Министерство образования Московской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области "Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования **ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании ЦК
Специальностей и профессий сфер и услуг
Протокол № 1 от «30» августа 2019г.
Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области «Сергиево-Посадский колледж»
Автор-разработчик:
Казакова Наталия Михайловна мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС) 1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, 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

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе:

ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело программы 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

- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по_Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям

- Контролируемые компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой
	для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и
	личностное развитие
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
	коллегами, руководством, клиентами
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
	необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной
	деятельности
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной
	сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций.

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности				
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.				

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:			
Иметь практический	- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных		
опыт	кондитерских изделий с учетом потребностей различных		
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
	- разработки, адаптации рецептур с учетом		
	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода		
	продукции, вида и формы обслуживания;		
	- организации и проведения подготовки рабочих мест		
	кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной		
	эксплуатации технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов,		
	весоизмерительных приборов в соответствии с		
	инструкциями и регламентами;		
	- подбора в соответствии с технологическими		
	требованиями, оценки качества, безопасности		
	кондитерского сырья, продуктов, отделочных		
	полуфабрикатов;		
	- приготовления различными методами, творческого		
	оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных		
	кондитерских изделий сложного приготовления, в том		
	числе авторских, брендовых, региональных; упаковки,		
	хранения готовой продукции с учетом требований к		
	безопасности;		
	- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных		
	полуфабрикатов;		
	- подготовки к использованию и хранения отделочных		
	полуфабрикатов промышленного производства;		

	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной
	продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
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
Дополнительные умения	-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; - использовать региональные сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Знать	 требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента;

- -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 и 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, составление заявок на продукты;
- -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- -правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- -правила проведения бракеража;
- -способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- -правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Дополнительные знания

- современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами;
- -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК 05.01 и МДК 05.02) 2.1. Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 05.01	
Организация процессов	
приготовления, подготовки к реализации	
хлебобулочных, мучных кондитерских	
изделий сложного ассортимента.	Дифференцированный зачет
МДК 05.02.	
Процессы приготовления, подготовки к	
реализации хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий сложного	
ассортимента	
-	

2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК 05.01 и МДК 05.02.

Перечень оценочных средств по разделам <u>МДК 05.01 и МДК 05.02 д</u>ля текущего контроля и промежуточной аттестации.

Разделы (темы)	Код Оценочно		средство
дисциплины	контролируемой компетенции	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	ПК 5.1-5.6 ОК 1- ОК11		Задания для дифференцирован ного зачета
Раздел №1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1-5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	
Раздел №2. Характеристика процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1-5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы)	
Раздел №3 Организация и техническое оснащение работ по	ПК 5.1-5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной	

приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий		работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	
Раздел №4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цеху	ПК 5.1-5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1-5.6 ОК 1- ОК11		Задания для дифференцирован ного зачета
Раздел № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1; ПК 5.2 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы	
Раздел №2 Приготовление, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №3 Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №4 Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	

2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации

2.3.1. Критерии оценки по выполнению заданий лабораторных и практических работ:

- «отлично» за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
 - «**хорошо**» за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
 - «удовлетворительно» за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
 - «неудовлетворительно» за неправильно выполненные расчеты.

2.3.2 Критерии оценки теста

90% - 100% – «отлично»

70% - 89% – «хорошо»

50% - 69% - «удовлетворительно»

Менее 50% – «не удовлетворительно»

2.3.3.Критерии оценки самостоятельной работы

Оценка «5» ставится тогда, когда:

- Обучающийся свободно применяет знания на практике;
- Не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- Обучающийся выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
 - Обучающийся усваивает весь объем программного материала;
 - Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Оценка «4» ставится тогда когда:

- Обучающийся знает весь изученный материал;
- Отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя;
- Обучающийся умеет применять полученные знания на практике;
- В условных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет определенные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя;
 - Материал оформлен недостаточно аккуратно и в соответствии с требованиями.

Оценка «3» ставится тогда когда:

- Обучающийся обнаруживает освоение основного материала, но испытывает затруднения при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных дополняющих вопросов преподавателя;
- Предпочитает отвечать на вопросы воспроизводящего характера и испытывает затруднения при ответах на воспроизводящие вопросы;
 - Материал оформлен не аккуратно или не в соответствии с требованиями.

Оценка «2» ставится тогда когда:

- Имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все, же большая часть не усвоена;
 - Материал оформлен не в соответствии с требованиями.

3. Оценка по учебной и (или) производственной практике 3.1. Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля,	Формы промежуточной	
профессиональный модуль	иональный модуль аттестации	
1	2	
УП.05 Учебная практика.	Дифференцированный зачет	
ПП.05 Производственная практика.	Дифференцированный зачет	
-		

3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1.Учебная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.05 и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 05— практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

<u>Текущий контроль</u> результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике;
- контроль за ведением дневника практики.

<u>Промежуточная аттестация</u> по учебной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарнотематическим планом.

Дифференцированный зачет проходит в форме выполнения проверочных работ.

Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
- Инструктаж по технике безопасности эксплуатации	ПК 5.1, ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК
технологического оборудования, инвентаря,	
инструментов, используемых для приготовления	5.5; ПК 5.6.
отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	ОК 1-ПК 11
мучных кондитерских изделий.	
- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	
отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий,	
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
- Организация рабочих мест, подбор технологического	
оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов,	
_ ^	
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
-Приготовление фаршей и начинок.	
- Приготовление сиропов, жженки, помады, карамели,	
фруктовой рисовальной массы, желе	
- Приготовление глазури.	
-Приготовление кремов, муссов.	
-Приготовление сахарной мастики и марципана.	
-Приготовление пралине, посыпок и крошки.	
-Подготовка отделочных полуфабрикатов	
промышленного производства.	
- Приготовление мелкоштучных хлебобулочных	
изделий сложного ассортимента (ватрушки, сдоба	
обыкновенная, сдобные фигурные изделия, сдобные	
плетенные изделия, сдобные булочки с различными	
начинками).	
-Приготовление праздничных пирогов (открытых,	
полуоткрытых, закрытых, фигурных, кулебяки, рыбники).	
рыоники) Приготовление праздничного хлеба (караваи, калачи,	
куличи пасхальные).	
Приготовление пряничных изделий Приготовление кексов (маффины, капкейки)	
- Приготовление кексов (маффины, капкеики) - Приготовление печенья(брауни, бискотти, макарони,	
- приготовление печенья(орауни, оискотти, макарони, миндальное, меренги, птифуры, шоколадное печенье с	
пряностями, твиль, бисквитное, кокосовое)	
- Приготовление рулетов.	
Разработка рецептур мучных кондитерских изделий, в	
том числе адаптация авторских, брендовых,	
региональных с учетом потребностей различных	
категорий потребителей	
- Приготовление пирожных сложного ассортимента.	
- Приготовление тортов сложного ассортимента.	
массового производства, торты литерные, торты	
фигурные, фирменные торты)	
- Разработка рецептур хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий, в том числе адаптация	
авторских, брендовых, региональных с учетом	
потребностей различных категорий потребителей	
потреопостей различных категории потреоителей	

3.2.2. Производственная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.05 и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ΠM 02 — практическому опыту, ΠK , O K и отражены в

рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

<u>Текущий контроль</u> результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике согласно календарно-тематическому планированию;
 - контроль за ведением дневника практики;
 - отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

обучения по профессиональному модулю				
Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)			
- Приготовление отделочных полуфабрикатов	ПК 5.1, ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4;			
- Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного	ПК 5.5; ПК 5.6.			
сдобного теста и изделий из него	ОК 1-ПК 11			
- Приготовление бисквитного теста и изделий из него	OK 1-IIK 11			
(бисквитные рулетики, птифуры, пирожные с кремом, с суфле и				
фруктами, бисквитных тортов с кремом, суфле, фруктовыми				
муссами)				
- Приготовление песочного теста и изделий из него (пирожные				
«Песочно-желейное», торты с кремом, с фруктовыми муссами)				
- Приготовление заварного теста и изделий из него				
- Приготовление слоеного теста и изделий из него (слоеные				
пирожные с кремом и ягодами)				
- Приготовление пряничного теста и изделий из него (коврижка,				
пряничные композиции. пряники)				
- Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и				
изделия из него (воздушных и воздушно-ореховых тортов с				
кремом)				
- Приготовление миндального теста и изделия из него				
(Маккарони, миндальное печенье «Опера») - Приготовление вафельного теста и изделия из него (трубочка				
вафельная с начинкой)				
- Приготовление изделий из сахарного теста (печенье сахарное)				
- Приготовление изделий из теста «тюлип» и «бриошь» (бисквит				
«Джоконда»)				
- Приготовления медовых и сдобных тортов сложного				
ассортимента				
- Приготовление капкейков и маффинов с кремом (шоколадный				
капкейк с кремом ганаш, черничные маффины, бананово-медовые				
маффины)				
- Приготовление кексов на дрожжах				
- Приготовление крошковых полуфабрикатов (крошковые				
пирожные в ассортименте)				
- Приготовление авторских, брендовых изделий, в том числе				
праздничных тортов (торт «Свадебный», торт «Шоколадный				
Париж», детские торты, юбилейные торты, торты ко дню				
рождения)				

<u>Промежуточная аттестация</u> по производственной практике — дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно- тематическим планом.

Дифференцированный зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации).

<u>Система оценивания качества прохождения производственной практики при</u> промежуточной аттестации.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- -соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

<u>Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения</u> <u>практики</u>

Аттестационный лист с практики.

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

Характеристика с практики.

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарнотематическим планом.

Дневник практики.

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- сведения об организации прохождения практики;
- цели практики (формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по определенному виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС);
- задание на практику (материал, который необходимо собрать для составления отчета по практике, написания курсового проекта);
- -перечень видов работ выполненных студентом за определенные

промежутки времени (за 1 день или несколько дней, в соответствии с календарнотематическим планом практики);

- -табель посещаемости;
- требования к технике безопасности.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику.

Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (5-10 стр.):

- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

При проведении Дифференцированного зачета по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

Критерии оценки на выполнение заданий на производственной практике

«Отлично»

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Хорошо»

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Удовлетворительно»

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание раскрыто не полностью;
- нарушены сроки сдачи отчета.

«Неудовлетворительно»

- -соответствие содержания отчета программе прохождения практики отчет собран не в полном объеме;
- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание не раскрыто;
- нарушены сроки сдачи отчета.
- * За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания наличие интересной презентации, видео, и т.д. оценка повышается на 1 балл.

Защита отчета по практике п.п.

«Отлично»

- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;
- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;
- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

«Хорошо»

- студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;
- владеет необходимой для ответа терминологией;
- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;
- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

«Удовлетворительно»

- студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;
- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

«Неудовлетворительно»

- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;
- не владеет минимально необходимой терминологией;
- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

4.Оценочные материалы для экзамена по модулю

4.1.Формы проведения экзамена по модулю

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания.

Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Назначение: — Экзамен (квалификационный) 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

<u>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</u> по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Критерии оценок на выполнение заданий по модулю

Π/Π	Критерии оценки	Максимальное	Оценка
	0	количество балов	
	Организация работы:		
1	Организует рабочее место в соответствии с требованиями	0-2	
	техники безопасности и СаНПин		
2	Правильное использование разделочных досок	0-2	
	(в соответствии с международными стандартами		
	(по цвету)		
3	Адекватный выбор и правильное, безопасное использование	0-2	
	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.		
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	0-2	
	(персональная гигиена) в соответствии с ХАССП		
	(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках,		
	правильная дегустация в процессе приготовления, чистота		
	на рабочем месте)		
	Технология приготовления:		
5	Выбор основных продуктов и дополнительных	0-2	
	ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с		
	предварительной заявкой		
6	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами	0-2	
	отходов и потерь, оптимизация процесса обработки		
	(экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие		
	брака)		
7	0.5	0.2	
7	Соблюдает технологию приготовления изделия	0-2	
8	Выполняет работу последовательно, рационально	0-2	
	распределяет время на выполнение операций		
9	Презентация блюда:	0.2	
9	Соблюдение времени подачи, температуры подачи в	0-2	
10	соответствии с заданием	0.2	
10	Соблюдение массы изделия	0-2	
11	Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	0-2	
11	тарелки)	₹	
12	Гармоничность, креативность внешнего вида готовой	0-2	
	продукции	V -	
	общее визуальное впечатление:		
	- цвет		
	-сочетание		
	-баланс		
	-композиция		
13	Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом	0-2	
	и каждого компонента Соответствие текстуры		
	(консистенции) каждого компонента блюда/изделия		
	заданию		
Общее	количество выполненных критериев		I
оощее	Room recibe abinoomenimia khurchuca	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Опенкя	выполнения задания		
уденка	· DEMONITORINA JUANITA		

Возможное количество баллов: 26

Критерии оценивания: 0 баллов - признак компетенции отсутствует

1 балл - признак проявлен в неполном объеме

2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 20-26 балла - «5»

14 -19 балла - «4»

8-13 балла - «3»

0-7 балла - «2»

Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 и МДК 05.02

Задания для проведения текущего контроля при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Темы:

- «Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
- «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
- «Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов»

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *Цель работы:* приобретение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех». Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Цель работы: приобретение практических умений по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания — 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха *Цель работы:* закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. *Условия выполнения задания* - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного о ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на взаимосвязь сырья.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Работа с нормативной документацией: оформление заявок на склад

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «**хорошо**» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и

дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Гестовые задания №1
<i>Цополните предложения</i>
1 Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть,
изготавливаются по, стандартам организации,
гехническим 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.
В 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
гечение одного-двух дней). Она оборудуется ларями,,
,
Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание
компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом
участке
б В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и
для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а
гакже 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
В Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже
Э 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
писты или лотки, которые предварительно выстилаются и
укладываются в металлические контейнеры с
11 Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные
гехнологические 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
14применяют 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
гкани, 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.

Задания для самостоятельной работы

Вариант 1

- 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: 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 соотношение при замене дрожжей прессованных на сухие.

Вариант 2

- 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.
- 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?

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 воле.
- 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.

Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 5.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Темы:

- -« Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов»
- -« Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе».
- «Приготовление глазури».
- « Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов»
- « Приготовление сахарной мастики и марципана»
- «Приготовление посыпок и крошки»
- «Отделочные полуфабрикаты промышленного производства»

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7

Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика *Цель работы*: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений рисования элементов оформления при помощи корнетика и кондитерского мешка *Условия выполнения задания* — «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8

Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Приготовление отделочных полуфабрикатов (в.т.ч. из шоколада, мастики, изомальта).

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов, в том числе из шоколада, мастики, изомальта.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тестовые задания №2

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. 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?
- a) 42...44oC; б) 55oC; в) 43...46oC; г) 46...480C
- 8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
- а) 29...31оС; б) 25оС; в) 30..32оС; г) 29..310С
- 9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
- a) 157.....163oC; б) 150.....153oC; в) 153....157oС.
- 10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
- a) 157.....163oC; б) 150oC; в) 153...157oC.
- 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) 112oC; б) 110oC; в) 115oC

- 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
- a) 1:7; δ) 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:

1-б	2 -a	3 -б	4 - в	5-a	$6 - a, \delta, \Gamma$	7 - г	8 - в	9 - a
10 - б	11 - в	12- б, в,	13 - в	14 - a	15 - a	16 – в,е	17 - в	18 - д
		г,д						

Самостоятельная работа

Вариант 1

- 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».

Вариант 1

- 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.

Вариант 3.

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

Типовые задания для рубежного контроля по разделу: Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Вариант 1

<u>Пвыпишите</u> номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под нечетными номерами:

Сырье	Ответ
1.Сахар-песок	
2.Пудра рафинадная	
3. Масло сливочное	
4. Молоко сгущенное	
5.Молоко	
6.Ядра орехов жареные	
7.Агар	
8.Яйца	
9.Какао-порошок	
10.Джем	
11.Коньяк (вино)	
12.Пудра ванильная	
13.Мука	
14.Крахмал	
	1.Сахар-песок 2.Пудра рафинадная 3.Масло сливочное 4.Молоко сгущенное 5.Молоко 6.Ядра орехов жареные 7.Агар 8.Яйца 9.Какао-порошок 10.Джем 11.Коньяк (вино) 12.Пудра ванильная 13.Мука

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

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

|--|

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 °C, имеет пробу на толстую нить.
- 6 Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яип
- 7 Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °C.
- 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 °C.
- 13 Тартразин краситель красного цвета.
- 14 Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1 : 3
- 15 Сироп, уваренный до температуры 108 °C, имеет пробу на среднюю нить.

Вариант 2

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

Крем	Сырье	Ответ
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	6.Ядра орехов жареные	
шоколадный	7.Агар	
7.Сливочный «Новый»	8.Яйца	
фруктовый	9.Какао-порошок	
8.«Гляссе» ореховый	10.Джем	
9.«Шарлотт» на агаре	11.Коньяк (вино)	
шоколадный	12.Пудра ванильная	
10.«Новый» шоколадный	13.Мука пшеничная	
11.Заварной ванильный	14.Крахмал	
12. Белковый сырцовый		

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

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

Ответ

3 Ложь или истина

- 1 В креме сливочном «Новом» вместо сахарной пудры используют сахарпесок, 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 °C.
- 7. Сироп с содержанием сахара 75 % готовят для крема сливочного «Нового».
- 8. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1:3
- 9. Стущенное 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 °C.
- 12. Температурный интервал сиропов, уваренных до пробы на шарик, 114...127 °C.
- 13.В сиропах, уваренных до пробы на нить, содержится 70...80 % сахара.
- 14.Сироп для промочки имеет температуру уваривания 102...104 °C.
- 15 Смесь сахара с водой в любых соотношениях называется сиропом.

Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента

Темы:

- « Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба»;
- «Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий»;
- «Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба»;
- -« Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба»

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9

Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению

задач на определение упека, припека и расчету количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ N 2 -4).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету

сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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 °C 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 1900 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
TOTOSAT APONDROSOS ONAPINOS TOCTO
3. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по
приготовлению кулебяки
—Готовим фарш
— Прокалываем кулебяку
— Тесто развешиваем на порции
—Защипываем края
— Расстаиваем 810 минут
—Подкатываем в виде жгута
— Готовим украшения из теста
— Смазываем яйцом
— Расстаиваем кулебяку 2530 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 220240 °C
Zanonuon np. 14 marput jp v = 20 m = 10 v
Тестовые задания № 4
Выберите один или несколько правильных ответов
1 Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на
жидкой
опаре, составляет
A) 27290 °С; Б) 29300 °С; В) 30350 °С
2 Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломологилого
кисломолочного
запаха 3 Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков
11) puspendint etc, cosquiet hopheroete, b) chococorbytor my mich y mich y chococorbytor my mich y m

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. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
- А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы 7 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
- А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы 8 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения

данного дефекта?

- А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
- 9 Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
- A) 27...290С; Б) 29...310С; В) 30...350С
- 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:
- A) 45...500C; δ) 55...600C; B) 60...700C
- 13 Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
- A) 55...600С; Б) 75...800С; В) 90...1000С
- 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
- A) 55...600C; δ) 75...800C; B) 40..500C
- 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) недостаточная расстойка;
- 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.

Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Темы:

- -«Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»
- «Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста сложного ассортимента».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ N = 5 -9).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных

кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по

МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных

кондитерских изделий из заварного и воздушного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1 Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

Пряностей

Дрожжей

Муки

Яичных белков

2 В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

Заварные

Сырцовые

Молочные

Пресные

3 К пряничным изделиям относятся:

Пряники

Галеты

Коврижки

Овсяное печенье

- 4 Какая из стадий не относится к производству пряников:
- а)Охлаждение
- b)Глазирование
- с)Прокатка
- d)Подготовка сырья к производству
- 5 Способом разрыхления пряничного теста является:
- а)Химический
- b)Биологический
- с) Механический
- 6 Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
- А)лимонную кислоту
- b)пищевую соду
- с)уксусную кислоту
- 7 Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
- а)Химический
- b)Биологический
- с) Механический
- 8 Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
- а)Да
- b)Нет
- с) Не всегда
- 9 Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
- а)Приготовление сиропа
- b)Приготовление заварки
- с)Замес теста
- 10 Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
- a) 250...2600C
- b) 220...2400C
- c)180...2000C
- 11 Песочное тесто замешивают при температуре
- a)10...120C
- b)18...200C
- c)22...240C
- 12 Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
- а)12мм
- b)10мм
- с)8мм
- 13 Для приготовления пирожных -корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
- а)9..11мм
- b)5..7mm
- с)12..13мм
- 14 Песочное тесто выпекают при температуре
- a)210...2300C
- b)260...2700C
- c)220...2400C

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) 2200С; б) 1800С; в) 2000С.
- 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) 160С; б) 180С; в) 200С.
- 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) 16-180С; б)12-140С; в) 14-160С.
- 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) 80С; б) 20С; в) 60С
- 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) 150-1600С; б) 140-1500С; в) 160-1800С.
- 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) 220-2400С; б) 200-2200С; в) 190-2000С
- 27 Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
- а) 220-2300С; б) 200-2100С; в) 190-2000С
- 28 Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
- а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Решение ситуационных задач.

13адача. 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 бледноокрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.
- 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 лействия.
- 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

Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 5.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Темы: «Изготовление и оформление пирожных»

-«Изготовление и оформление тортов».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12

Организации рабочего места,

выбор оборудования и производственного инвентаря для

приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента

Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных

разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11

Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных сложного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента

Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов

разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов из полуфабрикатов промышленного производства Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов из полуфабрикатов промышленного производства Условия выполнения задания — «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Комплект материалов для оценки результатов изучения МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

1. Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.

- 2.Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху.
- 3. Укажите причину и способ устранения неисправности
- 4.Организуйте рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
- 5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
- 6. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
- 7. Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
- 8. Источники снабжения предприятий общественного питания
- 9.Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
- 10 Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
- 11 Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием

может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?

- 12 Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
- 13 Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
- 14 Рабочее место понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.
- 15 Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
- 16 Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
- 17 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 18 Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.
- 19 Классификация оборудования кондитерского цеха.
- 20 Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- 21 Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
- 22 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучения МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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:
- a) 8%; δ) 15%; в) 30 40 %; г) 50 55 %
- 3 Базисная влажность муки составляет:
- a) 13,5%; δ) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
- 4 Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
- a) 210...250oC; б) 230...240oC; в) 250oC; г) 250...270oC
- 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 Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:
- а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре
- 7 При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?
- а) 28..30оС; б) 30..32оС; в) 32..35оС; г) 35..40оС.
- 8 При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?
- a) 50oC; б) 45oC; в) 60oC; г) 35oC.
- 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..45оС; б) 20..22оС; в) 32..35оС; г) 35..40оС.
- 12 Дрожжи относят.....
- а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителямв) к механическим разрыхлителям
- 13 Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
- a) 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..40С, влажность 70-75%; б) 10..120С, влажность 80-85%; б) 2..40С, 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 Эти инструменты необходимы для выскабливания из посуды остатков теста, крема?
- а) ложка столовая, венчик; б) скребок, шпатель; в) скребок, лопатка; г) все перечисленное.
- 20 Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять
- a) 15...17oC; б) 24...26oC; в) 20...22oC
- 21 Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом
- 1 Выкладывают в углубление творожный фарш
- 2В булочках делают углубление
- 3Готовое тесто раскатывают в виде жгута
- 4Края смазывают яйцом
- 5Смазывают яйцом после расстойки
- 6Выпекают при температуре 230...2400С 6...8 минут
- 7Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
- 8Готовят дрожжевое тесто безопарным способом
- 9Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки
- 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	
д) Блендер	
Ответ	
23 Соотнесите вид мучных ко	ондитерских 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 тес	, ,
5 Торты	д) Мука обойная
Ответ	A) Injum occinimi
Дополните предложение.	
	о теста используют муку с содержанием
клейковины.	о тоты попользуют муму с минист
	в том случае, когда в состав его входит много сахара и
	ии» - официальный документ, в котором производитель
удостоверяет, что его продук	
	ующих нормативных документах.
	пашины подразделяют на машины периодического и
Непрерывного действия	машины подразделиют на машины периодического и
	формования дрожжевого теста используют столы с
покрытием.	формования дрожжевого теста используют столы с
	THE HOOTE HOMEOTORIGHED HOMOTH LOCHOPHOL
	льность приготовления помады основной.
белой массы.	альной машины и взбивать до однородной пластичной
	vo ana wyyy wyanyy
2Сироп уваривать до пробы н	та среднии шарик.
3Сироп довести до кипения	anymy 50mm waan (whatev we assumed was anymy
	атуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить
В СИРОП. 5 Сурон уроруку до 115 11700	
5Сироп уварить до 11511700 6Сахар соединить с водой	
1	
7Снять пену с сиропа	
	гь влажной тканью и оставить на 24 часа.
	холодное место охладить до температуры 35 градусов.
Ответ	
30.9 становите соответствие м 26 0 C	между видом крема и сроком его хранения при температуре
1. Крем сливочный основной	а) 6 часов
2 Крем заварной	б) 18 часов
	в) 24 часа
	г) 72 часа
-	д) 36 часов
2 Tepom Toopomilion	A) 50 1100B

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 Время окончательной расстойки тестовых заготовок зависит от:
- а) массы тестовой заготовки; б) вида муки; в) температуры окружающей среды; г)размера кондитерского листа; д) рецептуры теста; е) все перечисленное
- 36 Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
- а) в тесто положено мало соли; б) тесто перекисло; в) в тесто положено много сахара
- 37 Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получаются
- а) без рисунка; б) пышными; в) объемными; г) плоскими; д) расплывчатыми.
- 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 Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?
- а) да; б) нет.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 30 вопросов

2 уровня – 10 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

Комплект материалов для итоговой аттестации при изучения МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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:
- a) 8%; δ) 15%; в) 30 40 %; г) 50 55 %
- 3 Базисная влажность муки составляет:
- a) 13,5%; δ) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
- 4 Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
- а) 210...250оС; б) 230...240оС; в) 250оС; г) 250...270оС
- 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..30оС; б) 30..32оС; в) 32..35оС; г) 35..40оС.
- 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..45oC; б) 20..22oC; в) 32..35oC; г) 35..40oC.
- 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..40С, влажность 70-75%; б) 10..120С, влажность 80-85%; б) 2..40С, 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
- a) 15...17oC; б) 24...26oC; в) 20...22oC; г) 12...140C
- 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

—Маспо паррезают на куски			
—Масло разрезают на куски —Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло			
—Масло кладут в бачок взбивали Вобительное 7 година	ьнои машины		
—Взбивают 57 минут			
—Взбивают 57 минут			
	пуфабриката и вид используемого оборудования для его		
приготовления	a) Myyyaan maayamanyy y		
1 Дрожжевое слоеное тесто	а) Миксер планетарный		
2 Крем сливочный основной	б) Тестомесильная машина в) Плита индукционная		
3 Марципан заварной	, ,		
4 Крошка бисквитная 5 Марципан заварной	г) Шкаф пекарский д) Блендер		
Ответ	д) влендер		
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	д) Мука обоиная		
Дополните предложение.			
	еста используют муку с содержанием		
хлейковины.	ста используют муку с содержанием		
	ом случае, когда в состав его входит много сахара и		
жира, которые задерживают			
	- официальный документ, в котором производитель		
удостоверяет, что его продукция			
установленным в соответствующ	•		
	шины подразделяют на машины периодического и		
непрерывного	шты подражениет на машты перподи теского и		
действия			
	ния дрожжевого теста используют столы с		
покрытием	•		
	на последовательность технологических операций		
по приготовлению помады основ			
1	ной машины и взбивать до однородной		
пластичной белой массы.	поп машины и взопвать до однородной		
-Сироп уваривать до пробы на с	กелний шапик		
-Сироп довести до кипения	редини шарик.		
1	ры 50градусов (чтобы не снижать кипения),		
	ры эоградусов (чтооы не снижать кипения),		
добавить в сироп.			
-Сироп уварить до 1151170C			
–Сахар соединить с водой			
–Снять пену с сиропа			
	лажной тканью и оставить на 24 часа.		
	одное место охладить до температуры 35 градусов.		
30. Установите соответствие меж	ду видом крема и сроком его хранения при температуре		
26 °C			
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 д) 36 часов
5 Крем творожный Ответ	д) 30 часов
31 Укажите технологическое значение соли при па) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; г) для ускорения спиртового и молочнокислого бр	в) для укрепления клейковины;
32. Крепость сахарного сиропа определяется проб	
а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый ша 33 Выберите сырье, относящееся к группе аромат	рик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка
а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе	e; д) агар
34 Виды молока и молочных продуктов, использу	
а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молок сыворотка; д)меланж; е)сметана.	
35 Технологический процесс приготовления песо следующих операций:	
а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбива выпечка.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
36 Установите причину дефекта изделий из завар расплывчатый	ного теста: заварной полуфабрикат
а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) и	кондитерские листы слишком сильно
смазаны; г) мало соли 37 В приготовлении бисквитно - кремовых пирож	чи іу ппа супемьзима ппастов меполі зулот
а)40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в 38 Для приготовления опары берут	
а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% м	уки: д) 100% муки
39 Определите вид крема по перечисленным ингр сливочное, ванилин, коньяк	
а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной в	ванильный: г) Пражский: л) Новый
40 Для выпекания песочного теста целым пластом а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм	
Дополните предложение.	
41 При формовании изделий из песочного теста н обрезков.	ужно следить, чтобы получилось
42 Пряники выпекают при температуре	
в течение сразу же после раздел	ІКИ.
43.Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной	художественной
отделкой	v
44 Для отделки кондитерских изделий использую	т два вида сахарной мастики:
45 Воздушный полуфабрикат можно приготовить , которую	с добавлением вводят в конце взбивания.
Выберите один или несколько правильных ответс	
46 Выберите крем, имеющий наименьший срок хр	ранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Пти е)белковый заварной	чье молоко; г) Новый; д) Патиссьер;
47 Выберите крем, который можно использовать полуфабрикатов	для склеивания тестовых
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ва 48 Выберите, какое сырье не используют для при	готовления заварной сахарной мастики
а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) 49 Укажите причину того, что миндальный полуф	

- 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»

Примерные задания для дифференцированного зачета по УП 05.

- «Ватрушки с творогом «Лапти».
- Булочка «Бриош».
- «Сдобные фигурные изделия (детская фигурная сдоба)».
- -«Булочка с корицей и сахаром»
- -«Булочка с джемом»
- -Крученик слоеный,
- -Слойка с повидлом,
- -Сливовый пирог (открытый пирог из дрожжевого теста)
- -Персиковый пирог (полуоткрытый пирог из сдобного дрожжевого теста),
- -Пирог с изюмом и орехами(закрытый пирог из дрожжевого теста)
- Пирог «Праздничный самовар» (закрытый пирог из дрожжевого теста)
- -Пирог «Крокодил» (закрытый пирог из дрожжевого сдобного теста)
- -Пирог «Рождественская звезда» (закрытый пирог из дрожжевого сдобного теста)
- -Пирог-рулет с маком «Бабушкина салфетка»
- -Кулебяк с мясным фаршем
- -Рыбник с филе хека
- -Каравай праздничный «Цветок»
- -Калач «Рождественский»
- -Мраморные брауни,
- -Бискотти
- -Шоколадные пирожные макарони
- -Меренги с розовым перцем и заварным кремом из маракуйи,
- -Миндально-апельсиновый твиль,
- -Трубочка вафельная с начинкой,
- -Мини-рулетики
- -Черничные маффины,
- -Шоколадный капкейк с кремом ганаш
- -Пирожное «Мильфей ванильный с малиной»

- -Корзиночки с лимонным кремом и ягодами
- -Тарталетки с шоколадным кремом «Франжипане» и малиной,
- -Пирожное «2 мусса»,
- -Пирожное «Французская вишня»
- -Пирожное «Марципановый банан»,
- -Шоколадные трюфели,

Образцы Заданий

Залание 1

Проверяемые компетенции: ПК 5.1, 5.2, 5.3.

OK 1, OK 2, OK 3, OK 4, OK 6, OK 7, OK 09, OK 10, OK 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

- 1. Составить технологическую карту на хлебобулочное изделие «Ватрушки с творогом «Лапти»,
 - 2. Приготовить хлебобулочное изделие «Ватрушки с творогом «Лапти»,

Задание 2

Проверяемые компетенции: ПК 5.1, 5.2, 5.3., 5.6.

OK 1, OK 2, OK 3, OK 4, OK 6, OK 7, OK 09, OK 10, OK 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

- 1. Составить технологическую карту на хлебобулочное изделие *Булочка «Бриош»*.
 - 2. Приготовить хлебобулочное изделие Булочка «Бриош»

Задание 3

Проверяемые компетенции: ПК 5.1, 5.2, 5.3., 5.6.

OK 1, OK 2, OK 3, OK 4, OK 6, OK 7, OK 09, OK 10, OK 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

- 1. Составить технологическую карту на хлебобулочное изделие «Сдобные фигурные изделия (детская фигурная сдоба)»
- **2.** 2.Приготовить хлебобулочное изделие «Сдобные фигурные изделия (детская фигурная сдоба)»

Вариант 1	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на пирожное из заварного
	полуфабриката с заварным кремом.
	- Приготовить пирожное из заварного теста в количестве 5шт
	Оформление - на выбор участника
	В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительный
	компонент - лимон
Подача	Масса изделия – 75гр
	- пирожные подаются на подложке 3шт, 2 изделия подаются для
	дегустации на подложке, предоставленной организаторам.
	Подаются 5 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
	- обязательный ингредиент - лимон
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке

Вариант 2	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на пирожное из песочного
	полуфабриката с кремом и фруктами
	- Приготовить пирожное из песочного теста в количестве 5шт
	Оформление - на выбор участника
	В качестве отделки пирожного используется шоколад
Подача	Масса изделия – 75гр
	- пирожные подаются на подложке 3шт, 2 изделия подаются для
	дегустации на подложке, предоставленной организаторам.
	Подаются 5 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря
	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
	- обязательный ингредиент - лимон
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке

Вариант 3	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на пирожное из заварного
	полуфабриката с кремом.
	- Приготовить пирожное из заварного теста с кремом в количестве 5шт
	Оформление - на выбор участника
	В качестве обязательного ингредиента в крем используется сливочный сыр
	«Маскарпоне»
Подача	Масса изделия – минимум 75гр
	- пирожные подаются на подложке 3шт, 2 изделия подаются для
	дегустации на подложке, предоставленной организаторам.

	Подаются 5 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря
	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке

Вариант 4	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на пирожное из слоеного
	полуфабриката с кремом.
	- Приготовить пирожное из слоеного теста с кремом в количестве 5шт
	Оформление - на выбор участника
	В качестве обязательного ингредиента в крем используется - желатин
Подача	Масса изделия – минимум 75гр
	- пирожные подаются на подложке 3шт, 2 изделия подаются для
	дегустации на подложке, предоставленной организаторам.
	Подаются 5 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря
	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке

Вариант 5	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на пирожное из бисквитного
	полуфабриката с кремом.
	- Приготовить пирожное из бисквитного теста с кремом в количестве 5шт
	Оформление - на выбор участника
	В качестве обязательного ингредиента в крем используется – банан
Подача	Масса изделия – минимум 75гр
	- пирожные подаются на подложке 3шт, 2 изделия подаются для
	дегустации на подложке, предоставленной организаторам.
	Подаются 5 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря
	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке

Вариант 6	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на пирожное из миндального
	полуфабриката с кремом.
	- Приготовить пирожное из миндального теста с кремом в количестве 5шт

	Оформление - на выбор участника
	В качестве обязательного ингредиента в крем используется – шоколад
Подача	Масса изделия – минимум 60гр
	- пирожные подаются на подложке 3шт, 2 изделия подаются для
	дегустации на подложке, предоставленной организаторам.
	Подаются 5 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря
	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке

Вариант 7	Мучное кондитерское изделие
Описание	Разработать технологическую карту на антраме с фруктово-ягодным
	вкусом
	- Приготовить антраме с фруктово-ягодным вкусом в количестве 2шт
	Оформление - на выбор участника
	В качестве обязательного ингредиента используется – клубника
Подача	Масса изделия – минимум 800гр
	- антраме подается на подложке 1шт, 2 изделия подается для дегустации на
	подложке, предоставленной организаторам.
	Подается 2 идентичных изделий. Использование при подаче несъедобных
	компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря
	на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные	- используйте ингредиенты с общего стола
ингредиенты	- используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,
	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности
	непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного
	имеющегося на площадке