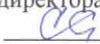


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора, ГБПОУ «БРИЭТ»
 С.Ю. Степанов
Приказ № 85
«26» июня 2023 г

Комплект контрольно-оценочных средств

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

ППКРС по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев
на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ

2023

Содержание	
Общие положения _____	4
1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля _____	4
2.Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном) _____	4
3. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК) _____	12
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике _____	14
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного) _____	20
Приложение 1.	23
Оценочная ведомость к профессиональному модулю	
Контрольно-оценочные материалы для МД	30
КОМ для входного контроля	30
КОМ для оперативного контроля	32
КОМ для рубежного контроля	53
КОМ для дифференцированного зачета	62
КОМ для экзамена квалификационного	70

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и составляющих профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

Формы контроля и оценивания элементов профессиональных модулей

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
<i>МДК 05.01.</i> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
<i>МДК 05.02</i> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
УП 05	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка учебно-производственных работ
ПП 05	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка производственных работ

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка

<p>рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа <p>Для ОК1 Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ОК 2 Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания</p> <p>ОК 7 Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов</p>	<p>качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями СанПИН</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества сырья на основе органолептического анализа - Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества - Использование отделочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН 	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями СанПИН</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

2.2. Требования к портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятиях по физической культуре
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Состав портфолио:

Основные:

1. Характеристика с места прохождения производственной практики.

Дополнительные:

1. Наличие презентаций, проектов.
2. Наличие аттестационных листов и характеристик с места прохождения военных сборов.
3. Наличие почетных грамот, дипломов за участие в конкурсах, викторинах и т.д.
4. Диск с работами обучающегося, выполненных с использованием ИКТ

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля:

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01: Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. В производственной зоне на территории организации размещаются:

- а) производственные корпуса
- б) склады тары и топлива
- в) складские помещения для сырья и готовой продукции
- г) ремонтные мастерские

2. В хозяйственной зоне на территории размещаются:

- а) бытовые помещения
- б) площадка для транспорта
- в) столовая (при наличии)
- г) мусороприемники

3. Расстояние от мусоросборочных контейнеров до зданий и сооружений водоснабжения должно быть не менее:

- а) 10 м
- б) 15 м
- в) 20 м
- г) 25 м

4. Очистка контейнеров для мусора производится:

- а) при их заполнении на $2/3$ объема
- б) ежедневно
- в) 1 раз в 2 дня

5. Раковины для мытья рук должны располагаться:

- а) в каждом помещении организации
- б) в каждом производственном цехе при входе
- в) на расстоянии не более 15 м от рабочего места
- г) на расстоянии не более 20 м от рабочего места

6. Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить:

- а) удобство для рабочих
- б) поточность технологических процессов
- в) возможность лабораторного контроля
- г) принцип эстетичности и интерьера
- д) отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции

7. Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться:

- а) в условиях, установленных изготовителем
- б) с учетом правил товарного соседства

- в) в технологических проходах, коридорах
- г) вместе с непищевыми товарами

8. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:

- а) приготовления крема, оборудованного холодильными установками
- б) варки сиропа
- в) выпечки бисквитов и полуфабрикатов
- г) выстойки и резки бисквита
- д) верно а, в
- е) все вышеперечисленное верно

9. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы:

- а) глазурованной плиткой
- б) материалами, обеспечивающими возможность проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов
- в) побелены клеевыми красками
- г) окрашены водоэмульсионными красками

10. Уборку помещений проводят:

- а) ежедневно не менее одного раза в смену
- б) ежедневно не менее двух раз в смену
- в) один раз в два дня
- г) по мере необходимости

11. По окончании санитарной обработки в конце смены воздух и поверхности в производственных помещениях организации, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, необходимо обеззараживать:

- а) мыльным раствором
- б) с использованием бактерицидных ламп
- в) дезинфицирующими растворами в установленном порядке

12. Окна снаружи моются:

- а) по мере загрязнения
- б) не реже одного раза в год (весной)
- в) не реже двух раз в год (весной, осенью)
- г) реже трех раз в год (весной, летом, осенью)

13. Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть:

- а) закреплен за соответствующими помещениями
- б) промаркирован
- в) храниться в отдельных помещениях или шкафах
- г) все перечисленное верно

14. В помещении для мойки внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены:

- а) односекционные ванны
- б) двухсекционные ванны
- в) трехсекционные ванны

15. Новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения должны:

- а) тщательно очищаться и промываться горячей водой
- б) пропариваться
- в) прокаливаться в печах

16. Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться

- а) ежедневно
- б) один раз в два дня
- в) один раз в неделю

17. Периодичность обработки столов для отделки тортов и пирожных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- а) не реже одного раза в смену
- б) после каждого освобождения
- в) не реже двух раз в смену

18. Периодичность обработки металлических лотков, листов и крышек к ним для транспортирования пирожных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- а) не реже одного раза в смену
- б) после каждого освобождения
- в) не реже двух раз в смену

19. Периодичность обработки емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- а) не реже одного раза в смену
- б) после каждого освобождения
- в) не реже двух раз в смену

20. При ручной мойке тары в трехсекционных ваннах в третьей секции происходит:

- а) замачивание и мойка при температуре воды 40 - 45 °С
- б) обработка дезинфицирующим раствором
- в) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60 °С

21. Хранение сырья и пищевых продуктов в многооборотной таре и транспортной упаковке в производственных помещениях:

- а) допускается
- б) не допускается
- в) не регламентируется

22. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий, должны храниться при температуре:

- а) не выше 0 °С
- б) не выше 4 °С
- в) не выше 6 °С

23. Сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее:

- а) 25 см от уровня пола
- б) 30 см от уровня пола
- в) 35 см от уровня пола

24. Полная очистка бункеров для хранения муки (силосов) и конуса должна производиться:

- а) не реже одного раза в месяц
- б) не реже двух раз в год
- в) не реже одного раза в год

25. Подготовленные для приготовления яичной массы яйца (предварительно овоскопированные и отсортированные) обрабатываются:

- а) в односекционной ванне
- б) в двухсекционной ванне
- в) в трехсекционной ванне
- г) в четырехсекционной ванне

26. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С для изготовления выпечных полуфабрикатов:

- а) не более 12 ч
- б) не более 18 ч
- в) не более 24 ч

27. Работы по отделке кондитерских изделий с кремом должны проводиться в помещениях с температурой воздуха:

- а) не выше +16 °С
- б) не выше +18 °С
- в) не выше +20 °С

28. Продолжительность хранения рулетов, тортов и пирожных с кремом после изготовления на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать:

- а) 2 ч
- б) 3 ч
- в) 4 ч

29. Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе:

- а) документы, подтверждающие их соответствие требованиям технического регламента
- б) санитарный паспорт на автотранспорт
- в) личную медицинскую книжку с отметкой о медицинском осмотре и гигиенической подготовке

30. Работники организации должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию:

- а) 1 раз в год
- б) при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в два года
- в) только перед поступлением на работу;
- г) перед поступлением на работу и в дальнейшем после перерывов в работе (больничный лист, отпуск и т. п.);

31. Контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха осуществляют:

- а) начальники цехов (участков)
- б) сменные мастера
- в) работники самостоятельно
- г) начальник организации

32. Все работники организации обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний:

- а) немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи
- б) взять административный отпуск;
- в) если не тяжелая клиническая форма заболевания - продолжить работу;
- д) перейти на легкую работу.

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию
отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий**

1. Укажите причины брака помады основной, если:
Помада засахарена с выступающими пятнами выкристаллизованного сахара
песка _____
Помада грубая не глянцева _____
2. Вам необходимо приготовить белковый заварной крем. Перечислите стадии его приготовления
3. Отличия крема «Шарлот» от крема сливочного основного?
4. Проблемная ситуация. При взбивании сиропа помада долго не образуется. Почему?
5. Укажите ингредиенты, входящие в крем белковый заварной, а также технологические операции приготовления крема.

**Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к
реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

1. Тесто, приготовленное опарным способом используют для изделий:
 - а) с большим количеством сдобы
 - б) с малым количеством сдобы
 - в) с кремом, глазированные
2. Тесто, приготовленное безопарным способом используют для изделий:
 - а) с большим количеством сдобы
 - б) с малым количеством сдобы
 - в) с кремом, глазированные
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Причины возникновения данного дефекта теста:
 - а) тесто перебродило
 - б) недоброкачественные дрожжи
 - в) сахар положен сверх нормы
4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Причины возникновения данного дефекта теста:
 - а) тесто перебродило
 - б) недоброкачественные дрожжи

в) соль положена сверх нормы

5. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит.

Причины возникновения данного дефекта теста:

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) сахар положен сверх нормы

6. Тесто используемое для приготовления блинов:

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) бездрожжевое

7. Тесто используемое для приготовления оладий:

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) бездрожжевое

8. Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

- 1. Факторы, влияющие на процесс брожения теста? ·
- 2. Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста.
- 3. Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.

Задача

Рассчитайте, используя рецептуру N 690 Сборника рецептов, количество муки влажностью 13,5 %. необходимое для приготовления 450 пончиков.

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- 1. При приготовлении заварного теста, заварной полуфабрикат получился расплывчатый. Объясните причину брака.
- 2. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				

Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				
Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

3. Вам необходимо приготовить заварное тесто. Перечислите последовательность технологических операций при его приготовлении.
4. При приготовлении заварного теста, заварной полуфабрикат получился расплывчатый. Объясните причину брака.
5. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				
Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1. Вы готовится бисквитно-кремовый торт. Перечислите полуфабрикаты, входящие в состав бисквитно-кремового торта
2. Вам необходимо упаковать торты, что должна содержать этикетка на упаковке?

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа в соответствии с локальным

актом №023-2019 «Положение об организации и прохождении производственной практики обучающимися БРИЭТ» указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и результатов итоговой аттестации по учебной практике (УП) по ПМ

**Аттестационный лист
по результатам производственной практики**

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на ____ курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в объеме _____ часов с « ____ » _____ 20 г. по « 2 _____ 20 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

**Характеристика
деятельности обучающегося во время производственной практики**

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	практический опыт: ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;			

<p>ПК 5.2. Осуществляют приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- Определение качества сырья на основе органолептического анализа - Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества - Использование отделочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН - Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>практический опыт: ПО3 при приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>			
<p>ПК 5.3. Осуществляют изготовление , творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>			
<p>ПК 5.4. Осуществляют</p>	<p>- Соблюдение технологического</p>	<p>ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации</p>			

<p>ь изготовление , творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерски х изделий разнообразно го ассортимента</p>	<p>процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>			
<p>ПК 5.5. Осуществ лять изготовле ние, творческо е оформлен ие, подготовк у к реализаци и пирожны х и тортов разнообра зного ассортиме нта</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Высокий	Средний	Низкий
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.			

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.			
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия			
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.			
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний			
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.			

Рекомендации: обратить внимание _____ требует внимание

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии _____

Ответственное лицо организации (должность)

Дата « ____ » ____ 20 ____ г

Мастер производственного обучения

_____ Ф.И.О, подпись

Заведующий отделом профессиональной подготовки

_____ Ф.И.О, подпись

_____ Ф.И.О, подпись

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена квалификационного

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

по профессии Повар, кондитер
код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1

Инструкция

1. *Внимательно прочитайте задание*

Задание 1

- **Приготовьте пирожное корзиночка с белковым кремом, оформите и подайте изделие.**
- 2. *При выполнении задания Вы можете воспользоваться технологической картой*
- 3. **Время выполнения задания – 3 час.**

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

IIIa. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в два дня для групп в кол-ве 6 человек.

Экзамен проводится в производственных цехах ГБПОУ «БРИЭТ»

Условия выполнения заданий

Задание № 2 Обучающийся выполняет задание в соответствии с технологической картой
К каждому варианту задания прилагается технологическая карта (Приложение 1)

Количество вариантов задания для экзаменующихся – 1

Время выполнения задания – 2 часа. Приготовить десерт с двумя гарнирами, соусом, декор из изомальта.

Обучающиеся выполняют задание в соответствии с технологической картой

Оборудование: Рабочие столы - 10,

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

М Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлебрезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30 Bistro

Куттер Fimar CL-3 м

Водонагреватель termex

Мармит кухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMOND RMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук

Инвентарь: кастрюли, шумовки, сита, доски разделочные с маркировкой «ОС» «ОВ», ножи поварские, посуда, тарелки порционные.

Сырье: продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2010- 304 с.
2. Анфимова, Н. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012-400 с.
3. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Потапов А, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова – 7-е изд., перераб.-М.: Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Справочная литература:

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, - Киев, А.С.К., 2012-656 с

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на 4 курсе по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование

освоил (а) программу профессионального модуля ПМ 05

в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01.	Контрольная работа	
МДК 05.02	дифференцированный зачет	
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа - Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества - Использование отделочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН - Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода - Соответствие приготовленных хлебобулочных	

	изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	

Дата __. __.20__

Подписи членов экзаменационной комиссии

Прохорова С.Н – председатель Завпроизводством кафе Бессонница _____

Степанов С.Ю – заведующий учебной и производственной практикой _____

Русина М.В.- преподаватель профессионального цикла _____

Пушкарская Т.Г. – мастер п/о _____

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Название задания (например «Приготовление корзиночек с белковым кремом»)

Экспертный лист

<i>Освоенные ПК, осваиваемые ОК</i>	<i>Показатель оценки результата</i>	<i>Оценка</i>
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Да * Нет
	- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса	Да * Нет
	- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу	Да * Нет
	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Да * Нет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Да * Нет
	- Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов	
	- Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода	
	- Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества	Да * Нет
	- Использование отделочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН	Да * Нет
	- Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет

Освоенные ОК	Показатель оценки результата	Оценка
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Да * Нет
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Да * Нет
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного	Да * Нет

культурного контекста	взаимодействия	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

Контрольно-оценочные материалы для МДК 05.01
Текущий контроль
Входной контроль. Тест.

Один вариант ответа

1. Функция выполняемая машиной типа МРТ-60М :

- а) для замеса теста;
- б) просеивания муки;
- в) раскатывания теста;
- г) взбивания кондитерских смесей?

2. Функции выполняемые прутковым взбивателем в машине типа МВ-35М:

- а) взбивает вязкие смеси;
- б) перемешивает полугустое и крутое тесто
- в) взбивает легкоподвижные массы

3. Рабочая камера в машине типа МТИ-100:

- а) съемный резервуар;
- б) бункер;
- в) дежа с тележкой;
- г) бочек?

4. Машина используемая для замеса теста:

- а) МТМ-15;
- б) МВ-35М;
- в) МРТ-60М?

5. Рабочий орган в машине типа ТММ-1 М:

- а) шнек;
- б) лопасти;
- в) тестомесильный рычаг с лопастью?

6. Толщина раскатки теста в машине типа МРТ - 60М зависит от:

- а) частоты вращения валиков;
- б) расстояния между валиками;
- в) предварительной раскатки теста?

7. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

8. Борьба с грызунами – это

- а) Дезинфекция
- б) Дезинсекция
- в) Дератизация

9. Концентрация исходного раствора хлорной извести:

- а) 20%
- б) 15 %
- в) 10%

Несколько вариантов ответа

10. Муку перед замесом просеивают для:

- а) удаления посторонних примесей;
- б) насыщения воздухом;
- в) улучшения лекарственных свойств муки?

11. в комплект санитарной одежды кондитера входят

- а) колпак
- б) куртка
- в) фартук
- г) полотенце
- д) плащ
- е) специальная обувь

Закончите предложение

12. Санитарные требования к реализации мучных изделий _____

13. Санитарные требования к транспортировке и хранению изделий из теста _____

Контрольно-оценочные материалы для МДК 05.01

КОМ для оперативного контроля

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

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ПО 7 ведении расчетов с потребителями

уметь:

У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

У 5 Готовить мучные изделия Бурятской национальной кухни

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- 3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 3 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 3 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- 3 6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- 3 7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
- 3 8 Технологию приготовления мучных изделий Бурятской национальной кухни

Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1.

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

Тема 1.2.

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

Тема 1.3.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

У1-У3

3 1; 3 2; 3 3

Тестовые задания №1

Дополните предложения

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

подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе _____ должны складываться _____

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в _____ металлические _____ контейнеры _____ с _____

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.

12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____

14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые)

предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Критерии оценивания

В процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) рекомендуется выставлять в следующих диапазонах:

“2”- менее 50%

“3”- 50%-65%

“4”- 65%-85%

“5”- 85%-100%

Дифференцированный зачет

У1-У3
3 1; 3 2; 3 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Дифференцированный зачет По МДК 05.01. «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

УСЛОВИЯ

Каждый обучающийся получает вариант тестового задания.
Время выполнения задания - 1 пара.
Тестовое задание состоит из 8 вопросов

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 соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Дифференцированный зачет По МДК 05.01. «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Профессия: Повар, кондитер.	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

УСЛОВИЯ

Каждый обучающийся получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1 пара.

Тестовое задание состоит из 8 вопросов

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?

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>«__»____20__</p>	<p>Дифференцированный зачет По МДК 05.01. «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____АБ.Аюшиева «__»____20__</p>
---	--	--

УСЛОВИЯ

Каждый обучающийся получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1 пара.

Тестовое задание состоит из 8 вопросов

Вариант 3

1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?
2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.
3. Составьте технологическую схему обработки яиц
4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?
5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?

6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?
7. Как классифицируют красители?

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ___ » _____ 20__</p>	<p>Дифференцированный зачет По МДК 05.01. «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева</p> <p>« ___ » _____ 20__</p>
--	--	--

УСЛОВИЯ

Каждый обучающийся получает вариант тестового задания.
 Время выполнения задания - 1 пара.
 Тестовое задание состоит из 8 вопросов

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.

Критерии оценивания дифференцированного зачета.

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

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

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2.

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

У1-У3

З 1; З 2; З 6

СИРОПЫ

1 уровень

Закрытого типа (один вариант ответа)

1. Сироп с высокой концентрацией сахара получают:

- а) Растворяя сахар в воде, интенсивно помешивая
- б) Уваривая сахарный сироп до нужной консистенции
- в) Отстаивая сироп и сливая лишнюю жидкость.

2. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- а) карамель;
- б) жженка;
- в) патока.

3. Патока карамельная является:

- а) антикристаллизатором;
- б) пластификатором;
- в) ароматизатором.

4. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- а) понижается;
- б) повышается;
- в) изменяется.

5. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- а) желатина;
- б) кислоты;
- в) жиров.

2 уровень

Открытого типа

1. Впишите пропущенные слова:

Инвертный сироп является заменителем _____ имеет свойства _____.

2. **Закончите предложение:** для приготовления кофейного сиропа необходимо приготовить кофейную _____, для чего рекомендуется разделить воду на _____ части.

3. **Содержание сахара в сиропе можно определить:**

а) _____.

б) _____.

в) _____.

4. **Впишите пропущенные слова:** сиропами пропитывают изделия для придания _____ и _____.

ПОМАДА

У1-У3

З 1; З 2; З 6

1 уровень

Закрытого типа (один вариант ответа)

1. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- а) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- в) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.

2. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- а) меланжем;
- б) жженкой;
- в) патокой.

3. Помада получилась грубой, с крупными кристаллами, причина:

- а. много антикристаллизатора
- б. мало антикристаллизатора

4. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- а) 24 ч;
- б) 1 ч;
- в) 48 ч.

2 уровень

Открытого типа

1. Последовательность процессов приготовления помады основной

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

2. Впишите пропущенные значения температуры:

При приготовлении помады патоку добавляют в сироп при температуре: патоки

- а) _____, сиропа б) _____, сироп уваривают до в) _____.

3. Впишите пропущенные слова:

Медленное уваривание сиропа для помады дает помаду а) _____, варка в открытой посуде приводит к б) _____, медленное охлаждение способствует образованию в) _____ кристаллов.

ЖЕЛЕ

У1-У3

З 1; З 2; З 6

1 уровень

Закрытого типа (один вариант ответа)

1. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- а) щелочной;
- б) кислой;
- в) нейтральной.

2. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- а) повышается в 4 раза;
- б) понижается в 4 раза;
- в) не меняется.

3. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- а) в горячей воде;
- б) в теплой воде;
- в) в холодной воде.

КАРАМЕЛЬ

У1-У3

З 1; З 2; З 6

1 уровень

Закрытого типа (один вариант ответа)

1. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

- а) 200 °С;
- б) 50 ° С;
- в) 70 ° С

ТЕМА 2.4

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

У1-У3

З 1; З 2; З 6

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий

- а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

2. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?

- а) 42...44°С; б) 55°С; в) 43...46°С; г) 46...48°С

3. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?

- а) 29...31°С; б) 25°С; в) 30...32°С; г) 29...31°С

4. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов

- а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

5. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов

- а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат

6. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции

- а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5

7. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

- а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- а) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- в) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.

9. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- а) прослойки;
- б) покрытия;
- в) ароматизации.

10. Какой крем не используется для склеивания пластов?

- а) «Гляссе»;

- б) крем «Новый»;
- в) крем белковый.

11. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- а) заварки;
- б) сиропа;
- в) опары.

12. Продукты, входящие в состав масляного основного крема глясе?

- а) Сахар
- б) Патока
- в) Масло сливочное
- г) Молоко
- д) Яичный порошок
- е) Вода
- ж) Яйца

13. Срок реализации изделий с белковым кремом

- а) 36ч.
- б) 72 ч.
- в) 24ч

14. Способы производства белкового крема

- а) Сырцовый
- б) Сбивной
- в) Ускоренный
- г) Заварной

15. Если изделия оформляются белковым сырцовым кремом, то они требуют:

- а) Замораживания
- б) Колеровки в печи при температуре 200-220С
- в) Колеровки в печи при температуре 100-110с.

16. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:

- а) Крахмала
- б) Муки
- в) Агара

17. Допустимая влажность масляных кремов:

- а) Крем на сахарной пудре 8+2
- б) Крем на сгущенном молоке 14+2
- в) Крем «Шарлот» 25+2
- г) Крем глясе 22+2

18. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- а) мед, патока, сахар;
- б) сахарный сироп, молоко;
- в) сливочное масло и яйцепродукты.

19. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- а) сахара;

- б) жира;
- в) яичных белков.

20. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- а) 12.ч;
- б) 24 ч;
- в) 6 ч.

2 уровень

Задание на соответствие

1.Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

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

Тема 2.5.

Приготовление сахарной мастики и марципана

У1-У3

З 1; З 2; З 6

Выберите один или несколько вариантов ответов

- 1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?**
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
- 2. В состав какой мастики входит крахмал?**
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
- 3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?**
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
- 4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:**
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
- 5. Сироп для заварного марципана уваривают до:**
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
- 6. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:**
а) 157.....163°C; б) 150.....153°C; в) 153....157°C.
- 7. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры**
а) 157.....163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.
- 8. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:**
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.

9. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?

- а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C

10. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- а) какао-бобов;
б) миндаля;
в) фруктовой подварки.

11. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- а) сахарная пудра, яичные белки, вода;
б) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
в) сахарная пудра, желатин, вода.

12. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- а) 55 °С;
б) 200 °С;
в) 120 °С.

ТЕМА 2. 6.

Приготовление посыпок и крошки

У1-У3

З 1; З 2; З 6

1 уровень

Выберите один или несколько вариантов ответов

1.Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:

- а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме

2.Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:

- а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм

3. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- а) глазурь;
б) карамель;
в) помада.

Контрольная работа по теме: Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

У1-У3
З 1; З 2; З 6

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 Рубежная контрольная работа По МДК 05.02 Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Контрольная работа №2

1 вариант.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Рубежная контрольная работа По МДК 05.02 Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Контрольная работа №2

2 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
2. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.

3. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
4. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
5. Как приготовить 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.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 3 Рубежная контрольная работа По МДК 05.02 Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Контрольная работа №2

3 вариант.

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

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

У3-У4

33 - 37

1 уровень

Тестовые задания № 3

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...29⁰С; Б) 29...30⁰С; В) 30...35⁰С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. 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

А) 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:

А) 45...50⁰С; Б) 55...60⁰С; В) 60...70⁰С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 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 Д) все ответы верны

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 40...50⁰С

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 получают 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.

21. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- а) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- б) желатин, агар;
- в) сироп инвертный, жженку, патоку.

22. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

23. Роль дрожжей в тестообразовании:

- а) разрыхляют его, создают пористость;
- б) способствуют лучшему набуханию белков муки;
- в) улучшают вкус изделия?

24. Основные способы разрыхления теста:

- а) опарный
- б) биологический
- в) химический
- г) температурный
- д) механический
- е) холодный

25. Химические разрыхлители применяют для теста:

- а) дрожжевого
- б) песочного
- в) заварного
- г) слоеного
- д) пряничного

26. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- а) 12,5%;
- б) 16,5%;
- в) 15%.

27. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- а) 20 г;
- б) 9 г;
- в) 40 г.

28. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- а) пенообразователя;
- б) загустителя;
- в) увлажнителя.

29. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- а) денатурация;
- б) адсорбция;
- в) «сила муки».

30. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- а) выше;
- б) ниже;
- в) колеблется.

31. Безопарный способ приготовления теста называют... .

- а) многофазным;
- б) двухфазным;
- в) однофазным.

32. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.

- а) пропионовокислое;
- б) молочнокислое;
- в) масляно-кислое.

33. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- а) миозин и миоглобин;
- б) авидин и овомукоид;
- в) глиадин и глютенин.

34. Для механического способа разрыхления используют:

- а) соду и углекислый аммоний;
- б) взбивание;
- в) прессованные и сухие дрожжи.

2 уровень

1. Рассчитайте, используя рецептуру N 690 Сборника рецептур, количество муки влажностью 13,5 %. необходимое для приготовления 450 пончиков.

2. Рассчитайте, используя рецептуру N 687/726 Сборника рецептур, количество печеных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте при наличии моркови массой брутто 20 кг.

3. Рассчитайте, используя рецептуру N 689/735 Сборника рецептур, сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить по рецептуре (вариант 1) массой 75 г при наличии 15 кг яблок?

4. рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 80г, а упек 13%

5. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 756г, а упек 12%

6. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

7. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

8. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

9. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Контрольная работа № 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Рубежная контрольная работа По МДК 05.02 Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

1 уровень

Выберите один или несколько правильных ответов

1. **Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет**

А) 27...29⁰С; Б) 29...30⁰С; В) 30...35⁰С

2. **Как определить готовность опары?**

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. **Какова роль дрожжей в тестообразовании?**

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. **Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?**

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. **Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?**

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. **При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. 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**

А) 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:

А) 45...50⁰С; Б) 55...60⁰С; В) 60...70⁰С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 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 Д) все ответы верны

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

2 уровень

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

_____ Смазывают яйцом.

_____ На середину кладут фарш.

_____ Готовое тесто нарезают на жгуты.

_____ Выпекают при температуре 230 ... 240 °С в течение 7 ... 8 мин.

_____ Формуют шарик массой 58 г.

_____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.

_____ Расстаивают в течение 5 мин.

_____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.

_____ Раскатывают лепешки.

_____ Оставляют для расстаивания на 20 ... 30 мин.

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

- Выпекают при температуре 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 доньшки
- Промачивают сиропом
- Смазывают формы маслом
- Готовят дрожжевое опарное тесто

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

- Готовим фарш
- Прокалываем кулебяку
- Тесто развешиваем на порции
- Защищаем края
- Расстаиваем 8..10 минут
- Подкатываем в виде жгута
- Готовим украшения из теста
- Смазываем яйцом

- Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
- Смазываем кондитерский лист жиром
- Раскатываем в пласт толщиной 1 см
- Готовим дрожжевое опарное тесто
- Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
- Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
- Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста
- Выпекаем при температуре 220...2400С

4. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом (укажите цифрами)

- а) Выкладывают в углубление творожный фарш
- б) В булочках делают углубление
- в) Готовое тесто раскатывают в виде жгута
- г) Края смазывают яйцом
- д) Смазывают яйцом после расстойки
- е) Выпекают при температуре 230...2400С 6...8 минут
- ё) Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
- ж) Готовят дрожжевое тесто безопасным способом
- з) Шарики укладывают на кондитерский лист для 15- ти минутной расстойки

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Пресное слоеное тесто

У3-У4
ЗЗ - З7

1 уровень

1. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- а) яйцепродуктов;
- б) лимонной кислоты;
- в) сахара.

2. Количество слоев получаемых при слоении пресного слоеного теста

- а) 356
- б) 256
- в) 238
- г) 338
- д) 198

3. Процесс приготовления слоеного пресного теста состоит из трех стадий:

- а) _____

- б) _____
в) _____

Сдобное пресное

УЗ-У4
ЗЗ - З7

1 уровень

1. В пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту, если:

- А) в тесто входят молочнокислые продукты
Б) в тесто не входят молочнокислые продукты

2. кефир или сметану в пресном сдобном тесте можно заменить на 1) _____, которая вступает в реакцию с 2) _____, с выделением CO₂.

Пряничное тесто

УЗ-У4
ЗЗ - З7

1 уровень

1. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- а) углекислый аммоний;
б) ванилин;
в) смесь пряностей.

2. Способы замеса пряничного теста

- а) опарный
б) безопарный
в) заварной
г) сырцовый

2 уровень

Открытого типа

1. Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в его состав входит большое количество 1) _____, его можно готовить а) _____ и б) _____ способами.

Песочное тесто

У3-У4
33 - 37

1 уровень

1. Изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми из-за:

1. Большого количества жира в рецептуре
2. Того, что их смазываются яйцом перед выпечкой
3. Большого количества яиц
4. Большого количества сахара

2 уровень

Открытого типа

1.

Недостатки песочного сдобного теста	Причины
Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный жесткий	
Тесто непластичное, крошится. Изделия грубые. крошливые	

2. Впишите пропущенные слова:

Для песочного теста берут муку с _____ содержанием клейковины.
Получению рассыпчатых изделий способствует большое количество _____.

Воздушное тесто

У3-У4
33 - 37

1 уровень

1. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- а) яичные белки;
- б) сахар;
- в) мука.

2. Температура выпечки изделий из белково-воздушного теста:

- а) 160-170;
- б) 100-110;
- в) 200-210

2 уровень

Открытого типа

1. Впишите пропущенные слова:

Перед замесом белково-воздушного теста всю посуду нужно обдать кипятком для удаления _____, так как наличие следов _____ снижает пенообразующую способность _____ в 2 раза.

2. Впишите пропущенные слова:

Меренги из белково-воздушного полуфабриката отсаживают на листы, _____ и выпекают 35-40 минут при температуре _____ С.

Бисквитное тесто

У3-У4

33 - 37

1 уровень

1. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яичепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- а) сахарному сиропу;
- б) пенам;
- в) кондитерским массам.

2. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- а) упругопластично-вязкой системе;
- б) пластично-вязкой системе;
- в) слабоструктурированной системе.

3. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;
- в) с сильной клейковиной.

4. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- а) яичепродукты и мука;
- б) сахар и мука;
- в) крахмал и мука.

5. Для приготовления бисквитного теста лучше использовать муку с:

- а) Высоким содержанием клейковины
- в) С низким содержанием клейковины

6. Основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного заключается в:

- а) Яйца для бисквита «Буше» взбивают в два раза дольше
- б) Желтки и белки взбивают отдельно
- в) Сахара используют в два раза больше

2 уровень

Открытого типа

1. Впишите пропущенные слова:

Формы для выпечки заполняют бисквитным тестом на _____ объема и выпекают при температуре _____ градусов _____ минут.

2. Впишите пропущенные слова:

В состав масляного бисквита входит _____ % масла, поэтому тесто более тяжелое и для его разрыхления необходимо применять _____.

3. Впишите пропущенные слова:

Время выпечки мелких штучных кексов из масляного бисквита _____ минут при температуре _____ С.

Миндальное тесто

У3-У4

ЗЗ - З7

1 уровень

1. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- а) эластичную;
- б) пластично-вязкую;
- в) пористую.

Заварное тесто

У3-У4

ЗЗ - З7

1 уровень

1. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- а) сахар и разрыхлитель;
- б) соль и сливочное масло;
- в) яйца и вода.

2. Сырье, добавляемое в воду при приготовлении заварного теста:

- а) Сахар;
- б) соль;
- в) яйца;
- г) масло;
- д) дрожжи;
- е) мука

2 уровень

Открытого типа

1. Впишите пропущенные слова:

Для приготовления заварного теста муку _____ в течение _____ минут, охлаждают заварку до _____ градусов и добавляют яйца.

Вафельное тесто

УЗ-У4

33 - 37

1 уровень

1. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- а) животного;
- б) молочного;
- в) гидрогенизированного.

2 уровень

Открытого типа

1. Особенность приготовления вафельного теста _____
2. Влияние режима охлаждения вафельных листов на их качество _____
3. Начинки, применяемые для прослаивания вафельных листов _____
4. Требования, предъявляемые к качеству вафельных листов _____

1. Установить соответствие:

А. Тесно	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
----------	----------------	--------------------

без дрожжевое		
	1. Блины	
	2. Оладьи	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

3 уровень

2. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				
Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

Контрольная работа № 5: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП «___»_____20__	Рубежная контрольная работа По МДК 05.02 Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева «___»_____20__
---	---	--

1 уровень

Выберите один или несколько правильных ответов

1. **Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:**

- а) Пряностей
- б) Дрожжей
- в) Муки
- г) Яичных белков

2. **В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают (несколько вариантов ответа) :**

- а) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

3. **К пряничным изделиям относятся:**

- а) Пряники
- б) Галеты
- в) Коврижки
- г) Овсяное печенье

4. **Какая из стадий не относится к производству пряников:**

- а) Охлаждение
- б) Глазирование
- в) Прокатка
- г) Подготовка сырья к производству

5. **Способом разрыхления пряничного теста является:**

- а) Химический
- б) Биологический
- в) Механический

6. **Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют**

- а) лимонную кислоту
- б) пищевую соду
- в) уксусную кислоту

7. **Способом разрыхления сдобного пресного теста является:**

- а) Химический
- б) Биологический
- в) Механический

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

- а) Да
- б) Нет
- в) Не всегда

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

- а) Приготовление сиропа
- б) Приготовление заварки
- в) Замес теста

10. **Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре**

- а) 250...260⁰С
- б) 220...240⁰С
- в) 180...200⁰С

11. **Песочное тесто замешивают при температуре**

- а) 10...12⁰С
- б) 18...20⁰С

- в) 22...24⁰С
12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
- а) 12мм
 - б) 10мм
 - в) 8мм
13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
- а) 9..11мм
 - б) 5..7мм
 - в) 12..13мм
14. Песочное тесто выпекают при температуре
- а) 210...230⁰С
 - б) 260...270⁰С
 - в) 220...240⁰С

2 уровень

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

ТЕСТ 5

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1.

Изготовление и оформление пирожных

У3-У4

ЗЗ - З7

1 уровень

1. Классификация пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката:

а) Бисквитные

- б) Песочные
- в) Дрожжевые
- г) Желейные

2. Факторы, влияющие на срок реализации пирожных

- а) Вид выпеченного полфабриката
- б) Время года
- в) Вид отделочного полуфабриката

2 уровень

3. Весовые пределы массы стандартных пирожных:

- а) 10-12
- б) 45-50
- в) 70-80
- г) 140-150

4. Операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного:

- а) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты
- б) Пропитка песочного полуфабриката сиропом
- в) Склеивание песочных пластов масляным кремом
- г) Склеивание песочных пластов белковым кремом
- д) Отделка поверхности

5. Операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного:

- а) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты
- б) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом
- в) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом
- г) Склеивание песочных пластов белковым кремом
- д) Отделка поверхности
- е) Отделка боковой поверхности

6. Соотнесите: между видом и сроком хранения

- | | |
|--|---------|
| 1) бисквитное пирожное с масляным кремом | А) 72 ч |
| 2) песочное пирожное с кремом из сливок | Б) 36 ч |
| 3) заварное пирожное с белковым кремом | В) 6 ч |

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Тема: «Приготовление пирожных»

Тема: «Бисквитные пирожные»

У3-У4

33 - 37

1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

А. Для приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом используют крем сливочный основной (_____)

Б. Для приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом используют бисквит «Буше»

В. Разрезают на два пласта (_____)

2. Определите вес пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом маленького и большого

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г Е. 65г Ж. 70г З. 75г И. 80г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый _____ одно слово)

Пирожного «Бисквитное» фруктово – желейное

Пласт разрезают по _____ на две _____, нижнюю _____ сиропом и смазывают слоем _____.

4. Определите вес пирожного «Бисквитное» фруктово – желейное маленького и большого

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 54г Е. 65г Ж. 70г З. 75г И. 80г.

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Бисквитное» с белковым кремом

А. Бисквит (основной)

Б. Бисквит (буше)

В. Начинка фруктовая

Г. Крем «Шарлотт»

Д. Крем «Гляссе»

Е. Сироп для промочки

Ж. Крем белковый

З. Сахарная пудра

6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

А. Бисквит «Буше» готовят с (подогревом)

Б. Бисквит «Буше» отсаживают из кондитерского мешка

В. Выпекают при температуре 220°C

7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Бисквитное», глазированное, кремом (буше)

А. Бисквит круглый

Б. Бисквит овальный

Г. Бисквит прямоугольный

Д. Крем сливочный

Е. Крем «Шарлотт»

Ж. Помада (основная)

З. Помада шоколадная

И. Желе

К. Сироп для промочки.

Тема: «Песочные пирожные»

У3-У4
ЗЗ - З7

1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Песочное кольцо» необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- А. Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм (_____)
- Б. Диаметр кольца 7-8 мм (_____)
- В. Смачивают сиропом (_____)
- Г. Посыпают маком и сахаром (_____)

2. Определите вес пирожного «Песочное кольцо» маленького и большого

- А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г Е. 65г Ж. 70г З. 75г И. 80г К. 85г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый _____ одно слово)

При приготовлении пирожного «Песочное кольцо» используют следующие операции:

Кольца смазывают _____ и обсыпают _____, кладут на сухие _____ и _____ при температуре 260 -270°С

4. Определите вес пирожного «Песочное» глазированное помадой маленького и большого

- А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г Е. 65г Ж. 70г З. 75г И. 80г К. 85г.

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Песочное» желейное

- А. Песочное тесто
- Б. Песочный полуфабрикат (_____)
- В. Сироп для промочки
- Г. Начинка фруктовая
- Д. Желе (_____)
- Е. Помада
- Ж. Фрукты

6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Песочное» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- А. Песочное тесто выпекают пластинами толщиной 9-10 мм.
- Б. Склеивают фруктовой начинкой.
- В. Используют шоколадный крем.

7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных «Корзиночек», укажите вес изделия

- Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами
- Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
- Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом

Пирожное «Корзиночка любительская»
Песочная корзиночка Начинка фруктовая
Фрукты консервированные Желе
Крем «Шарлотт» Крошка бисквитная жареная
Крем сливочный Крем белковый
Сахарная пудра Крем «Гляссе»
Бисквитная крошка Цукаты
Вес

Тема: «Заварные пирожные»

УЗ-У4
ЗЗ - З7

1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Трубочка» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- А. Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой диаметром 12 мм.
- Б. Отсаживают изделия в виде палочек длиной 15 см
- В. Выпекают при температуре 190-220°C

2. Определите вес пирожного «Трубочка» с кремом

- А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г Е. 65г Ж. 70г З. 75г И. 80г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложения (каждый _____ одно слово)

Пирожное «Трубочка» с кремом

Во время _____ трубочек внутри образуется _____. Заготовки _____ и с двух сторон _____ кремом. Поверхность _____ помадой.

4. Определите вес пирожного «Трубочка» с белковым кремом

- А. 39г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г Е. 65г Ж. 70г З. 75г И. 80г.

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного

«Кольцо заварное» с кремом

- А. Заварной полуфабрикат (_____)
- Б. Крем «Шарлотт»
- В. Крем «Гляссе»
- Г. Крем белковый
- Д. Крошка бисквитная
- Е. Помада
- Ж. Сахарная пудра (_____)

6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Кольцо заварное» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- А. Диаметр отсаженного кольца 65 мм.

Б. Вес выпеченного кольца 55г.

7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия

Пирожное «Трубочка» с кремом

Пирожное «Трубочка» с белковым кремом

Пирожное «Орешек»

Заварной полуфабрикат Крем сливочный Помада

Крем белковый Сахарная пудра Крем «ореховый»

Орехи Вес

Тема: «Слоеные пирожные»

У3-У4

33 - 37

1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Слойка» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

А. Выпекают пласт толщиной 7-8мм.

Б. Перед укладкой полуфабриката листы кондитерские смачивают водой.

2. Определите вес пирожного «Слойка» с кремом

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.68г. Ж.70г. З.75г. И. 80г. К.85г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложения (каждый _____ одно слово)

Пирожное «Слойка» с кремом

После выпечки и охлаждения _____, а из полученных _____ готовят _____.

На один пласт наносят _____, а сверху кладут второй пласт _____ стороной _____ (основанием), _____ и посыпают крошкой от _____. Пласт _____ на пирожные, сверху посыпают _____.

4. Определите вес пирожного «Слойка» с яблочной начинкой

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.65г. Ж.70г. З.75г. И. 80г. К.85г

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Трубочка» с кремом

А. Слоеный полуфабрикат

Б. Крем «Шарлотт»

В. Крем белковый заварной

Г. Меланж для смазки

Д. Крошка слоеная

Е. Крошка бисквиная

Ж. Пудра сахарная

6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Трубочка» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- А. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм.
- Б. Перед выпечкой смазывают меланжем.
- В. Выпекают при температуре 220-230°C.

7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия

Пирожное «Слойка» с кремом

Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой

Пирожное «Трубочка» с белковым кремом

Слоеный полуфабрикат Крем сливочный

Крошка полуфабриката слоеного

Пудра сахарная Начинка фруктовая Корица

Крем белковый, меланж для смазки Вес

Тема: «Воздушные и Миндальные пирожные»

УЗ-У4

ЗЗ - З7

1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Воздушного» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- А. Заготовки для пирожного «Воздушного» с кремом имеют форму круглую или овальную.
- Б. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре 120 -130° С.

2. Определите вес пирожного «Воздушного» с кремом

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.65г. Ж.70г. З.75г. И. 80г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый _____ одно слово)

Пирожного «Воздушное» с кремом

Готовое воздушное _____ выкладывают в _____ мешки с _____ трубочкой _____ 15 -18 мм и отсаживают заготовки _____ или _____ формы на листы, выстланные _____ или _____ и посыпанные _____.

4. Определите вес пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.65г. Ж.70г. З.75г. И. 80г.

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)

- А. Воздушный полуфабрикат
- Б. Крем «Шарлотт»

- В. Крем белковый
Г. Крем сливочный (основной)

6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Пирожного «Миндальное»

- А. При приготовлении Миндального теста используют химический.
Б. Миндальный полуфабрикат выпекают при температуре 150-160°C.

7. Определите вес пирожного «Миндальное»

- А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г Е. 65г Ж. 70г З. 75г.

8. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия

Пирожное «Воздушное» с кремом

Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)

Пирожное «Миндальное»

Воздушный полуфабрикат Миндальный полуфабрикат Крем сливочный Крем «Гляссе»

Крем «Шарлотт» Крем «Шарлотт» шоколадный

Орехи жареные Цукаты

Вес

Тестовые задания № 7

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около

	20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7.Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8.Пирожное «Руллет шоколадно-фруктовый»	З).Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9.Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И).Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10.Пирожное «Варшавское»	К).После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное «Штафетка»	Л).Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М).Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н).Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14.Пирожное «Картошка» обсыпная	О).Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	Р),После охлаждения доньшки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	С).Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17.Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	Т).Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.2.

Изготовление и оформление тортов

**У3-У4
33 - 37**

Тест по теме «Торты»

Вариант № 1

1. Бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства:

- а- литерные;
- б- фигурные;
- в- фирменные.

2. После выпекания бисквитные полуфабрикаты выдерживают для укрепления структуры:

- а- 2-3 часа;
- б- 6-8 часов;
- в- 20-24 часа.

3. В каком количестве распределяется крем на прослойку пластов:

- а- 20%;
- б- 25%;
- в- 30%.

4. Торт «Паутинка» относится к следующей группе тортов:

- а- слоеные;
- б- песочные;
- в- воздушные.

5. Срок хранения тортов с кремом из взбитых сливок:

- а- 6 часов;
- б- 36 часов;
- в- 72 часа.

Тест по теме «Торты»

У3-У4

33 - 37

Вариант № 2

1. Торты массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурного рельефного и объемного рисунков:

- а- литерные;
- б- фигурные;
- в- фирменные.

2. Второй пласт бисквитного полуфабриката промачивают сиропом в объеме:

- а- 20%;

б- 40%;

в- 60%.

3.Торт «Ленинградский» относится к следующей группе тортов:

а- песочные;

б- бисквитные;

в- слоеные.

4.Какова форма бисквитного торта «Сказка»:

а- круглая;

б- полуцилиндрическая;

в- цилиндрическая.

5.Срок хранения тортов со сливочным кремом:

а- 36 часов;

б- 72 часа;

в- 6 часов.

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

1. «Снежок»	Б. Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюры
2.«Ленинградский»	В. Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления используют крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	Г. воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4.«Абрикотин»	Д. Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5.«Листопад»	Е. Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	А. Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220^{\circ}\text{C}$
7.«Журавушка»	Ж. Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	З. Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.

9.«Сказка»	И. Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	К. Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	Л. Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	М. Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.
13. «Кофейный»	Н. Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14. «Паутинка»	О. Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15. «Ярославна»	П. Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16. «Свадебный»	Р. Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	С. Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220^{\circ}\text{C}$
18. «Российский»	Т. Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19. «Фруктовый аромат»	У. Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20. «Рубин»	Ф. Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета МДК 05.02

- ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

У 5 Готовить мучные изделия Бурятской национальной кухни

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

З 6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

З 7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

З 8 Технологию приготовления мучных изделий Бурятской национальной кухни

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p>Дифференцированный зачет По МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	
--	--	--

УСЛОВИЯ

Каждый обучающийся получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1 пара.

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

1 уровень

Выберите один или несколько правильных ответов

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

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

2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:

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

3. Базисная влажность муки составляет:

а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

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

а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C

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..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?

а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.

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..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

12. Дрожжи относят.....

а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям; в) к механическим разрыхлителям

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%; в) 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

- а) 15...17⁰С; б) 24...26⁰С; в) 20...22⁰С

21. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом

1. Выкладывают в углубление творожный фарш
2. В булочках делают углубление
3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута
4. Края смазывают яйцом
5. Смазывают яйцом после расстойки
6. Выпекают при температуре 230...240⁰С 6...8 минут
7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
8. Готовят дрожжевое тесто безопасным способом
9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки

Ответ _____

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
—	

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье	а) Мука высшего сорта
2. Мучные сдобные изделия	б) Мука сорта «Экстра»
3. Пряники	в) Мука 1 сорта

4. Изделия из дрожжевого теста	г) Мука 2 сорта
5. Торты	д) Мука обойная

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.
25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....
26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и _____ непрерывного действия _____
28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.
29. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
3. Сироп довести до кипения
4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
5. Сироп уварить до 115..117⁰С
6. Сахар соединить с водой
7. Снять пену с сиропа
8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ _____

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

1. Крем сливочный основной	а) 6 часов
2. Крем заварной	б) 18 часов
3. Крем белковый заварной	в) 24 часа
4. Крем из сливок	г) 72 часа
5. Крем творожный	д) 36 часов

Ответ _____

2 уровень

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.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Дифференцированный зачет По МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

УСЛОВИЯ

Каждый обучающийся получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1 пара.

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»

1 уровень

Выберите один или несколько правильных ответов

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

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

2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:

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

3. Базисная влажность муки составляет:

а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

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

а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C

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..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

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..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

12. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обуславливает 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%; в) 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

а) 15...17⁰С; б) 24...26⁰С; в) 20...22⁰С; г) 12...14⁰С

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

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

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

1. Дрожжевое слоеное тесто	Миксер планетарный
Крем сливочный основной	Тестомесильная машина
Марципан заварной	Плита индукционная
Крошка бисквитная	Шкаф пекарский
Марципан заварной	Блендер

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

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

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.
25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....
26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и _____ непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

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

- Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
- Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
- Сироп довести до кипения
- Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
- Сироп уварить до 115..117⁰С
- Сахар соединить с водой
- Снять пену с сиропа
- Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
- Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6⁰С

1. Крем сливочный основной	а) 6 часов
2. Крем заварной	б) 18 часов
3. Крем белковый заварной	в) 24 часа
4. Крем из сливок	г) 72 часа
5. Крем творожный	д) 36 часов

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

- а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

- а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

2 уровень

35. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из следующих операций:

- а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка;
в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование, выпечка.

36. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

- а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли

37. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют

1. 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

38. Для приготовления опары берут

- а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк

- а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины:

- а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм

Дополните предложение.

41. При формовании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____ обрезков.

42. Пряники выпекают при температуре _____ в течение _____ сразу же после разделки.

43. Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой _____.

44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики:

45. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением _____, которую вводят в конце взбивания.

Выберите один или несколько правильных ответов

46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

- а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

47. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов

- а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

48. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики

- а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.

49. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца.

- а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки

50. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает:

- а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа;
в) сироп слегка переварили.

Ответы 1 вариант

1б	9абг	17б	25 развитие дрожжей	33 в,г
2вг	10е	18в	26 требованиям	34 б,в,г,е
3б	11г	19ав	27 тестомесильные	35 г
4в	12в	20в	28 деревянным	36 бвг
5в	13в	21 8,3,7,9,2,4,1,5,6	29 6,3,7,2,4,5,9,1,8	37 б
6в	14а	22 1б,2а,3в,4аг5в	30 1б,2б,3г,4а,5б	38 в,г
7б	15в	23 1ав,2аб,3абвг,4абв,5аб	31 г	39 б
8 г	16бв	24 высоким	32 а, в,г,д	40 г
		41 меньше	43 фигурные торты	45 лимонной кислоты
		42 200..240, 10..15 мин	44 сахарную и заварную	46де
47бг	48ав	49бге	50в	

Контрольно - оценочные материалы Для экзамена квалификационного Теоретического

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по подготовке сырья и приготовлению кондитерских изделий.

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

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

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

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 1 ПМ 05 Профессия: Повар Кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. . Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. . Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. . Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. . Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопасного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. . Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1. . Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.

3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.

2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.

3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.

2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.

3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.

2. Ассортимент изделий из вафельного теста.

3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.

2. Ассортимент изделий из ржаной муки.

3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.

2. Технология приготовления помады.

3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.

2. Ассортимент отечественных классических тортов.

3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.

2. Требования к качеству слоеных пирожных.

3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.

2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.

2. Требования к качеству воздушных пирожных.

3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.

2. Требования к качеству бисквитных тортов.

3. Ассортимент изделий из вафельного теста.