ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора

_____ Рябинин А.Н.

«31» августа 2018г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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.

2018 г.

Комплект оценочных средств 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 разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)**по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол №1 от 31.08.2018 г.
Председатель
Топычканов Д.Г. _____

Согласовано:
Эксперт от работодателя
Директор ИП Шейченко

Шейченко Е.А. _____

Организация – разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:
Родченко А Г, преподаватель
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИ-ОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **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** Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **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** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **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**и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **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** является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

иметь практический опыт в:
-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

-ведении расчетов с потребителями.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен	
УП.05 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.05 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
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	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестациипо учебной практике освоения 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–**дифференцированный зачет.**

Форма аттестациипо производственной практике освоения 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– **дифференцированный зачет.**

Форма аттестациипоПМ.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**– Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

ВД 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

Профессиональные компетенции	***Показатели оценки результата***
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места кондитера; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования кондитера; - правильность организации рабочего места кондитера; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря кондитера; - правильность выполнения действий по подготовке кондитерского сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления кондитерских изделий; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правильность выбора способов отделки и вариантов творческого оформления хлебобулочных изделий; - точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; - правильность выполнения действий по подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него; - правильность выбора температурного режима; - правильность выбора способов отделки и вариантов творческого оформления дрожжевых изделий; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; - правильность выполнения действий по подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов

	оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;

Общиекомпетенции	***Показатели оценки результата***
ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и

	самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 08. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Применение нормативной документации в профессиональной деятельности;
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнесидею Определение источников финансирования

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

Виды работ	***Проверяемые результаты (ПК, ОК)***
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	*ПК 5.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления дрожжевого теста для сложных	*ПК 5.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*

хлебобулочных изделий.	
Изучение процесса приготовления и оформления пирогов и пирожков с фаршем.	*ПК 5.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления и оформления сложных сдобных хлебобулочных изделий.	*ПК 5.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из различных видов бездрожжевого теста для сложных мучных кондитерских изделий	*ПК 5.4.5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	*ПК 5.4.5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.	*ПК.5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления кремов сложных мучных кондитерских изделий.	*ПК 5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления и оформления пирожных.	*ПК 5.5.5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса приготовления и оформления праздничных тортов.	*ПК 5.5.5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Изучение процесса упаковки и выбора тары для хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий.	*ПК 5.1-.5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*

4.2.2. Производственная практика

Виды работ	***Проверяемые результаты (ПК, ОК)***
Совершенствование навыков организации рабочего места повара.	*ПК 5.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков безопасного использования инвентаря.	*ПК 5.1..ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков составления заявки. Приема сырья.	*ПК 5.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий.	ПК5.3 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7,*
Совершенствование навыков приготовления и оформления праздничного хлеба.	ПК5.3 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков.	ПК5.3 ,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления печенья.	ПК5.4 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления кексов.	ПК5.4 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.	ПК5.5 ,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных песочных тортов.	ПК5.5-5.1 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.	ПК5.5,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков	ПК5.5,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,*

приготовления и оформления ореховых пирожных.	*ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков приготовления и оформления комбинированных пирожных и тортов.	ПК5.5,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	ПК5.5,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков организации хранения готовых кондитерских изделий.	ПК5.5,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование навыков хранения готовой продукции.	ПК5.5,5.2 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*
Совершенствование самооценки качества выполнения задания.	ПК5.1-5.5 *ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7*

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

5.КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 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

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

Тестовые задания №1

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться_____
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства_____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____
11.Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. _____(металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. _____изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. _____предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке-тестомесильная машина
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой
11.Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше $+6^0$С
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстоечными шкафами
14. Противни кондитерскиеприменяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. Скребки (металлические, силиконовые, пластмассовые)предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. Мешки кондитерскиеизготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. Корнетикпредназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Критерии оценивания

В процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) рекомендуется выставлять в следующих диапазонах:
“2”- менее 50%
“3”- 50%-65%
“4”- 65%-85%
“5”- 85%-100%

Вариант 1	**Вариант 2**
1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки 2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала. 3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц. 4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам:	1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве? 2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок 3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим? 4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.

Проверочная работа №1

	сливки, творог 5. Перечислите химические разрыхлители. 6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве? 7. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию? 8. Укажите соотношении при замене дрожжей прессованных на сухие	5. Как подготовить фундук и миндаль к использованию? 6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделий? 7. Перечислите виды красителей. 8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
Критерии оценивания работ. Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок инедочетов, допустил не более одного недочета. Оценка «хорошо», если	**Вариант 3** 1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий? 2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде. 3. Составьте технологическую схему обработки яиц 4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира? 5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления? 6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры? 7. Как классифицируют красители?	**Вариант 4** 1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной. 2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных? 3. Перечислите продукты переработки яиц. 4. Что такое повидло? Как его приготовить? 5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве? 6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста. 7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? 8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

студент выполнил работу полностью, но допустил в ней неболее одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менееполовины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубойи одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок,или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но приналичии четырех-пяти недочетов, допускает искажениефактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетовпревосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или еслиправильно выполнил менее половины работы.

Задания для текущего контроля МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тестовые задания по теме «Приготовление отделочных полуфабрикатов»

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
   а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
   а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
   а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
   а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
   б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
   в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
   а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
   а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
   а) 42…44ºС; б) 55ºС; в) 43…46ºС; г) 46…48^{0}С

8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
а) 29…31°С; б) 25°С; в) 30..32°С; г) 29..31^{0}С
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163°С; б) 150…..153°С; в) 153….157°С.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163°С; б) 150°С; в) 153…157°С.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112°С; б) 110°С; в) 115°С
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16ве
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Проверочная работа «Приготовление отделочных полуфабрикатов»

1 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»

2 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
2. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
3. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
4. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
5. Как подготовить помаду для глазирования?
6. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
7. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
8. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.

3 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
2. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
3. Опишите процесс приготовления грильяжа.
4. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
5. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.
6. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
7. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.

8. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).

Типовые задания для рубежного контроля по разделу: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под нечетными номерами:

Крем		**Сырье**		**Ответ**
№	**Наименование**	**№**	**Наименование**	
1.	Сливочный основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агарешоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11	Белковый заварной	11.	Коньяк (вино)	
12	Заварной	12.	Пудра ванильная	
		13	Мука	
		14	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема	***Составная часть***
1. Сливочный «Новый»	а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой
2. «Новый»	б. яично-сахарная масса
3. Сливочный основной	в. молочный сироп
4. «Гляссе»	г. молочный сироп, соединенный со сгущенным молоком

Ответ_____

3. **Ложь или истина**

1. Крем «Сливочный» (основной) приготавливается с добавлением сгущенного молока, соединенного с сахарной пудрой.
2. Агар – желирующее вещество, полученное из костей животных.
3. Кашу «Шарлотку» готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
4. Крем сливочный «Новый» отличается от сливочного основного тем, что используют сахар вместо сахарной пудры, готовят сахарный сироп и соединяют его со сгущенным молоком.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
6. Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яиц.
7. Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °С.
8. Сироп с содержанием сахара 70% имеет пробу на тонкую нить.
9. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки – 1 : 2.
10. Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.
11. Составной частью для крема «Новый» является молочный сироп.
12. Сироп для глазирования используют, когда его температура равна 20 °С.
13. Тартразин – краситель красного цвета.
14. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады – 1 : 3.
15. Сироп, уваренный до температуры 108 °С, имеет пробу на среднюю нить.

Вариант 2

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под четными номерами:

Крем	**Сырье**	**Ответ**

2.

№	Наименование	№	Наименование	
1.	Сливочной основный	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агарешоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11	Заварной ванильный	11.	Коньяк (вино)	
12	Белковый сырцовый	12.	Пудра ванильная	
		13	Мука пшеничная	
		14	Крахмал	

Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема ***Составная часть***

1. «Шарлотт» а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой
2. «Новый» б. яично-сахарная масса
3. Сливочный основной в. молочный сироп
4. «Гляссе» г. яично-молочный сироп

Ответ_____

3. Ложь или истина

1. В креме сливочном «Новом» вместо сахарной пудры используют сахар-песок, на основе которого готовят сироп.
2. Шарлотку готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
3. Крем «Гляссе» готовят с добавлением сгущенного молока и яиц.
4. Составной частью крема «Нового» является молочный сироп.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 ˚С, имеет пробу на толстую нить.
6. Сироп для крема «Нового» уваривают до температуры 105 ˚С.
7. Сироп с содержанием сахара 75 % готовят для крема сливочного «Нового».
8. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1 : 3.
9. Сгущенное молоко, соединенное с сахаром-песком, является составной частью крема сливочного основного.
10. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки 1 : 1.
11. Сироп, уваренный до пробы на среднюю нить, имеет температуру 108 ˚С.
12. Температурный интервал сиропов, уваренных до пробы на шарик, - 114…127 ˚С.
13. В сиропах, уваренных до пробы на нить, содержится 70…80 % сахара.
14. Сироп для промочки имеет температуру уваривания 102…104 ˚С.
15. Смесь сахара с водой в любых соотношениях называется сиропом.

Тема Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Тестовые задания № 3

1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

_____ Смазывают яйцом.
_____ На середину кладут фарш.
_____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
_____ Выпекают при температуре 230 … 240 °С в течение 7 … 8 мин.
_____ Формуют шарик массой 58 г.
_____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
_____ Расстаивают в течение 5 мин.
_____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.

_____ Раскатывают лепешки.
_____ Оставляют для расстаивания на 20 … 30 мин.

2. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению ромовой бабы

— Выпекают при температуре 190^0 С 20 минут
— Глазируют помадой
— Заполняют на 2\3 формы и дают тесту подойти
— Осуществляют реализацию
— Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
— Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
— Прокалывают донышки
— Промачивают сиропом
— Смазывают формы маслом
— Готовят дрожжевое опарное тесто

3. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению кулебяки

— Готовим фарш
— Прокалываем кулебяку
— Тесто развешиваем на порции
— Защипываем края
— Расстаиваем 8..10 минут
— Подкатываем в виде жгута
— Готовим украшения из теста
— Смазываем яйцом
— Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
— Смазываем кондитерский лист жиром
— Раскатываем в пласт толщиной 1 см
— Готовим дрожжевое опарное тесто
— Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
— Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
— Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста
— Выпекаем при температуре 220...240^0С

Тестовые задания № 4

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29^0С; Б) 29...30^0С; В) 30...35^0С
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковыпричины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковыпричины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковыпричины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...29^0С; Б) 29...31^0С; В) 30...35^0С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается;Б) увеличивается;В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...50^{0}С; Б) 55...60^{0}С; В) 60...70^{0}С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 90...100^{0}С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин;Б) 4-5 мин;В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 40..50^{0}С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточнаярасстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:
а) Пряностей
б) Дрожжей
в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:
а) Заварные
б) Сырцовые
в) Молочные
г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:
a) Пряники
b) Галеты
c) Коврижки
d) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:
a) Охлаждение
b) Глазирование
c) Прокатка
d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
a) лимонную кислоту
b) пищевую соду
c) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
a) Химический

b) Биологический
c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

a) Да
b) Нет
c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

a) Приготовление сиропа
b) Приготовление заварки
c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

a) 250...260^{0}С
b) 220...240^{0}С
c) 180...200^{0}С

11. Песочное тесто замешивают при температуре

a) 10...12^{0}С
b) 18...20^{0}С
c) 22...24^{0}С

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

a) 12мм
b) 10мм
c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

a) 9..11мм
b) 5..7мм
c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

a) 210...230^{0}С
b) 260...270^{0}С
c) 220...240^{0}С

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 6

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
   а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
   а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
   а) 220^{0}С; б) 180^{0}С; в) 200^{0}С.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
   а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
   а) 16^{0}С; б) 18^{0}С; в) 20^{0}С.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
   а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
   а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
   а) 16-18^{0}С; б)12-14^{0}С; в) 14-16^{0}С.

9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
а) 8^0С; б) 2^0С; в) 6^0С
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160^0С; б) 140-150^0С; в) 160-180^0С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240^0С; б) 200-220^0С; в) 190-200^0С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230^0С; б) 200-210^0С; в) 190-200^0С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Решение ситуационных задач.

1. Задача. При бракераже крема «Шарлотт» обнаружены частицы свернувшегося яйца. Где нарушен технологический процесс? Можно ли исправить данный дефект?
2. Задача. Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?

3. Задача. Почему при выпекании изделий из дрожжевого теста, они получились с бледно-окрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность

4. Задача. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта
5. Задача. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия
6. Задача. Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия
7. Задача. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?
8. Задача. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.
9. Задача. При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и назовите способы устранения?
10. Задача. Готовые пряники жесткие, резинистые. В чем причина? Ваши действия.
11. Задача. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.
12. Задача. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?
13. Задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.
14. Задача. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

Тема Пирожные

Тестовые задания № 7

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

	обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6.Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 1бО'С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З)Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное « Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14.Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделывают белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Эталон ответов.

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р	
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т	
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г		

Тема Торты Тестовые задания № 8

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при t = 220 ^{0}С
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Эталон ответов.

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюр.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при t = 220 ^{0}С
7.«Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9.«Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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. Технологическая документация, порядок ее разработки.
5. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
6. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления
7. Характеристика предприятий общественного питания.
8. Характеристика мини-пекарней
9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.
11. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
12. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
13. Классификация технологического оборудования кондитерского цеха. Виды, назначение.
14. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Сортировочно-калибровочное.
15. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Моечное оборудование.
16. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Месильно-перемешивающее оборудование.
17. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Дозировочно-формовочное оборудование
18. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Измельчительно-режущее оборудование.
19. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование.
20. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Специализированное оборудование.
21. Характеристика механического оборудования кондитерского цеха. Упаковочное оборудование.
22. Характеристика теплового оборудования кондитерского цеха. Варочное оборудование.
23. Характеристика теплового оборудования кондитерского цеха. универсальное оборудование (плиты).
24. Характеристика теплового оборудования кондитерского цеха. Оборудование для расстойки тестовых заготовок.
25. Характеристика теплового оборудования кондитерского цеха. Жарочное оборудование.
26. Характеристика холодильного оборудования кондитерского цеха, виды и назначение.
27. Характеристика оборудование и приборы для измерений, вспомогательного оборудования.
28. Характеристика инвентаря и приспособлений кондитерского цеха. Виды назначение правила безопасного использования.
29. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

30. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям кондитерского цеха.
31. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
32. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
33. Санитарные требования к личной гигиене персонала кондитерского цеха.
34. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции
35. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
36. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Мука,
37. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Крахмал и крахмалопродукты.
38. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Сахар и сахаросодержащие продукты.
39. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Соль.
40. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Разрыхлители.
41. Виды сырья, его характеристика и правила хранения молоко и молочные продукты
42. Виды сырья, его характеристика и правила хранения масла и жиры.
43. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Яйца и яичные продукты.
44. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Пищевые ароматизаторы,
45. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Пряности.
46. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. пищевые кислоты
47. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Красители
48. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. желирующие вещества,
49. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Пряности.
50. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Орехи, семена, плодово-ягодные продукты,
51. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Пищевые смеси.
52. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
53. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Ключ правильных ответов к заданиям

Номер варианта задания	Вариант ответа правильного ответа		
	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
1.	1	3	3
2.	2	1	3
3.	1	3	1
4.	3	2	1
5.	2	3	1
6.	3	1	2
7.	2	1	3

8.	2	2	3
9.	1	1	1
10.	1	3	2
11.	3	2	2
12.	2	3	1
13.	3	1	1
14.	1	3	1
15.	3	3	3
16.	1-Б, 2-Г, 3-В, 4-Г	1-А, 2-Г, 3-В, 4-Б	1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б
17.	9,5,1,10,2,6,3,7,4,8	8,3,7,9,2,4,1,5,6	1, 6, 11, 3, 7, 9, 2, 8, 4, 10,5
18.	Недостаточная обминка. Необходимо производить обминку теста в достаточном количестве в зависимости от «силы» муки.	Недостаточная расстойка, низкая температура печи, изделия выпечены из перекисшего теста. Увеличить время расстойки, увеличить температуру выпечки, сократить время брожения теста.	В тесто положено мало соли или много масла, длительная расстойка. Соблюдать нормы закладки сырья и сократить время расстойки.
19.	Низкая температура выпечки, длительное выпекание. Необходимо повысить температуру выпекания.	Не достаточное охлаждение теста и масла или слишком низкая температура теста масла. Температура жира и теста должна быть 20^0С	Недостаточно взбита яичная масса, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекалось, механическое встряхивание, увеличенное количество муки. Яйца взбивать до увеличения в объеме в 2,5-3 раза, не затягивать процесс замешивания (15 с), после замешивания сразу выпекать, не подвергать встряхиванию, соблюдать норму закладки муки.
20.	1-д, 2-а,3-г,4-а,5-в	1-г, 2-г, 3-б, 4-а, 5-в	1-б, 2-г,3-д,4-в,5-б

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

№	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
21.	К какому виду отделочного полуфабриката относится смесь сахара с водой при содержании сахара не менее 50%?	1	сироп
		2	помада
		3	карамель
22.	Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?	1	сахарную пудру
		2	лимонную кислоту
		3	патоку
23.	Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий	1	белковый заварной;
		2	заварной ванильный;
		3	патиссьер
24.	Какую карамельную массу используют для приготовления цветов и фигурок?	1	ливную карамельную массу;
		2	атласную карамельную массу;
		3	пластичную карамельную массу.
25.	Какая оптимальная температура брожения	1	$27...29^0$с;

	теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре?	2	29...30^{0}с;
		3	30...35^{0}с
26.	К основному сырью хлебопекарного производства относятся?	1	мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар
		2	мука, дрожжи, яйца, соль, вода
		3	мука, дрожжи, соль, сахар, вода
27.	Как определяется окончание замеса теста?	1	тесто увеличивается в объеме
		2	тесто перестает прилипать к рукам
		3	появляется приятный спиртовой запах
28.	Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?	1	с большим количеством сдобы;
		2	с малым количеством сдобы;
		3	с кремом, глазированные.
29.	Наличие каких компонентов составляет особенность рецептуры пряничных изделий?	1	пряностей
		2	дрожжей
		3	яичных белков
30.	Какой способ является способом разрыхления сдобного пресного теста?	1	химический
		2	биологический
		3	механический
31.	Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более?	1	12мм
		2	10мм
		3	8мм
32.	В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?	1	10-15мин;
		2	5-10 мин;
		3	4-6 мин.
33.	Что представляет собой «Паташу»?	1	тесто для бисквитных пирожных
		2	способ приготовления миндального теста
		3	заварное тесто, приготовленное на молоке
34.	Укажите режим выпечки воздушного полуфабриката?	1	100-140^{0}С , 60-90 мин
		2	200-220^{0}С.15-20 мин
		3	160-170^{0}С. 30-40 мин
35.	Сколько слоев содержит правильно приготовленное слоеное тесто?	1	277
		2	265
		3	256

36. Укажите соответствие наименования крема с его составной части. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

	Наименование крема		***Составная часть***
1	Сливочный Новый	А	Смесь белкового крема на агаре и сливочного.
2	Шарлот	Б	Сироп, соединенный со сгущенным молоком и маслом.
3	Патисьер	В	Уваренная не пышная, студнистая масса из яиц, сахара молока.
4	Крем Суфле	Г	Уваренная яично- молочная масса с сахаром соединенная, со сливочным маслом.

Ответ _____

37. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных. Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения.

_____ Смазывают яйцом.
_____ На середину кладут фарш.
_____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
_____ Выпекают при температуре 230 … 240 °С в течение 7 … 8 мин.
_____ Формуют шарик массой 58 г.
_____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.

_____ Расстаивают в течение 5 мин.
_____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
_____ Раскатывают лепешки.
_____ Оставляют для расстаивания на 20 … 30 мин.

Решите ситуационные задачи. **В строке для ответа запишите формулировку.**

38. Ситуационная задача. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути устранения этого дефекта

Ответ:_____
_____
_____

39. Ситуационная задача. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия по предотвращению.

Ответ_____
_____
_____ _____

40. Установите соответствие между видом изделия и сроком его хранения при температуре 2…6°С. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

1. Торт со сливочным кремом	а) 6 часов
2. Пирожное с заварным кремом	б) 18 часов
3. Торт с белковым заварным кремом	в) 24 часа
4. Пирожное с кремом из сливок	г) 72 часа
5. Пирожное с творожным кремом	д) 36 часов

Ответ_____

Вариант 2

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

№ п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1.	К какому виду отделочного полуфабриката относится полуфабрикат, полученный путем уваривания сахарного сиропа с последующим охлаждением и взбиванием, в процессе которого происходит крестализация сахарозы?	1	жженка
		2	глазурь
		3	помада
2.	В состав какой мастики входит крахмал?	1	сахарной заварной
		2	сахарной молочной;
		3	сахарной сырцовой.
3.	Какова рабочая температура темперированного молочного шоколада?	1	29…30^{0}С
		2	30…32°С
		3	29…31°С
4.	Как называется посыпка из измельченной подкрашенной помады?	1	пралине;
		2	нонпарель;
		3	бушиме
5.	Как определить готовность опары?	1	по появлению кисломолочного запаха
		2	по вкусу;
		3	по внешним признакам (опара немного опадает);
6.	При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?	1	тесто перебродило;
		2	недоброкачественные дрожжи;
		3	сахар положен сверх нормы
7.	Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?	1	масса изделий;
		2	количество изделий;
		3	наличие или отсутствие фарша
8.	С какой целью производят обминку теста?	1	для придания изделиям формы

		2	для удаления излишка углекислого газа и распределения питательных веществ
		3	для насыщения кислородом воздуха
9.	Какие способы приготовления относится к пряничному тесту?	1	Заварной, сырцовый
		2	Холодный, с подогревом
		3	Опарный, без опарный
10.	Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?	1	Да
		2	Нет
		3	Не всегда
11.	Какой должна быть температура в помещении при приготовлении песочного теста?	1	10...12^{0}С
		2	18...20^{0}С
		3	22...24^{0}С
12.	В каком соотношении используются основные компоненты сахарного теста-мука, сахар и молоко?	1	1:1:2
		2	1:2:1
		3	1:1:1
13.	При какой температуре выпекают бисквитный п/ф основной?	1	180-210^{0}С
		2	200-250^{0}С
		3	150-170^{0}С
14.	Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?	1	воздушно - ореховый;
		2	заварной;
		3	воздушный
15.	При какой температуре выпекают слоеное тесто?	1	180^{0}С
		2	200^{0}С
		3	250^{0}С

36.Установите соответствие между наименованием крема и его составной части.
К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

	Наименование крема		***Составная часть***
1	Сливочный основной	А	Сахарная пудра, соединенная со сгущенным молоком и маслом.
2	Новый	Б	Смесь агара, сахара, повидла с яичными белками
3	Гляссе	В	Яично-сахарная масса, соединенная со сливочным маслом.
4	Крем « Зефир»	Г	Молочный сироп, соединенный со сливочным маслом

Ответ_____

37.Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению «Ватрушки с творогом». Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения.

____Смазывают яйцом после расстойки
____ Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
____ Выкладывают в углубление творожный фарш
____ Выпекают при температуре 230…2400С 6…8 минут
____ Готовое тесто раскатывают в виде жгута
____ Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки
____ Готовят дрожжевое тесто безопарным способом
____ В булочках делают углубление
____ Края смазывают яйцом

Решите ситуационные задачи. В строке для ответа запишите формулировку.

38. Ситуационная задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами. Укажите причины дефектов и пути их устранения.

Ответ_____
_____
_____

39. Ситуационная задача. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.

Ответ

_____

_____

_____

40. Установите соответствие между видом изделия и сроком его хранения при температуре 2…6ºС. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

1. Пирожное с кремом из сливок	а) 36 часов
2. Пирожное с заварным кремом	б) 72 часа
3. Торт с белковым заварным кремом	в) 24 часа
4. Пирожное со сливочным кремом	г) 6 часов
5. Торт с творожным кремом	д) 18 часов

.

Ответ_____

Вариант 3

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

№ п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1. .	К какому виду относится полуфабрикат, представляющий собой сахарный сироп с добавлением желлирующих веществ?	1	ганаш
		2	курвертюр
		3	желе
2.	Какой набор продуктов используют для изготовления сырцового марципана?	1	миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
		2	миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
		3	миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
3.	Какова рабочая температура темперированного темного шоколада?	1	30…32ºс
		2	29…31ºс
		3	29…30^{0}с
4.	Какой крем, относится к группе комбинированных кремов?	1	птичье молоко
		2	шарлотт
		3	патиссьер
5.	Какова роль дрожжей в тестообразовании?	1	разрыхляют его, создают пористость;
		2	улучшают вкус изделия
		3	способствуют лучшему набуханию белков муки
6.	Как изменяется время брожения теста при увеличенной дозировке жиров?	1	уменьшается;
		2	увеличивается;
		3	не меняется.
7.	При достижении какой температуры тестом останавливается спиртовое и молочнокислое брожение?	1	55...60^{0}с
		2	75...80^{0}с
		3	40..50^{0}с
8.	Какова температура выпечки мелкоштучных изделий из дрожжевого теста?	1	160-170^{0}с
		2	200-220 ^{0} с
		3	230-250^0 с
9.	Какой способ разрыхления при приготовлении пряничного теста?	1	химический
		2	биологический
		3	механический
10.	Какая стадия отсутствует при приготовлении пряничного теста заварным способом?	1	приготовление сиропа
		2	приготовление заварки
		3	замес теста
11.	До какой толщины раскатывают песочное тесто для приготовления пирожных – корзиночек ?	1	9..11мм
		2	5..7мм
		3	12..13мм
12.	При какой температуре выпекают заварной	1	220-230^{0}с-15 мин, затем понижают до 180-200^{0}с

	полуфабрикат?	2	180-200^{0}с-15 мин., затем повышают до 220-230^{0}с
		3	200-220^{0}с -30 мин.
13.	Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?	1	для связи влаги;
		2	ля облегчения формования;
		3	для увеличения массы масла.
14.	Как называется пресное вытяжное, очень тонкое (1 мм) тесто?	1	филло
		2	даккуаз
		3	паташу
15.	Какое время выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры?	1	30 мин
		2	2 часа
		3	8 часов

36. Установите соответствие наименования крема с его составной частью. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

	Наименование крема		***Составная часть***
1	Новый	А	Яично-сахарная масса соединенная со сливочным маслом.
2	Шарлот	Б	Уваренная не пышная, студнистая масса из яиц, сахара молока.
3	Гляссе	В	Молочный сироп, соединенный со сливочным маслом
4	Патисьер	Г	Уваренная яично- молочная масса с сахаром соединенная, со сливочным маслом.

Ответ _____

16. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению рыбника. Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения.

_____ Готовят дрожжевое опарное тесто
_____ Формуют в виде рыбы
_____ Выпекают при температуре 180^{0}С
_____ Выкладывают на пласт филе рыбы и овощи
_____ Смазывают кондитерский лист жиром
_____ Растаивают 10-15 минут
_____ Готовое тесто расктывают в пласт овальной формы
_____ Перекладывают рыбник на кондитерский лист
_____ Края теста разрезают косыми полосками
_____ Смазывают меланжем
_____ Полоски переплетают

Решите п.38, 39 ситуационные задачи.Ниже в строке для ответа запишите формулировку.

38. Ситуационная задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста расплывчатые и без рисунка. Укажите причины дефектов и пути их устранения.

Ответ_____
_____
_____

39. Ситуационная задача. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

Ответ_____
_____
_____

40. Установите соответствие между видом изделия и сроком его хранения при температуре 2…6°С.Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

1. Торт с кремом из сливок а) 18 часов
2. Пирожное с белковым заварным кремом б) 6 часов
3. Пирожное со сливочным кремом в) 24 часа

4. Торт с творожным кремом г) 72 часа
5. Пирожное с заварным кремом д) 36 часов

Ответ_____

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА по 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

Дифференцированный зачет
по учебной практике

Вариант №1

1**.** Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
а) сильной
б) слабой
в) средней
2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного
3.Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль
4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа
5.С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться
б) затянутым
в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 - 240
б) 240 - 250
в) 260 - 280
8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой
б) масло с сахаром
в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой
б) маслом
в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
а) рассыпчатости
б) затянутости
в) качеству
11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) затянутую
12.Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки
б) торты
в) профитроли
13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной
б) крахмалом
в) меланжем
14.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:
а) с сильной
б) со слабой
в) со средней
15.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:
а) диетические
б) столовые
в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла
17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла
18.Температура выпечки слоеного теста:
а) 180
б) 200
в) 250
19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:
а) ниже
б) выше
в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
а) соль
б) крахмал
в) лимонную кислоту
21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой
б) с высокой
в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
а) густым

б) жидким
в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90
б) 50
в) 60
24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды

Вариант № 2

1.Температура жидкости для приготовления опары:
а) 50 - 60
б) 30 - 40
в) 20 - 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
а) дольше
б) короче
в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин
б) аммиак
в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
а) 30
б) 20
в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою

б) сахарной пудрой
в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
а) со слабой
б) с сильной
в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
а) мало яиц
б) слабая клейковина муки
в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
а) белок
б) сода
в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
а) с подогревом и холодный
б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
а) 180 - 210
б) 200 - 220
в) 250 - 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
а) 30 мин
б) 2 часа
в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
а) высокое
б) низкое
в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
а) светло-коричневого цвета
б) темно-коричневого
в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым
б) оно не вздувалось
в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней
в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277
б) 265
в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 - 120
б) 180 - 200
в) 200 - 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром
б) посыпают мукой
в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

Критерии оценок тестовой работы –
20 - отметка «Отлично»
18-19 - отметка «Хорошо»
10-18 - отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 - отметка «Неудовлетворительно»

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

Дифференцированный зачет
по производственной практике

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:

а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.

2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:

а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %

3. Базисная влажность муки составляет:

а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:

а) 210…250ºС; б) 230…240ºС; в) 250ºС; г) 250…270ºС

5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода; б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

6. Какая из стадий не относится к производству пряников?

а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание

7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?

а) 28..30ºС; б) 30..32ºС; в) 32..35ºС; г) 35..40ºС.

8. С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом?

а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса; г) все ответы верны

9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.

10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный

а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.

11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?

а) 40..45ºС; б) 20..22ºС; в) 32..35ºС; г) 35..40ºС.

12. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость

а) минеральные вещества; б) углеводы; в) белковые вещества; г) витамины

13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

14. Для крема «Шарлотт» приготавливают

а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов

а) 2..4^{0}С, влажность 70-75%; б) 10..12^{0}С, влажность 80-85%; б) 2..4^{0}С, влажность 85-90%;

16. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;
в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита:

а) уменьшение количества клейковины; б) увеличение количества клейковины; в) улучшение качества готового бисквита; г) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.

20. Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять
а) 15...17°С; б) 24...26°С; в) 20...22°С; г) 12...14^{0}С

21. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению крема сливочного основного

— Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино
— Сливочное масло зачищают
— Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком
— Масло разрезают на куски
— Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло
— Масло кладут в бачок взбивальной машины
— Взбивают 5…7 минут
— Взбивают 5…7 минут

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

1. Дрожжевое слоеное тесто	а) Миксер планетарный
2. Крем сливочный основной	б) Тестомесильная машина
3. Марципан заварной	в) Плита индукционная
4. Крошка бисквитная	г) Шкаф пекарский
5. Марципан заварной	д) Блендер

Ответ_____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье	а) Мука высшего сорта
2. Мучные сдобные изделия	б) Мука сорта «Экстра»
3. Пряники	в) Мука 1 сорта
4. Изделия из дрожжевого теста	г) Мука 2 сорта
5. Торты	д) Мука обойная

Ответ_____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с ..... содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают…….

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия_____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____покрытием.

29. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной

- Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
- Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
- Сироп довести до кипения
- Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
- Сироп уварить до 115..117^{0}С
- Сахар соединить с водой
- Снять пену с сиропа
- Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
- Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30.Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2…6°С

1.Крем сливочный основной	а) 6 часов
2. Крем заварной	б) 18 часов

3. Крем белковый заварной в) 24 часа
4. Крем из сливок г) 72 часа
5. Крем творожный д) 36 часов
Ответ_____
31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.
32.Крепость сахарного сиропа определяется пробами:
а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка
33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ
а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар
34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.
35. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из следующих операций:
а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка;
в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование, выпечка.
36. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый
а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли
37. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют
а) 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.
38. Для приготовления опары берут
а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки
39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк
а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый
40. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины:
а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм
Дополните предложение.
41. При формовании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____обрезков.
42. Пряники выпекают при температуре_____ в течение _____ сразу же после разделки.
43.Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой_____.
44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики: _____
45. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением _____, которую вводят в конце взбивания.
Выберите один или несколько правильных ответов
46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной
47. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
48. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики
а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.
49. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца.
а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки
50. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает:
а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа; в) сироп слегка переварили.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.
Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Тестовое задание состоит из 50 вопросов, которые включают в себя:
Тестовые задания 1 уровня – 35 вопросов
2 уровня – 15 вопросов

Баллы:
За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл
За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла
Итого - 65 баллов
Критерии оценивания:
55-65 - 5
46 54 - 4
35-45 - 3
менее 35 - «неудовлетворительно»
Ответы 1 вариант

1б	9абг	17б	25 развитие дрожжей	33 в,г
2вг	10е	18в	26 требованиям	34 б,в,г,е
3б	11г	19ав	27 тестомесильные	35 г
4в	12в	20в	28 деревянным	36 бвг
5в	13в	21 8,3,7,9,2,4,1,5,6	29 6,3,7,2,4,5,9,1,8	37 б
6в	14а	22 1б,2а,3в,4аг5в	30 1б,2б,3г,4а,5б	38 в,г
7б	15в	231ав,2аб,3абвг,4абв,5аб	31 г	39 б
8 г	16бв	24 высоким	32 а, в,г,д	40 г
		41меньше	43 фигурные торты	45 лимонной кислоты
		42 200..240, 10..15 мин	44 сахарную и заварную	46де
47бг	48ав	49бге	50в	

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ
I НАЗНАЧЕНИЕ:
КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 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 специальности **Поварское и кондитерское дело**
Профессиональные компетенции:
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд хлебобулочных и мучных кондитеских изделий .

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;

- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник,сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.
Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. пироги с капустой
2. расстегаи с рисом и грибами
3. хлеб багет
4. пицца
5. плюшка Московская
6. пирожки с мясом
7. сосиска в тесте
8. булочка с корицей
9. пирожки с яблоками
10. пирожки с капустой
11. булочка с орешками «Фантазия»
12. ватрушка
13. пирожки с рисом и яйцом
14. пицца Школьная
15. булочка с джемом
16. сочник с творогом
17. кекс столичный
18. языки слоеные
19. валованы
20. яблоко в тесте
21. кекс творожный
22. хачапури В/С
23. хачапури с сыром
24. профитроли
25. меренги
26. пирог с корицей
27. пирог бисквитный с яблоками
28. торт йогуртовый с клубникой
29. пирожное бисквитное с консервированными фруктами

<u>III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА</u>

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

Показатели работы (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация и управление работой	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическим и тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты пр конкретных задач
		1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены п выполнение конкретных задач
		2	организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по та высокий уровень при выполнения задания в соответствии с гастрономич
		3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, прод актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания тренды и стандарты отрасли
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет использование перчаток
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привыч снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при ис
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без оши использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие п
	Рабочее место	0	пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нару соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски
		1	пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнени грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выб доски
		2	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нар соседства, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок,
		3	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая досок, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инв
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвент
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом оборудованием

Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню	0	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает
		1	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой
		2	Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учетом их сбалансированности, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/аблюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приемы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) поПМ.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 оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»).оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий 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 обслуживанияв их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по 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 обслуживанияспособному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики_____
4. Виды и объем работ, выполненныеобучающимся во время практики:

Вид работ	***Количество час.***	***Качество выполнения работ***
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.		
Изучение процесса приготовления дрожжевого теста для сложных хлебобулочных изделий.		
Изучение процесса приготовления и оформления пирогов и пирожков с фаршем.		
Изучение процесса приготовления и оформления сложных сдобных хлебобулочных изделий.		
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из различных видов бездрожжевого теста для сложных мучных кондитерских изделий		
Изучение процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
Изучение процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.		
Изучение процесса приготовления кремов сложных мучных кондитерских изделий.		
Изучение процесса приготовления и оформления пирожных.		
Изучение процесса приготовления и оформления праздничных тортов.		
Изучение процесса упаковки и выбора тары для хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий.		

Оценка:

Дата Подпись руководителя практики

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы,специальность
2.Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3.Время проведения практики_____
4.Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Вид работ	***Количество час.***	***Качество выполнения работ***
Совершенствование навыков организации рабочего места повара.		
Совершенствование навыков безопасного использования инвентаря.		
Совершенствование навыков составления заявки. Приема сырья.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления праздничного хлеба.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления печенья.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления кексов.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных песочных тортов.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления ореховых пирожных.		
Совершенствование навыков приготовления и оформления комбинированных пирожных и тортов.		
Совершенствование навыков подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.		
Совершенствование навыков организации хранения готовых кондитерских изделий.		
Совершенствование навыков хранения готовой продукции.		
Совершенствование самооценки качества выполнения задания.		

Оценка:

Дата Подписи руководителя практики

М.П.