МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16» июня 2017г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена

МДК 04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2017 г.

Разработчик:

Рякова Любовь Васильевна – преподаватель, высшая квалификационная категория

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **МДК 04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения курса:

Целью изучения курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
Знать: - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных	- знание ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание характеристик основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание правил выбора	Выполнение тестового задания	*Экзамен*

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - знание методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание температурного режима и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных		

определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов **Уметь:** - органолептическим методом оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	полуфабрикатов; - знание технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - знание техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - знание актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов - органолептическим методом оценивает качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимает организационные решения по процессам		

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирает вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определяет режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивает качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применяет коммуникативные решения; - выбирает различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирает отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определяет режим хранения отделочных полуфабрикатов		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена (*теоретическое задание)*

Текст задания:
Тест №1 (приложение №1)
Тест №2 (приложение №2)
Тест №3 (приложение №3)
Инструкция по выполнению теста (приложение №4)

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Курс: 3

Инструкция по выполнению экзаменационного теста

для студентов 3 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 04.01.

Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 04.01.

Тест состоит из 18 заданий.

Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 90 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.

На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.

Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.

Ответы на задания должны быть четкими и полными.

При выполнении заданий 17 и 18 вы должны найти связи между позициями 1 и 2 столбиков. В задании позициям 1 столбика соответствовать может только одна позиция 2 столбика.

Задания на соответствие выполняются по следующему образцу:

А- 2
Б- 1
В-3
Г-4

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:

- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов

Вам необходимо набрать максимальное количество – 36 баллов.

Желаем успехов!

Приложения 1

Экзаменационный тест №1

1.Оцените значимость хлебобулочных изделий в питании человека
2.Составьте перечень правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
3.Сравните особенности технологии приготовления заварного теста и бисквитного теста, а затем обоснуйте роль яиц в этих видах теста
4.Объясните причины того, что свежевыпеченные мучные изделия имеют структуру недопеченного теста
5.Перечислите ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов
6.Расположите оборудование кондитерского цеха в порядке технологического процесса приготовления изготовления хлебобулочных изделий
7.Проанализируйте структуру вафельного полуфабриката с точки зрения состава сырья
8.Раскройте особенности приготовления слоеного полуфабриката
9.Предложите новые варианты приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
10.Составьте перечень основных мероприятий с точки зрения безопасного использования оборудования на предприятиях общественного питания
11.Составьте технологическую схему приготовления ганаша
12.Определите возможные критерии оценки качества тортов и пирожных
13.Составьте перечень производственного инвентаря необходимый для приготовления хлебобулочных изделий
14.Выстройте этапы последовательности приготовления изделий из дрожжевого теста
15.Предложите условия для безопасного хранения кремовых изделий
16.Назовите основные требования к оформлению тортов
17.Выполните соответствие основных полуфабрикатов и режима их выпечки

Код	Наименование основных выпеченных полуфабрикатов	Код	Режим выпечки
А	Бисквитный	1	Температура 100-110°С в течение 20-60 мин.
Б	Слоеный	2	Температура 200-220°С в течение 30-40 мин.
В	Песочный	3	Температура 190-220°С в течение 35-40 мин.
Г	Воздушный	4	Температура 220-240°С в течение 10-20 мин.
Д	Заварной	5	Температура 215-250°С в течение 25-30 мин.

18.Выполните соответствие видов и причин дефектов бисквитного полуфабриката

Код	Наименование видов брака	Код	Причины брака

А	Бисквит плотный, тяжелый	1	Низкая температура и недостаточное время выпечки
Б	Бисквит с комочками	2	Тесто долго простояло в форме
В	Бледная корочка на поверхности	3	Недостаточно тщательный промес
Г	Бисквит малопористый	4	Длительный замес с мукой
Д	Бисквит в нижней части имеет «резинистый» слой	5	Встряхивание форм до выпечки или часто хлопали дверкой пекарского шкафа

Приложение 2

Экзаменационный тест №2

1.Оцените значимость мучных кондитерских изделий в питании человека
2.Составьте перечень правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий
3.Сравните особенности технологии приготовления крутого песочного теста и мягкого песочного теста, а затем обоснуйте, какое сырье влияет на их структуру
4.Объясните причины того, что при выпечке заварного полуфабриката образуются пустоты
5.Перечислите ассортимент сложных хлебобулочных изделий и укажите условия их выпечки
6.Расположите оборудование кремового отделения в порядке технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов и оформления тортов и пирожных
7.Проанализируйте структуру слоеного полуфабриката с точки зрения состава сырья
8.Раскройте особенности приготовления заварного пряничного полуфабриката
9.Предложите новые варианты приготовления праздничного хлеба и укажите его назначение
10.Составьте перечень основных мероприятий с точки зрения безопасного использования оборудования на предприятиях общественного питания
11.Составьте технологическую схему приготовления заварного белкового крема
12.Определите возможные критерии оценки качества основных выпеченных полуфабрикатов
13.Составьте перечень производственного инвентаря необходимый для приготовления мучных кондитерских изделий
14.Выстройте этапы последовательности приготовления тортов
15.Предложите новую классификацию тортов
16.Предложите условия для безопасного хранения хлебобулочных изделий
17.Выполните соответствие видов и причин дефекта песочного полуфабриката

Код	Наименование видов брака	Код	Причины брака
А	Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий	1	Высокая температура и продолжительное время выпечки
Б	Полуфабрикат сырой, плохо	2	Использована мука с сильной

	пропеченный, бледный		клейковиной
В	Полуфабрикат подгорелый, с закалом	3	Низкая температура и недостаточное время выпечки
Г	Полуфабрикат расплывчатый	4	Нарушение рецептуры сахара, жира или муки

18.Выполните соответствие крема и его составляющей

Код	Наименование крема	Код	Наименование составляющих
А	Крем сливочный	1	Яично-сахарная смесь
Б	Крем «Новый»	2	Сгущенное молоко с сахаром и сахарная пудра
В	Крем «Шарлот»	3	Сахарно-молочный сироп
Г	Крем «Гляссе»	4	Молочный сироп

Приложение 3

Экзаменационный тест №3

1.Оцените значимость мучных кондитерских изделий в питании человека
2.Объясните причины того, что свежевыпеченные мучные изделия имеют структуру недопеченного теста
3.Сравните особенности технологии приготовления крутого песочного теста и мягкого песочного теста, а затем обоснуйте, какое сырье влияет на их структуру
4.Перечислите ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов
5.Расположите оборудование кремового отделения в порядке технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов и оформления тортов и пирожных
6.Раскройте особенности приготовления слоеного полуфабриката
7.Составьте перечень основных мероприятий с точки зрения безопасного использования оборудования на предприятиях общественного питания
8.Составьте технологическую схему приготовления заварного белкового крема
9.Составьте перечень производственного инвентаря необходимый для приготовления хлебобулочных изделий
10.Выстройте этапы последовательности приготовления изделий из дрожжевого теста
11.Предложите условия для безопасного хранения кремовых изделий
12.Назовите основные требования к оформлению тортов
13.Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката
14.Определите возможные критерии оценки качества тортов и пирожных

15.Составьте перечень правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов

16.Проанализируйте структуру вафельного полуфабриката с точки зрения состава сырья

17.Выполните соответствие видов и причин дефекта помады

Код	Наименование видов брака	Код	Причины брака
А	Помада грубая, неглянцевая	1	Значительный перегрев при уваривании
Б	Помада с выступившими белыми пятнами выкристаллизованным сахаром	2	Недостаточное уваривание
В	Помада жидкая, плохо удерживается на изделии	3	Недостаточное количество патоки или инвертного сиропа

18.Выполните соответствие видов и причин дефектов бисквитного полуфабриката

Код	Наименование видов брака	Код	Причины брака
А	Бисквит плотный, тяжелый	1	Низкая температура и недостаточное время выпечки
Б	Бисквит с комочками	2	Тесто долго простояло в форме
В	Бледная корочка на поверхности	3	Недостаточно тщательный промес
Г	Бисквит малопористый	4	Длительный замес с мукой
Д	Бисквит в нижней части имеет «резинистый» слой	5	Встряхивание форм до выпечки или часто хлопали дверкой пекарского шкафа

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ группа № _____

Задание: Тест № _____

Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
- знание ассортимента		

<table>
<tr>
<td>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- знание характеристик основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- знание требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- знание основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- знание методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- знание температурного режима и правил приготовления разных</td>
<td>Тест содержит 18 заданий, каждый правильный ответ задания оценивается в 2 балла, неправильный ответ – 0 баллов.
Максимальное количество - 36 баллов.
<u>Оценка тестового задания проводится следующим образом:</u>
<table>
<tr><td>Количество баллов</td><td>Полученная оценка</td></tr>
<tr><td>32-36 баллов</td><td>отлично</td></tr>
<tr><td>26-31 баллов</td><td>хорошо</td></tr>
<tr><td>18-25 баллов</td><td>удовлетворительно</td></tr>
<tr><td>Менее 18 баллов</td><td>неудовлетворительно</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - знание отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - знание техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных,		

мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - знание актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов - органолептическим методом оценивает качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимает организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирает вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определяет режимы выпечки, реализации и		

хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивает качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применяет коммуникативные решения; - выбирает различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирает отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определяет режим хранения отделочных полуфабрикатов		

Подписи экзаменаторов:

_____

_____

_____

Дата проведения « ____» _____ 20 _____