Процесс приготовления пирожных?
4. Механический способ разрыхление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
2. Структура без дрожжевого теста?
3. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
4. Приготовление пшеничного теста без опарным способом?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Процесс приготовления пирожных?
2. Приготовление теста на опарах?
3. Производство песочных тортов?
4. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Изготовление и оформление тортов?
2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
3. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?
2. Художественная, ручная отделка тортов?
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба?
4. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Художественная, ручная отделка тортов?
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба?
3. Замес и образование теста?
4. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Приготовление теста на опарах?
2. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
4. Изготовление и оформление тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
2. Процесс приготовления пирожных?
3. Приготовление пшеничного теста?
4. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
2. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
3. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
4. Механический способ разрыхление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Процесс приготовления пирожных?
2. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?
3. Приготовление пшеничного теста?
4. Приготовление теста на опарах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
3. Приготовление теста на опарах?
4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента?
2. Изготовление и оформление пирожных?
3. Приготовление пшеничного теста?
4. Изготовление и оформление тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
2. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
4. Структура без дрожжевого теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Изготовление и оформление тортов?
2. Изготовление и оформление пирожных?
3. Производство песочных тортов?
4. Механический способ разрыхление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- оценка «**неудовлетворительно**», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка «**удовлетворительно**», если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка «**хорошо**», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на 2 рубежную аттестацию по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Производство миндальных тортов?
2. Производство литерных и фигурных тортов?
3. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
4. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?
5. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?
6. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
8. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
9. Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
10. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?
11. Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения?

12. Слоение теста на специальных машине?
13. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?
14. Полуфабрикаты из сахарного теста?
15. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
16. Основные этапы построения пряничных изделий?
17. Чем капкейки отличаются от маффинов?
18. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
19. На какие виды подразделяются праздничные торты?
20. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
2. Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
3. Производство миндальных тортов?
4. Производство литерных и фигурных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Чем капкейки отличаются от маффинов?
2. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
3. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Производство литерных и фигурных тортов?
2. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?
3. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?
2. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?
3. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
4. Основные этапы построения пряничных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
2. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?
3. Производство литерных и фигурных тортов?
4. На какие виды подразделяются праздничные торты?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Производство миндальных тортов?
2. Слоение теста на специальных машине?
3. Производство литерных и фигурных тортов?
4. Основные этапы построения пряничных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения?
2. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
3. Производство литерных и фигурных тортов?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?
2. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Слоение теста на специальных машине?
2. Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения?
3. Производство миндальных тортов?
4. Производство литерных и фигурных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. На какие виды подразделяются праздничные торты?
3. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?
4. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?
2. Полуфабрикаты из сахарного теста?
3. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
4. Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация __

Билет № 12

1. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?
2. Чем капкейки отличаются от маффинов?
3. Слоение теста на специальных машине?
4. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация __

Билет № 13

1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Полуфабрикаты из сахарного теста?
3. Производство миндальных тортов?
4. Производство литерных и фигурных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация __

Билет № 14

1. Слоение теста на специальных машине?
2. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?
3. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
2. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
3. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
4. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. На какие виды подразделяются праздничные торты?
2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
3. Чем капкейки отличаются от маффинов?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?
2. Производство литерных и фигурных тортов?
3. На какие виды подразделяются праздничные торты?
4. Производство миндальных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Производство миндальных тортов?
2. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
3. Слоение теста на специальных машине?
4. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Чем капкейки отличаются от маффинов?
2. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?
3. Производство миндальных тортов?
4. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Производство миндальных тортов?
2. Слоение теста на специальных машине?
3. Производство литерных и фигурных тортов?
4. Упаковка и хранение тортов и пирожных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к экзамену по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?
2. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?
3. Замес и образование теста?
4. Разрыхление и брожение теста?
5. Приготовление пшеничного теста?
6. Приготовление теста на опарах?
7. Приготовление пшеничного теста без опарным способом?
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба?
9. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
10. Сдобное, слоеное, бисквитное, заварное тесто?
11. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
12. Механический способ разрыхление?
13. Структура без дрожжевого теста?
14. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
15. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента?
16. Изготовление и оформление пирожных?
17. Процесс приготовления пирожных?
18. Изготовление и оформление тортов?
19. Художественная, ручная отделка тортов?
20. Производство песочных тортов?
21. Производство миндальных тортов?
22. Производство литерных и фигурных тортов?
23. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
24. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?
25. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?
26. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
27. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
28. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?

29. Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
30. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?
31. Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения?
32. Слоение теста на специальных машине?
33. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?
34. Полуфабрикаты из сахарного теста?
35. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
36. Основные этапы построения пряничных изделий?
37. Чем капкейки отличаются от маффинов?
38. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
39. На какие виды подразделяются праздничные торты?
40. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
3. Изготовление и оформление тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Производство песочных тортов?
2. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
3. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Основные этапы построения пряничных изделий?
2. На какие виды подразделяются праздничные торты?
3. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Изготовление и оформление пирожных?
2. Основные этапы построения пряничных изделий?
3. Приготовление пшеничного теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?
2. Производство литерных и фигурных тортов?
3. Механический способ разрыхление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?
2. Полуфабрикаты из сахарного теста?
3. Приготовление теста на опарах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?
2. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?
3. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
2. Полуфабрикаты из сахарного теста?
3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Механический способ разрыхление?
2. Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения?
3. Приготовление пшеничного теста без опарным способом?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Замес и образование теста?
2. Механический способ разрыхление?
3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Замес и образование теста?
2. Основные этапы построения пряничных изделий?
3. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Процесс приготовления пирожных?
2. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Полуфабрикаты из сахарного теста?
2. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
3. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Художественная, ручная отделка тортов?
3. Основные этапы построения пряничных изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Производство миндальных тортов?
3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба?
2. Приготовление теста на опарах?
3. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Слоение теста на специальных машине?
2. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Упаковка и хранение тортов и пирожных?
2. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него и причины их возникновения?
3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Изготовление и оформление пирожных?
2. Приготовление пшеничного теста без опарным способом?
3. Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?
2. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него?
3. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 21

1. Слоение теста на специальных машине?
2. Производство миндальных тортов?
3. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

**Группа _____
_ Семестр _____ Экзамен**

Билет № 22

1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента?
2. Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?
3. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 23

1. Изготовление и оформление тортов?
2. Разрыхление и брожение теста?
3. Производство песочных тортов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 24

1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты?
2. Разрыхление и брожение теста?
3. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 25

1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента?
2. Производство миндальных тортов?
3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные

формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач