

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по оценке освоения итоговых образовательных результатов
междисциплинарного курса

МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

УТВЕРЖДАЮ
Первый зам.директора по МК и ИР
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель М.П. Елисеева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	8
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	11
3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	12

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов **МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2014 г. рег. № 384, рабочая программа профессионального модуля, Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет проводится по тестовым заданиям, решению производственных задач и составлению технологической документации.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения:

- У 1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
- У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.
- У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
- У 4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.
- У 5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- У 6 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- У 7 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.
- У 8 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- У 9 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- У 10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.
- У 11 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
- У 12 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- У 13 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

Знания

- З 1 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- З 2 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и

органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.

- 3 3 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
- 3 4 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- 3 5 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.
- 3 6 Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- 3 7 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
- 3 8 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
- 3 9 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- 3 10 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
- 3 11 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 5.6.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.
ОК 10.	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.
ОК 11.	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов
МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
Умения:	
У 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - сборка технологического оборудования; - эксплуатация технологического оборудования; - тестирование.
У 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление дезинфицирующих растворов; - санитарная обработка рабочего места.
У 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Работа со Сборником рецептур; - проведение расчетов сырья; - решение ситуационных задач; - составление технологической документации; - проведение бракеража блюд
У 4. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление теста, начинок и полуфабрикатов.
У 5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Вкус кондитерской и шоколадной продукции.
У 6. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать сырье для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
У 7. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.	<ul style="list-style-type: none"> - Порционированная продукция.
У 8. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой	<ul style="list-style-type: none"> - Реализовывать кондитерскую и шоколадную продукцию.

продукции.	
У 9. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	- Использование технологического оборудования и производственного инвентаря.
У 10. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.	- Соблюдение санитарно-гигиенических требований и охраны труда и пожарной безопасности.
У 11. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.	- Использовать сырье аккуратно и экономно.
У 12. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	- Расчеты с потребителями, работа на ККМ.
У 13. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.	- Упаковывать кондитерскую и шоколадную продукцию.
Знания	
З 1. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	- Выполнять тестовое задание.
З 2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	
З 3. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.	
З 4. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	
З 5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.	
З 6. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	

3 7. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.	
3 8. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.	
3 9. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	
3 10. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.	
3 11. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.	

2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Работа со Сборником рецептур.	Оценка продукта деятельности (составленная технологическая карта)
2. Проведение расчетов сырья.	
3. Составление технологической документации.	
4. Решение ситуационных задач.	Оценка продукта деятельности (решенная задача)
5. Проведение тестирования	Оценка результатов решения теста

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1. Инструментарий проверки к экзамену

Тестовые задания

1 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)										
Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:											
<table border="1"><thead><tr><th>№ задания</th><th>Вариант ответа</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>1</i></td><td><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td></tr></tbody></table>		№ задания	Вариант ответа	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>						
№ задания	Вариант ответа										
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>										
1	<p>Установите соответствие между видом теста и клейковиной муки.</p> <table border="0"><thead><tr><th>Столбец 1</th><th>Столбец 2</th></tr></thead><tbody><tr><td>1) Дрожжевое тесто.</td><td>А) 36-40%.</td></tr><tr><td>2) Бисквитное тесто.</td><td>Б) 28-35%.</td></tr><tr><td>3) Песочное тесто.</td><td>В) 25-28%.</td></tr><tr><td></td><td>Г) 23-25%.</td></tr></tbody></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Дрожжевое тесто.	А) 36-40%.	2) Бисквитное тесто.	Б) 28-35%.	3) Песочное тесто.	В) 25-28%.		Г) 23-25%.
Столбец 1	Столбец 2										
1) Дрожжевое тесто.	А) 36-40%.										
2) Бисквитное тесто.	Б) 28-35%.										
3) Песочное тесто.	В) 25-28%.										
	Г) 23-25%.										
2	<p>Установите соответствие между сырьем и видом крема</p> <table border="0"><thead><tr><th>Столбец 1</th><th>Столбец 2</th></tr></thead><tbody><tr><td>1) Масло сливочное, сахар, молоко цельное, яйца, ванильная пудра.</td><td>А) Крем "Глассе".</td></tr><tr><td>2) Масло сливочное, сахар, яйца, вода, ванильная пудра.</td><td>Б) Крем "Шарлот".</td></tr><tr><td>3) Сахар, яичный белок, ванильная пудра.</td><td>В) Крем белковый заварной.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Крем сливочный (основной).</td></tr></tbody></table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Масло сливочное, сахар, молоко цельное, яйца, ванильная пудра.	А) Крем "Глассе".	2) Масло сливочное, сахар, яйца, вода, ванильная пудра.	Б) Крем "Шарлот".	3) Сахар, яичный белок, ванильная пудра.	В) Крем белковый заварной.		Г) Крем сливочный (основной).
Столбец 1	Столбец 2										
1) Масло сливочное, сахар, молоко цельное, яйца, ванильная пудра.	А) Крем "Глассе".										
2) Масло сливочное, сахар, яйца, вода, ванильная пудра.	Б) Крем "Шарлот".										
3) Сахар, яичный белок, ванильная пудра.	В) Крем белковый заварной.										
	Г) Крем сливочный (основной).										

3	<p>Установите соответствие между сырьем и видом теста.</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="277 197 783 232">Столбец 1</td> <td data-bbox="810 197 959 232">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 232 783 338">1) Мука, сахар, масло сливочное, яйца, сметана, сода пищевая, лимонная кислота.</td> <td data-bbox="810 232 1091 268">А) Вафельное тесто.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 338 783 416">2) Мука, сахар, ванильная пудра, вода, яйца, сода пищевая.</td> <td data-bbox="810 338 1011 374">Б) Пряничное.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 416 783 488">3) Мука, сахар, мед, маргарин, яйца, сода пищевая.</td> <td data-bbox="810 416 1177 452">В) Сдобное пресное тесто.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="810 488 1018 524">Г) Бисквитное.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Мука, сахар, масло сливочное, яйца, сметана, сода пищевая, лимонная кислота.	А) Вафельное тесто.	2) Мука, сахар, ванильная пудра, вода, яйца, сода пищевая.	Б) Пряничное.	3) Мука, сахар, мед, маргарин, яйца, сода пищевая.	В) Сдобное пресное тесто.		Г) Бисквитное.
Столбец 1	Столбец 2										
1) Мука, сахар, масло сливочное, яйца, сметана, сода пищевая, лимонная кислота.	А) Вафельное тесто.										
2) Мука, сахар, ванильная пудра, вода, яйца, сода пищевая.	Б) Пряничное.										
3) Мука, сахар, мед, маргарин, яйца, сода пищевая.	В) Сдобное пресное тесто.										
	Г) Бисквитное.										
4	<p>Установите соответствие между недостатками бисквитного п/ф и причинами возникновения</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="277 663 421 698">Столбец 1</td> <td data-bbox="810 663 959 698">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 698 783 777">1) П/ф плотный, небольшого объема, малопористый.</td> <td data-bbox="810 698 1091 806">А) Недостаточная продолжительность выпекания.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 806 783 884">2) П/ф имеет уплотненные участки мякиша ("закал")</td> <td data-bbox="810 806 1182 913">Б) Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 913 783 949">3) П/ф с комками муки.</td> <td data-bbox="810 913 1059 992">В) Недостаточное промешивание.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="810 992 1129 1066">Г) Низкая температура выпекания.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) П/ф плотный, небольшого объема, малопористый.	А) Недостаточная продолжительность выпекания.	2) П/ф имеет уплотненные участки мякиша ("закал")	Б) Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца.	3) П/ф с комками муки.	В) Недостаточное промешивание.		Г) Низкая температура выпекания.
Столбец 1	Столбец 2										
1) П/ф плотный, небольшого объема, малопористый.	А) Недостаточная продолжительность выпекания.										
2) П/ф имеет уплотненные участки мякиша ("закал")	Б) Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца.										
3) П/ф с комками муки.	В) Недостаточное промешивание.										
	Г) Низкая температура выпекания.										
5	<p>Стандартная влажность муки:</p> <p>А) 13%. Б) 14,5%. В) 15%. Г) 16,5%.</p>										
6	<p>Желирующее вещество животного происхождения.</p> <p>А) желатин. Б) агар. В) агароид. Г) пектин.</p>										
7	<p>При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...</p> <p>А) декстринов. Б) студней. В) меланоидинов.</p>										
8	<p>В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:</p> <p>А) яичные белки. Б) сахар. В) мука. Г) ванилин.</p>										
9	<p>Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.</p> <p>А) сахарном сиропе. Б) сахарной пудре. В) молочно-сахарном сиропе. Г) яично-сахарной смеси.</p>										
10	<p>Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими,</p>										

	<p>поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -</p> <p>А) 6 ч. Б) 12 ч. В) 24 ч. Г) 48 ч.</p>
11	<p>В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:</p> <p>А) повышается в 4 раза. Б) понижается в 4 раза. В) повышается в 2 раза. Г) понижается в 2 раза.</p>
12	<p>Для приготовления сахарной мастики применяется</p> <p>А) сахарный песок. Б) сахарная пудра. В) сахарный сироп. Г) желатин.</p>
13	<p>Пралине лучшего качества получается с использованием:</p> <p>А) растительного масла. Б) фруктов. В) миндаля.</p>
14	<p>Для механического способа разрыхления используют:</p> <p>А) соду и углекислый аммоний. Б) взбивание. В) прессованные и сухие дрожжи.</p>
15	<p>Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?</p> <p>А) в 2 раза. Б) в 4-5 раз. В) в 7 раз. Г) в 10 раз.</p>
16	<p>До какой температуры уваривают сахарный сироп для приготовления тиражного сиропа.</p> <p>А) 110 °С. Б) 120 °С. В) 130 °С. Г) 140 °С.</p>
17	<p>Время выпекания бисквита в формах.</p> <p>А) 15-20 мин. Б) 20-25 мин. В) 25-30 мин. Г) 35-40 мин.</p>
18	<p>Для приготовления бисквитного рулета тесто наливают слоем:</p> <p>А) 3-5 мм. Б) 5-8 мм. В) 8-10 мм. Г) 1-2 мм.</p>
19	<p>Температура выпекания слоеного теста:</p> <p>А) 180°С. Б) 200°С. В) 240°С. Г) 260°С.</p>
20	<p>Температура уваривания сахарного сиропа на тонкую нить:</p> <p>А) 100°С. Б) 103°С.</p>

	В) 105 ⁰ С. Г) 108 ⁰ С.
--	--

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова
21	Бесцветная или тягучая густая светло-желтая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот называется ...
22	В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
23 изготавливают из смеси белков и желтков или из белков и желтков отдельно.
24 с сахаром получают путем выпаривания до 1/3 объема целого или обезжиренного молока.
25	... используют для закрепления и сгущения фруктово-ягодных, творожных начинок.

Задание 2. Решение ситуационных задач

1. Вы работаете в кондитерской, рассчитайте какой припек получится, если для приготовления 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг.
2. Вы работаете зав. производством в кондитерской. 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.

Задание 3. Составление технологической карты

1. Составить технологическую карту на 50 порций торта «Прага», если выход одной порции равен 100г.

2 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв.</p> <p>Например:</p> <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;"><i>№ задания</i></th> <th style="width: 50%; text-align: center;"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>		<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>						
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>										
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>										
1	<p>Установите соответствие между видом теста и клейковиной муки.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Слоеное тесто.</td> <td style="border: none;">А) 36-40%.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Заварное тесто.</td> <td style="border: none;">Б) 28-35%.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Пресное тесто.</td> <td style="border: none;">В) 25-28%.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) 23-25%.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Слоеное тесто.	А) 36-40%.	2) Заварное тесто.	Б) 28-35%.	3) Пресное тесто.	В) 25-28%.		Г) 23-25%.
Столбец 1	Столбец 2										
1) Слоеное тесто.	А) 36-40%.										
2) Заварное тесто.	Б) 28-35%.										
3) Пресное тесто.	В) 25-28%.										
	Г) 23-25%.										
2	<p>Установите соответствие между сырьем и видом крема</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра.</td> <td style="border: none;">А) Крем "Зефир".</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Яичные белки, сахар, повидло, агар.</td> <td style="border: none;">Б) Крем заварной.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Мука, сахар, молоко, яйца, масло сливочное.</td> <td style="border: none;">В) Крем сливочный (основной).</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Крем "Новый".</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра.	А) Крем "Зефир".	2) Яичные белки, сахар, повидло, агар.	Б) Крем заварной.	3) Мука, сахар, молоко, яйца, масло сливочное.	В) Крем сливочный (основной).		Г) Крем "Новый".
Столбец 1	Столбец 2										
1) Масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра.	А) Крем "Зефир".										
2) Яичные белки, сахар, повидло, агар.	Б) Крем заварной.										
3) Мука, сахар, молоко, яйца, масло сливочное.	В) Крем сливочный (основной).										
	Г) Крем "Новый".										
3	<p>Установите соответствие между сырьем и видом теста.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Яйца, сахар, мука, крахмал, ванильная пудра.</td> <td style="border: none;">А) Бисквитное.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Яичный белок, сахар, ванильная пудра.</td> <td style="border: none;">Б) Заварной.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Мука, вода, соль, масло сливочное, яйца.</td> <td style="border: none;">В) Воздушное.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Слоеное пресное.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Яйца, сахар, мука, крахмал, ванильная пудра.	А) Бисквитное.	2) Яичный белок, сахар, ванильная пудра.	Б) Заварной.	3) Мука, вода, соль, масло сливочное, яйца.	В) Воздушное.		Г) Слоеное пресное.
Столбец 1	Столбец 2										
1) Яйца, сахар, мука, крахмал, ванильная пудра.	А) Бисквитное.										
2) Яичный белок, сахар, ванильная пудра.	Б) Заварной.										
3) Мука, вода, соль, масло сливочное, яйца.	В) Воздушное.										
	Г) Слоеное пресное.										

4	<p>Установите соответствие между недостатками песочного п/ф и причинами</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) П/ф бледный.</p> <p>2) П/ф очень рассыпчатый</p> <p>3) П/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) В тесте увеличено содержание жира.</p> <p>Б) Завышена температура выпекания, неравномерно раскатан пласт.</p> <p>В) Температура теста выше 20 °С.</p> <p>Г) Низкая температура выпекания.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) П/ф бледный.</p> <p>2) П/ф очень рассыпчатый</p> <p>3) П/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) В тесте увеличено содержание жира.</p> <p>Б) Завышена температура выпекания, неравномерно раскатан пласт.</p> <p>В) Температура теста выше 20 °С.</p> <p>Г) Низкая температура выпекания.</p>
<p>Столбец 1</p> <p>1) П/ф бледный.</p> <p>2) П/ф очень рассыпчатый</p> <p>3) П/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) В тесте увеличено содержание жира.</p> <p>Б) Завышена температура выпекания, неравномерно раскатан пласт.</p> <p>В) Температура теста выше 20 °С.</p> <p>Г) Низкая температура выпекания.</p>		
5	<p>Срок хранения оттаянного меланжа:</p> <p>А) 1-2ч.</p> <p>Б) 2-3ч.</p> <p>В) 3-4ч.</p> <p>Г) 4-5ч.</p>		
6	<p>Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:</p> <p>А) со слабой клейковиной;</p> <p>Б) со средней клейковиной;</p> <p>В) с сильной клейковиной.</p>		
7	<p>Желирующее вещество, которое нельзя доводить до кипения.</p> <p>А) желатин.</p> <p>Б) агар.</p> <p>В) агароид.</p> <p>Г) пектин.</p>		
8	<p>В рецептуру заварного полуфабриката не входят:</p> <p>А) сахар и разрыхлитель.</p> <p>Б) соль и сливочное масло.</p> <p>В) яйца и вода.</p> <p>Г) мука и дрожжи.</p>		
9	<p>Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.</p> <p>А) животного.</p> <p>Б) молочного.</p> <p>В) гидрогенизированного.</p>		
10	<p>Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»</p> <p>А) сливках 36%.</p> <p>Б) яйцах.</p> <p>В) молоке.</p> <p>Г) творог.</p>		
11	<p>Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.</p> <p>А) 6 ч.</p> <p>Б) 12 ч.</p> <p>В) 24ч.</p>		

	Г) 48 ч.
12	Сырцовая глазурь называется: А) рисовальной массой. Б) сахарной массой. В) белковой массой. Г) миндальной массой.
13	Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии: А) сахара. Б) жира. В) яичных белков. Г) воды.
14	Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется: А) карамель; Б) жженка; В) карамелен. Г) карамелин.
15	Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре А) 200-225 °С. Б) 250-300 °С. В) 125-150 °С. Г) 180-200 °С.
16	Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до: А) 100 °С. Б) 75 °С. В) 65 °С. Г) 45 °С.
17	Время варки сиропа для промочки: А) 1-2 мин. Б) 2-3 мин. В) 3-4 мин. Г) 4-5 мин.
18	Количество слоев в слоеном тесте: А) 200. Б) 256. В) 300 Г) 356.
19	Температура выпекания воздушного теста. А) 100-110 ⁰ С. Б) 120-130 ⁰ С. В) 130-140 ⁰ С. Г) 140-150 ⁰ С.
20	Температура уваривания сахарного сиропа на толстую нить: А) 100 ⁰ С. Б) 105 ⁰ С. В) 108 ⁰ С. Г) 110 ⁰ С.

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или

пропущенные слова	
21	... - это замороженная смесь белков и желтков.
22	Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
23	При длительном замешивание песочного теста изделия из него становятся ...,
24	Молочный продукт выпускаемый жирностью 33%.
25	10г яичного порошка и 30 г ... соответствуют массе одного яйца среднего размера

Задание 2. Решение ситуационных задач.

1. Вы работаете в кондитерской, рассчитайте упек, если на 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.
2. Вы работаете зав. производством в кондитерской. Согласно сборнику рецептов для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На производство поступила мука влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Задание 3. Составление технологической карты

1. Составить технологическую карту на 80 порций пряников медовых, если выход одной порции равен 50г.

Условия выполнения задания:

Расходные материалы: лист ответов на тест, бумага А₄ - 2 шт.

ФИО обучающегося _____		

Вариант № _____		
1. 1 –	2. 1 –	
2 –	2 –	
3 -	3 -	
3. 1 –	4. 1 –	
2 –	2 –	
3 -	3 -	
5	6	7
8	9	10
11	12	13
14	15	16
17	18	19
20	21	
22	23	
24	25	
Набрано баллов:		

Оборудование и инструменты

Ручка, калькулятор, сборник рецептур,

Эталоны ответов

ФИО обучающегося <i>Иванов Иван Иванович</i>		
Вариант № 1		
1. 1 – А 2 – Б 3 - В	2. 1 – Б 2 – А 3 - В	
3. 1 – В 2 – А 3 - Б	4. 1 – Б 2 – А 3 - В	
5 Б	6 А	7 В
8 В	9 Б	10 А
11 А	12 А,Г	13 В
14 Б	15 В	16 А
17 Г	18 А	19 В
20 В	21 потакой карамельной	
22 гигроскопичностью	23 яичный порошок	
24 молоко сгущеное	25 загуститель	
Набрано баллов:		

ФИО обучающегося <i>Иванов Иван Иванович</i>		
Вариант № 2		
1. 1 – А 2 – Б 3 - В	2. 1 – В 2 – А 3 - б	
3. 1 – А 2 – В 3 - Б	4. 1 – Г 2 – А 3 - Б	
5 В	6 А	7 А
8 А,Г	9 В	10 Б
11 В	12 А	13 Б,Г
14 Б	15 А	16 Г
17 А	18 Б	19 А
20 Г	21 меланж	
22 запах	23 жесткими, нерассыпчатыми	
24 сливки	25 вода	
Набрано баллов:		

Критерии оценки сформированности знаний:

Оценка тестирования - максимально по тесту можно набрать **25 баллов**.

Критерии оценки сформированности умений:

- составление технологической документации;
- решение ситуационных задач.

Задание 2. Решение ситуационных задач (максимальная оценка 10 баллов)

Эталон 1 вариант

1. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$\text{припек} = \frac{5-4}{4} * 100\% = 25\%.$$

2. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

$$18 * 5,8 \text{ кг теста} - 5 \text{ кг выпеченных булочек} = 0,8 \text{ кг}$$

Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Эталон 2 вариант

1. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

$$18. 5,8 - 5:5,8 * 100\% = 14\%.$$

2. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу: $14,5 - 12,5 = 2\%$, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

$$6755 - 6755 * 2:100 = 6620 \text{ г}$$

Критерии оценки задания:

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 5 балла	Средний уровень 3 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Правильность расчетов	расчеты пополнены правильно	-допущены незначительные ошибки в расчетах.	расчеты выполнены не верно

**Задание 3. Составление технологических карт
(максимальная оценка – 18 баллов)**

Эталон

Наименование предприятия: _____

Источник рецептуры: _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта	Масса на _____ порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
1	2	3	4	5	6
Выход 1 порции					
Выход на 1000г					

Критерии оценки задания:

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Правильность расчетов	расчеты пополнены правильно	-допущены незначительные ошибки в расчетах.	расчеты выполнены не верно
2	Заполнение технологического, процесса,	прописан весь технологический процесс,	допущены незначительные ошибки в	- не указан технологический процесс;

	оформление с указанием сроков реализации	оформление, указаны сроки реализации блюда (изделия)	технологическом процессе	- указанные сроки реализации не соответствуют СанПиН
3	Правильность оформления	-оформление полностью соответствует требованиям.	- оформление имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
<p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>				

**Таблица
итоговых результатов по освоению МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий**

№ п/п	ФИО	Тест	Решение ситуационных задач	Составление технологических карт	Итого	Оценка
Максимум		25	10	18	53	
1.						

Преподаватель

ФИО

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	47-53 баллов	90-100 %
«Хорошо»	42-46 баллов	80-89% %
«Удовлетворительно»	37-41 баллов	70-79%
«Неудовлетворительно»	36 баллов и менее	Менее 70%

