

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

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по оценке освоения итоговых образовательных результатов
**МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

программы подготовки специалистов среднего звена
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 Н.В. Москаева

Рецензенты: ГАПОУ «НГТК» преподаватель М.П. Елисеева
(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	11
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	15
3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных 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 зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения теста и практических заданий по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Код контролируемой компетенции	Оценочные средства		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1	Наблюдение за выполнением практических занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Тестирование. Контрольные работы	Дифференцированный зачет	Экзамен (квалификационный) Выполнение практического задания на изготовление продукции
	ПК 4.2	Наблюдение за выполнением практических занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Тестирование. Контрольные работы		
	ПК 4.3	Наблюдение за выполнением практических и . Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы.		

		Тестирование. Контрольные работы		
	ПК 4.4	Наблюдение за выполнением практических и занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Тестирование. Контрольные работы		

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО.2 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПО.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ПО.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- У.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- У.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У.7 применять коммуникативные умения;
- У.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

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

- 3.13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 3.14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 3.15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, проектов, творческие работы, доклады, конкурсы, викторины.

Проверяемые результаты обучения: У 1- 10, З 1-15

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.
4 балла	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно использует знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности. В задании допущены ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью десятых. В технологических схемах допущены незначительные технологические ошибки.
3 балла	В задании допущены грубые ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью до десятых. Технологические схемы составлены с нарушением технологических операций. Обучающийся обнаруживает

	<p>знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p>
2 балла	<p>Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.</p>

2.2 Результаты освоения МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
Умения	
<p>У-1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У-2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У-3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У-4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У-5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У-6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У-7 применять коммуникативные умения;</p> <p>У-8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка продукта деятельности</p> <p>Формализованное наблюдение</p>

<p>У-9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У-10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>	
<p>Знания</p> <p>З-1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-5 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З-6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-8 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З-9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p>Тестирование</p>

<p>кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3-10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3-11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3-12 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>3-13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>3-14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>3-15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	
---	--

2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Анализ решения проблемы совместимости отделочных полуфабрикотов выпечных полуфабрикатов	Оценка продукта деятельности
2. Составление алгоритма действий в модельной ситуации	Оценка продукта деятельности
3. Решение ситуационных задач	Оценка продукта деятельности
4. Проведение тестирования	Оценка результатов решения теста

3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

ОДОБРЕНО

предметно-цикловой комиссией (ПЦК)

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Н.В .Москаева

Перечень теоретических вопросов к дифференцированному зачету

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Охарактеризуйте сырьё кондитерского производства: краткая характеристика, пищевая ценность, состав, требования к качеству.
2. Охарактеризуйте сиропы: назначение, виды, последовательность технологического процесса. Требования к качеству, режим хранения.
3. Охарактеризуйте помады: виды (основная, сахарная, шоколадная, молочная), использование. Технология приготовления, требования к качеству, режим хранения.

4. Охарактеризуйте основные кремы: назначение, классификация, особенности приготовления, требования к качеству, режим хранения.
5. Охарактеризуйте сущность, цели и задачи стандартизации.
6. Охарактеризуйте способы разрыхления теста: механический, химический, микробиологический, комбинированный.
7. Охарактеризуйте контроль качества мучных кондитерских изделий: назначение, виды, показатели.
8. Охарактеризуйте основные виды дефектов мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и способы устранения.
9. Охарактеризуйте бисквитное тесто: последовательность технологического процесса. Процессы, происходящие при взбивании яично-сахарной массы. Требования к качеству теста.
10. Охарактеризуйте карамель: виды, характеристика, технологический процесс приготовления полуфабриката, требования к качеству.
11. Охарактеризуйте желе: виды, характеристика, технологический процесс приготовления полуфабриката, требования к качеству.
12. Охарактеризуйте виды, способы приготовления, отделки. Инструменты и инвентарь, используемый при отделке.
13. Классифицируйте пирожные в зависимости от выпеченного полуфабриката, размера и формы. Ассортимент пирожных. Требования к качеству. Условия и сроки реализации пирожных.
14. Охарактеризуйте торты: виды, размеры. Ассортимент, отделка. Условия и сроки реализации.
15. Охарактеризуйте песочное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
16. Охарактеризуйте методы и задачи лабораторного контроля.
17. Охарактеризуйте отбор средних проб.
18. Охарактеризуйте исследования готовых кондитерских изделий.
19. Охарактеризуйте требования к посуде и инвентарю.
20. Охарактеризуйте санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.
21. Определите влагопоглощающей способности муки.
22. Определите клейковину и влажность муки.
23. Охарактеризуйте восточные кондитерские изделия, особенности приготовления и оформления.
24. Охарактеризуйте основные тенденции производства Европейских кондитерских изделий.
25. Дайте краткую характеристику национальных кондитерских изделий народов Поволжья.

26. Дайте краткую характеристику изготовления изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.
27. Охарактеризуйте отделочные полуфабрикаты. Ассортимент.
28. Охарактеризуйте технологию приготовления отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности.
29. Охарактеризуйте технологию приготовления низкокалорийных тортов. Ассортимент.
30. Охарактеризуйте назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
31. Охарактеризуйте организацию выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
32. Охарактеризуйте оборудование и инвентарь кондитерского цеха
33. Охарактеризуйте организацию рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
34. Охарактеризуйте организацию труда в кондитерском цехе
35. Охарактеризуйте: классификацию, назначение, принципы использования просеивателей и вибросита.
36. Охарактеризуйте тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
Тестомесильная машина МТ-100- 01
37. Охарактеризуйте тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
Машина тестораскаточная МРТ-60М
38. Охарактеризуйте тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
39. Охарактеризуйте тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
40. Охарактеризуйте пицца-прессы: принцип работы. правила безопасного использования.
41. Охарактеризуйте взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.
42. Охарактеризуйте отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
43. Охарактеризуйте отсадочно-формующую машину ВР-7.02
44. Охарактеризуйте подготовку кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар

45. Охарактеризуйте подготовку кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
46. Охарактеризуйте подготовку кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
47. Охарактеризуйте способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
48. Охарактеризуйте вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
49. Охарактеризуйте процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
50. Охарактеризуйте способы приготовления сложных изделий из дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
51. Охарактеризуйте дрожжевое безопарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
52. Охарактеризуйте дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
53. Охарактеризуйте дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
54. Охарактеризуйте блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
55. Охарактеризуйте простое пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий
56. Охарактеризуйте вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
57. Охарактеризуйте пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
58. Охарактеризуйте слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.

- Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
59. Охарактеризуйте песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
60. Охарактеризуйте приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
61. Охарактеризуйте бисквит буше (холодный способ), бисквит «Джоконда». Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
62. Охарактеризуйте масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
63. Охарактеризуйте заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
64. Охарактеризуйте воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
65. Охарактеризуйте миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
66. Охарактеризуйте украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
67. Охарактеризуйте украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
68. Охарактеризуйте украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
69. Охарактеризуйте украшения из сахарных мастик и марципана
70. Охарактеризуйте украшения из карамели.
71. Охарактеризуйте органолептическую оценку качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

Перечень практических заданий

1. Составьте технологическую карту на кондитерское изделие «Ромовая баба» (на 150 шт.)
2. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Новый» (на 2 кг.)
3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Шарлот» на агаре (на 2 кг.)
4. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Заварной» (на 2 кг.)
5. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Желе» (на 0,5 кг.)
6. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Суфле» (на 0,5 кг.)
7. Укажите причину дефектов и способы устранения, если тесто бездрожжевое имеет комковатость.
8. Укажите причину дефектов и способы устранения, если тесто бездрожжевое имеет неравномерную толщину.
9. Укажите причину дефектов и способы устранения, если тесто бездрожжевое имеет большую толщину, непропёк.
10. Укажите причину дефектов и способы устранения, если тесто бездрожжевое имеет излишнюю сухость и ломкость.
11. Укажите причину дефектов и способы устранения, если тесто бездрожжевое имеет неприятный привкус.
12. Укажите причину дефектов и способы устранения, если тесто песочное имеет нерассыпчатую, плотную, жёсткую консистенцию.
13. Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского»
14. Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32%
15. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г .
Сколько потребуется воды для замеса этого теста?
16. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных массой 100г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.
17. Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.
18. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

19. Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.
20. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.
21. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.
22. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.
23. Определите, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.
24. Определите количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.
25. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.
26. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.
27. Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1. Инструментарий проверки к дифференцированному зачету

Инструментарий проверки содержит:

- тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;
- практическое задание в вариантах.

Практическое задание оценки сформированности знаний:

Задание 1 Тестирование

Вариант 1.

№ п/п	Задание (вопрос)	Вариант ответа						
<p><i>Инструкция по выполнению задания №1 – 3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов буквы из столбца 2, обозначающие правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв или цифр.</i></p>								
1	<p>К каждой категории столбца 1 подберите соответствующую категорию столбца 2:</p> <p>Сколько клейковины содержится в муке:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>А) 36-40 %;</td> <td>1) средняя</td> </tr> <tr> <td>Б) 28-35 %</td> <td>2)слабая</td> </tr> <tr> <td>В) 25-28 %.</td> <td>3) сильная</td> </tr> </table>	А) 36-40 %;	1) средняя	Б) 28-35 %	2)слабая	В) 25-28 %.	3) сильная	<p>А-3 Б1 В-2</p>
А) 36-40 %;	1) средняя							
Б) 28-35 %	2)слабая							
В) 25-28 %.	3) сильная							
2	<p>К каждой категории столбца 1 подберите соответствующую категорию столбца 2:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)</td> <td>1) 36-40 %;</td> </tr> <tr> <td>Б) дрожжевое, слоёное</td> <td>2) 25-28 %.</td> </tr> <tr> <td>В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное</td> <td>3) 28-35 %</td> </tr> </table>	А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)	1) 36-40 %;	Б) дрожжевое, слоёное	2) 25-28 %.	В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное	3) 28-35 %	<p>А-3 Б-1 В -2</p>
А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)	1) 36-40 %;							
Б) дрожжевое, слоёное	2) 25-28 %.							
В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное	3) 28-35 %							

3	К каждой категории столбца 1 подберите соответствующую категорию столбца 2: Соотношение муки и воды:		А-2 Б-1 В-3
	А) тесто для пирожков жареных	1) 1:2,7	
	Б) тесто для блинчиков	2) 1:0,45	
	В) тесто для хвороста	3) 1:0,3;	

Инструкция по выполнению №4 – 18: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.

4	Чем можно заменить сахар при приготовлении желе: А) агар-агаром; Б) уксусом В) сиропом; Г) молоком.	В
5	В пищевой промышленности вместо яичных продуктов используют ...? А) фосфатиды и жир; Б) маргарин и крахмал; В) сахар и разрыхлители; Г) все варианты верны.	А
6	При какой температуре формуют «ливневую массу»? А) 90 °С; Б) 30 °С; В) 70 °С; Г) 80 °С.	В
7	Вафельные листы с сахаром сохраняют хрупкость при влажности... А) 10%; Б) 20%; В) до 9%; Г) все варианты верны.	В
8	Назовите смесь перетёртых орехов, сахара и патоки. А) марципан; Б) пралине; В) грильяж; Г) желе.	А

9	Какое количество времени необходимо для набухания агар-агара: А) 3-4 часа; Б) 2-3 часа; В) 1-2 часа; Г) 5-6 часов.	Б
10	До сколько градусов уваривают сахар с водой для приготовления заварной глазури: А) 114-115 ⁰ С; Б) 125-130 ⁰ С; В) 111-113 ⁰ С; Г) 115-120 ⁰ С.	А

11	При какой температуре выпекают воздушные пирожные с кремом? А) 100-110; Б) 120-130; В) 150-170; Г) 100-190.	А
12	При какой температуре и соотношении жира к продуктам происходит процесс жарки во фритюре: А) 200-250 ⁰ С, 4:1 Б) 180-190 ⁰ С, 4:1 В) 180-190 ⁰ С, 3:1 Г) 200-250 ⁰ С, 3:1	Б
13	Как называется уваренный сироп для фруктовой начинки? А) пропитка; Б) промочка; В) прослойка; Г) густинка.	Б
14	Какая масса маленького воздушного пирожного? А) 33 гр.; Б) 45 гр.; В) 60 гр.; Г) 40 гр.	А
15	Для заварного полуфабриката тесто должно быть ...? А) хрупким; Б) жидким; В) вязким; Г) густым.	В

16	До какой температуры охлаждают тесто перед введением меланжа? А) 65-70; Б) 40-45; В) 45-60; Г) 60-65.	А
17	При какой температуре готовят песочное тесто в помещении? А) 50; Б) 20; В) 40; Г) 100.	Б
18	Какой толщины раскатывают пласты песочного теста для выпечки корзиночек? А) 4-8мм Б) 7-9мм В) 5-7мм Г) 7-8мм	В

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Вариант ответа
<i>Инструкция по выполнению задания №19 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</i>		
19	Из чего добывается агар?	из водорослей
20	Консистенция сырцовой глазури... сметаны.	густой
21	... замешивается так же, как пельменное тесто.	сахарная мастика
22	Назовите одно из свойств крема...	пластичность
23	Назовите одно из свойств кондитерского суфле...	воздушность
24	Глазури используют...	для отделки
25	Крупку «трюфель» делают из...	помады

Вариант 2.

№ п/п	Задание (вопрос)	Вариант ответа						
<p>Инструкция по выполнению задания №1 – 3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов буквы из столбца 2, обозначающие правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв или цифр.</p>								
1	<p>К каждой категории столбца 1 подберите соответствующую категорию столбца 2:</p> <p>Сколько % клейковины содержится в муке:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">А) 36-40 %;</td> <td style="width: 50%;">1) сильная</td> </tr> <tr> <td>Б) 40-45 %</td> <td>2) слабая</td> </tr> <tr> <td>В) 25-28 %.</td> <td>3) средняя</td> </tr> </table>	А) 36-40 %;	1) сильная	Б) 40-45 %	2) слабая	В) 25-28 %.	3) средняя	<p>А-3 Б-1 В-2</p>
А) 36-40 %;	1) сильная							
Б) 40-45 %	2) слабая							
В) 25-28 %.	3) средняя							
2	<p>Применение муки с малым количеством клейковины:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)</td> <td style="width: 50%;">1) сильная</td> </tr> <tr> <td>Б) дрожжевое, слоёное</td> <td>2) слабая</td> </tr> <tr> <td>В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное</td> <td>3) средняя</td> </tr> </table>	А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)	1) сильная	Б) дрожжевое, слоёное	2) слабая	В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное	3) средняя	<p>А-3 Б-1 В-2</p>
А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)	1) сильная							
Б) дрожжевое, слоёное	2) слабая							
В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное	3) средняя							
3	<p>Соотношение муки и воды в тесте:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">А) 1:2,7;</td> <td style="width: 50%;">1) густая</td> </tr> <tr> <td>Б) 1:0,3;</td> <td>2) жидкая</td> </tr> <tr> <td>В) 1:0,45;</td> <td>3) средняя</td> </tr> </table>	А) 1:2,7;	1) густая	Б) 1:0,3;	2) жидкая	В) 1:0,45;	3) средняя	<p>А-2 Б-1 В-3</p>
А) 1:2,7;	1) густая							
Б) 1:0,3;	2) жидкая							
В) 1:0,45;	3) средняя							

<p>Инструкция по выполнению №4 – 18: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.</p>		
4	<p>Чем можно заменить желатин при приготовлении желе:</p> <p>А) агар-агаром; Б) уксусом В) сиропом; Г) молоком.</p>	<p>А</p>
5	<p>Укажите % жирности сливок пригодных для взбивания крема:</p> <p>А) 35%; Б) 30%; В) 20%;</p>	<p>А</p>

	Г) 45%.	
6	До какой температуры уваривают сироп для атласной карамельной массы? А) 90 °С; Б) 30 °С; В) 150 °С; Г) 80 °С.	В
7	Какой толщины раскатывают полуфабрикат, для формования пустотелых фигурок из марципана: А) 10-15 мм; Б) 2-5 мм; В) 3-4 мм; Г) 8-10мм.	Б
8	Назовите смесь перетёртых орехов, сахара и патоки. А) марципан; Б) пралине; В) грильяж; Г) желе.	А
9	Какой толщины заливают желе в противни, для изготовления нарезных украшений: А) 3-4 мм; Б) 10-30 мм; В) 1-2 мм; Г) 5-6 мм.	Б
10	До сколько градусов уваривают сахар с водой для приготовления шоколадной глазури (кувертюр): А) 100-110 ⁰ С; Б) 125-130 ⁰ С; В) 111-113 ⁰ С; Г) 115-120 ⁰ С.	А

11	Сито с каким размером ячеек применяют для протирания бисквита: А) 10-12 мм; Б) 15-16 мм; В) 2-9 мм; Г) 8-10 мм.	В
12	При какой температуре и обжаривают бисквитную крошку: А) 220-230 °С Б) 180-190 °С В) 180-190 °С	А

	Г) 200-250 °С	
13	Как называется уваренный сироп для фруктовой начинки? А) пропитка; Б) промочка; В) прослойка; Г) густинка.	Б
14	Срок хранения тортов из взбитых сливок (температура от 2 до 6 °С): А) 10 суток; Б) 6 часов; В) 3 суток; Г) 6 суток.	Б
15	Из чего готовят нонпарель: А) из холодного сиропа; Б) из горячего сиропа; В) из помады; Г) все варианты верны.	В
16	Хранят тесто слоёное при температуре от 2 до 6 °С А) 6 часов; Б) 14 суток; В) 10 суток; Г) 24 часа.	Г
17	В течении какого срока нужно использовать трюфельную посыпку: А) не позднее 8 часов; Б) 9 часов; В) 12 часов; Г) все варианты верны.	А
18	Какое свойство придаёт шоколаду темперирование: А) хрупкость; Б) пластичность; В) тягучесть; Г) все варианты верны.	Б

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Вариант ответа
<p>Инструкция по выполнению задания №19 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</p>		

19	Украшения из карамельной... массы изготовленные путём отсадки, формовкой и разбрызгиванием	ливневой
20	Из ... карамельной массы изготавливают ленты и верёвочки	атласной
21	Печенье при изготовлении которого используют кондитерский мешок	отсадное
22	Для пирожного «Полоска» используют... бисквит	основной (с подогревом)
23	Для пирожных «Бутербродики» основной бисквит выпекают в ... форме	полуцилиндрической
24	Крем зефирный покрывают...	желе
25	Для приготовления слоёного пирожного «Трубочки» используют приспособления...	металлические трубочки

Условия выполнения задания:

Расходные материалы

- Лист ответов на тест

ФИО обучающегося _____		

Вариант №1 _____		
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.

Эталон ответов

ФИО обучающегося <u>Иванов Иван Иванович</u>		
Вариант № <u>2</u>		
1. А-3 Б-1 В-2	2. А-3 Б-1 В-2	
3. А-3 Б-1 В-2	4. А	
5 А	6 В	7 Б
8 А	9 Б	10 А
11 В	12 А	13 Б
14 Б	15 В	16 Г
17 А	18 Б	19 ливневая
20 атласная		21 отсадная
22 основной с подогревом		23 полуцилиндр

24 желе	25 металлические трубочки
Набрано баллов:	

Критерии оценки сформированности знаний:

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

- 3.13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 3.14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 3.15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Оценка тестирования

Максимально по тесту можно набрать 25 баллов.

ВАРИАНТ 1.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе: методические пособия – Расчеты расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; Здобнов А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Время выполнения задания:

- решение ситуационных (производственных задач) – 20 мин
- практическое задание – 100 мин

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 2.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 3.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 4.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 5.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 6.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 7.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 8.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 9.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 10.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 11.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 12.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 13.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 14.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 15.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 16.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 17.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 18.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении

полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 19.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 20.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 21.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 22.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 23.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопасного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 24.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 25.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 26.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 27.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 28.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 29.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 30.

Часть 1. Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 31.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 32.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

Часть 2. Практическое задание

Выполнение практической части. Каждой подгруппе необходимо выбрать студента, который распределит обязанности между членами своей подгруппы и будет координировать выполняемые действия.

По окончании выполнения практической части подгруппа должна представить комиссии оформленный отчет о выполненных технологических операциях и мучное кондитерское или кулинарное изделие, подготовленное для дегустации.

Студентам, руководствуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами предлагается разработать технологический процесс приготовления кондитерского изделия, выполняя следующие этапы,

- 1) произвести расчет сырья и полуфабрикатов для приготовления изделия с учетом отходов при первичной обработке и потерь при кулинарной обработке
- 2) произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г готового изделия с учетом потерь при тепловой обработке
- 3) составить технологическую схему приготовления блюда. Указать температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий.
- 4) описать возможные виды брака и способы их устранения.

На основе полученного расчета сырья и технологического процесса приготовления блюда, подгруппе необходимо, соблюдая санитарные правила

и нормы, приготовить мучное кондитерское изделие. Оформить его и подать. Произвести бракеражную оценку готового изделия.

Практическое задание №1.

Технологическая карта №1

Наименование блюда Американские оладьи с клубничным пюре

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	500	500	Для клубничного пюре клубнику порезать средним кубиком. Клубнику смешать с $\frac{3}{4}$ частью сахара, крахмал развести водой. Соединить клубнику с крахмалом, на медленном огне довести до кипения и проварить одну минуту и охладить. Для оладьев взбить яйца с оставшимся сахаром и солью. Добавить молоко, растительное масло, гашенную соду, муку. Выпекать оладья на сковороде, смазанной растительным маслом диаметром 10-12 см. Подают по 2 шт на порцию. При подаче полить клубничным пюре.
Яйца	2 шт	80	
Сахар	170	170	
Соль	10	10	
Молоко	500	500	
Сода пищевая	10	10	
Масло растительное	70	70	
Клубника	200	170	
Крахмал	20	20	
Выход	-	16 шт. по 170 г	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Соль				
5	Молоко				
6	Сода пищевая				
7	Масло растительное				
8	Клубника				
9	Крахмал				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Молоко					
6	Сода пищевая					
7	Масло растительное					
8	Клубника					
9	Крахмал					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №2

Технологическая карта №2

Наименование блюда Шоколадные пряники с глазурью

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	400	400	Растопить масло и мед, добавить 1-2 ст. ложки муки и быстро размешать. Отдельно слегка взбить сметану с яйцом, сахаром, солью, ванилью, корицей и какао, добавить масляно-мучную смесь, перемешать, добавить муку и разрыхлитель, замесить
Яйца	1 шт	40	
Сахар	170	170	
Соль	4	4	
Вода	100	100	

Разрыхлитель	10	10	тесто, оно должно быть немного липкое. Противень смазать сливочным маслом и посыпать немного мукой, от теста отрывать небольшие кусочки, формовать шарики, укладывать на противень. Выпекать пряники 15 минут при температуре 200 °С,. Отдельно смешать воду, сахар и какао, варить минут 5 на слабом огне. Готовые пряники смазать глазурью пока они горячие. Охладить.
Масло сливочное	50	50	
Мед	50	50	
Сахар ванильный	15	15	
Сметана	200	200	
Какао-порошок	75	75	
Корица	5	5	
Выход	-	10 шт. по 100 г	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергети- ческая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					

4	Соль					
5	Вода					
6	Разрыхлитель					
7	Масло сливочное					
8	Мед					
9	Сахар ванильный					
10	Сметана					
11	Какао-порошок					
12	Корица					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №3

Технологическая карта №3

Наименование блюда Пирожное "Румяное облачко"

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	500	500	Муку перетирают со сливочным маслом в крошку, отдельно взбивают 3 желтка со стаканом сахара, гашеной содой, солью, размешать и добавить в крошку - замешивают тесто. Тесто распределяют по противню толщиной около 2 см. Выпекают 20 минут при температуре 200 °С. Клубнику измельчают в пюре. Взбивают 3 белка с сахара в крепкую пену. На выпеченный корж выкладывают начинку, на нее - взбитые белки и оставляют в жарочном шкафу на 5 мин. Перед подачей охлаждают.
Яйца	3 шт	120	
Сахар	400	400	
Соль	5	5	
Масло сливочное	250	250	
Сода пищевая	5	5	
Масло растительное	70	70	
Клубника	150	127	
Орехи грецкие	100	90	
Выход	-	650	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Соль				
5	Масло сливочное				
6	Сода пищевая				
7	Масло растительное				
8	Клубника				
9	Орехи грецкие				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Масло сливочное					
6	Сода пищевая					
7	Масло растительное					
8	Клубника					
9	Орехи грецкие					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №4

Технологическая карта №4

Наименование блюда Фруктовый торт

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	350	350	Взбить и однородную массу муку, сахар, яйца, разрыхлитель, масло растительное. Форму смазать маслом и тесто для бисквита вылить в неё. Выпекать 15 минут при температуре 200 градусов. Бисквит разрезать на два коржа. Оба коржа густо намазать сгущённым молоком – какао. На один корж можно разложить цукаты, и абрикосы. Соединить бисквиты намазанными сторонами. Смазать взбитым белком. Украсить абрикосами и яркими красными цукатами папайи.
Яйца	5 шт.	200	
Сахар	250	250	
Разрыхлитель	10	10	
Молоко	100	100	
Вода	100	100	
Масло растительное	30	30	
Цукаты	100	100	
Абрикосы консерв.	200	200	
Какао сгущенное	150	150	
Выход	-	700	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 шт. кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				

4	Разрыхлитель				
5	Молоко				
6	Вода				
7	Масло растительное				
8	Цукаты				
9	Абрикосы консерв.				
10	Какао сгущенное				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Разрыхлитель					
5	Молоко					
6	Вода					
7	Масло растительное					
8	Цукаты					
9	Абрикосы консерв.					
10	Какао сгущенное					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия.

Практическое задание №5.

Технологическая карта №5

Наименование блюда Двойные кольца с творогом

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	125	125	Вскипятить воду с маслом и солью. Добавить муку и варить, помешивая, пока тесто не станет отходить от стенок кастрюли. Яйца взбить и постепенно ввести в тесто. Тесто должно получиться гладким и блестящим.. На смазанный маслом противень отсадить кольца диаметром примерно 8 см. Выпекать при температуре 220 градусов 20-25 минут. Творог смешать с половиной персикового джема. Кольца соединить по два, смазав их творогом с джемом. Для сахарной глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком. Покрыть кольца сверху джемом и сахарной глазурью.
Вода	125	125	
Яйца	3 шт	120	
Сахарная пудра	200	200	
Соль	5	5	
Масло сливочное	50	50	
Джем	200	200	
Творог	200	200	
Сок лимонный	25	25	
Выход	-	500	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Вода				
3	Яйца				
4	Сахарная пудра				
5	Соль				
6	Масло сливочное				
7	Джем				
8	Творог				
9	Сок лимонный				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Вода					
3	Яйца					
4	Сахарная пудра					
5	Соль					
6	Масло сливочное					
7	Джем					
8	Творог					
9	Сок лимонный					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №6.

Технологическая карта №6

Наименование блюда Ванильное миндальное печенье

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	300	300	Стручок ванили измельчить в мелкую крошку вместе с кунжутом. 1 ½ яйца с сахаром взбить в пышную массу, затем добавить 1 ½ белки и
Сахар	175	175	
Яйца	3 ½ шт	140	

Миндаль	45	40	взбить еще немного. Добавить измельченной ванили, семена кунжута, влить масло и перемешать. Муку перемешать с разрыхлителем солью, затем ввести в яично-сахарную массу и все вымесить. Грецкие орехи поломать крупными кусочками. Все орехи добавить в тесто, перемешать. Охлаждать в течение 1 часа. Сформировать из охлажденного теста плоский и узкий батон высотой 1,5 см, а шириной 5–7 см. Противень выстелить бумагой для выпечки, смазать ее сливочным маслом и выложить батон. Желток посолить, влить воду, все перемешать и смазать тесто. Выпекать при температуре 180 градусов 30 минут.
Грецкие орехи	40	36	
Фисташки	50	25	
Масло растительное	150	150	
Ваниль	25	25	
Разрыхлитель	16	16	
Кунжут	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Соль	2	2	
Выход	-	700	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Сахар				
3	Яйца				
4	Миндаль				
5	Грецкие орехи				
6	Фисташки				
7	Масло растительное				
8	Ваниль				
9	Разрыхлитель				
10	Кунжут				
11	Масло сливочное				
12	Соль				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Сахар					
3	Яйца					
4	Миндаль					
5	Грецкие орехи					
6	Фисташки					
7	Масло растительное					
8	Ваниль					
9	Разрыхлитель					
10	Кунжут					
11	Масло сливочное					
12	Соль					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Условия

ситуационных (производственных задач) – 32 варианта

практическое задание – 6 вариантов

Время выполнения задания:

- решение ситуационных (производственных задач) – 20 мин
- практическое задание – 120 мин

Оборудование:

электрическое оборудование (электрические плиты, весы электронные, блендер, миксер, соковыжималка, чайник электрический), производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь (венчик, вилка поварская, доска разделочная, кастрюли 3 и 5 л, кружка

мерная, ложка разливная, ложка столовая, миска, сито металлическое, сковороды, тарелка глубокая, тарелка мелкая, шумовка, набор ножей поварская тройка, набор ножей для карвинга, скалка, венчик, кондитерский шприц, кондитерский мешок, противни, бумага для выпечки, формы для выпечки.

Литература для обучающегося:

Учебники:

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2014. 373 с.
2. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
3. Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 416 с.
4. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 374 с.
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: «Академия», 2014-480 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий . – М.: «Академия», 2014 – 304 с.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010. – 680 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. - СПб: Гидрометеоиздат, 1999г.

Шб. Критерии оценки

1) Ход выполнения задания

ПК и ОК, которые подлежат проверке	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 1-4+ОК1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9		
ПК 4.1 Организовывать и проводить	Обращение в ходе выполнения задания информационным источникам и справочной литературой	

приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
	Подготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Демонстрация первичной обработки и приготовления сырья для производства полуфабриката для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Осуществлять расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрировать умения расчета по формулам	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Демонстрация умения и навыков использования различных методов обработки кондитерского сырья и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов с использованием современного механического и теплового оборудования	
	Осуществлять контроль качества основного кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организовывать контроль качества и органолептическую оценку сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрировать навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Соблюдение требований техники безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных	

	полуфабрикатов	
	Алгоритм составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрация составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрация умения расчетов по формулам	
	Использовать различные способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья	
Освоенные компетенции	Критерии оценки компетенции	Выполнил/ Не выполнил
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность решения профессиональных задач; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;	

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - определять задачи саморазвития; - заниматься самообразованием, используя умения приобретенные на практике; - учитывать ошибки и недочеты при выполнении профессиональных заданий</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	

смены технологий в профессиональной деятельности		
--	--	--

2) Подготовленный продукт/осуществленный процесс

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

Сводная таблица освоения профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ПЗ	Контрольные работы	Дифференцированный зачет МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1,2,3, 4	Обращение в ходе выполнения задания к информационным источникам и справочной литературой		+	+	+	+	+	+			
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	+	+	+	+	+	+	+	+		
	Подготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства сложных хлебобулочных,			+					+	+	

мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов											
Демонстрация первичной обработки и приготовления сырья для производства полуфабриката для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов			+					+			
Осуществлять расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
Демонстрировать умения расчета по формулам	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
Демонстрация умения и навыков использования			+					+			

	различных методов обработки кондитерского сырья и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов с использованием современного механического и теплового оборудования										
	Осуществлять контроль качества основного кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов			+				+			
	Организовывать контролировать качества и органолептическую оценку сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов			+				+			
	Демонстрировать			+				+			

<p>навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>										
<p>Соблюдение требований техники безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>			+				+			
<p>Алгоритм составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>		+	+	+	+	+	+	+		

	изделий, сложных отделочных полуфабрикатов										
	Демонстрация составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов		+	+	+	+	+	+			
	Демонстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1	Понимать			+		+	+	+			+

	сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.										
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		+	+			+	+			
ОК3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		+	+				+		+	
ОК4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного		+	+				+		+	

	развития.										
ОК5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		+	+	+	+	+	+			
ОК6	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.							+			
ОК7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			+							
ОК 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		+	+				+			+
ОК 9	ОК 9.		+	+				+			+

	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.										
ОК10	ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).										+

Вспомогательные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Иметь практический опыт	ПО 1						+				
	ПО 2			+			+				
	ПО 3			+			+				
	ПО 4			+			+				
	ПО 5			+			+				
	ПО 6			+			+				
	ПО 7			+			+				
	ПО 8			+			+				
Уметь	У1			+			+				
	У2			+			+				
	У3	+	+	+	+		+				
	У4			+			+				
	У5	+		+			+				

	У6	+		+			+				
	У7			+			+				
	У8			+			+				
	У9	+		+			+				
	У10			+			+				
Знать	31	+			+	+					
	32	+			+	+					
	33	+			+	+					
	34	+			+	+					
	35	+			+	+					
	36	+			+	+					
	37	+		+	+	+					
	38	+		+	+	+					
	39	+		+	+	+					
	310	+		+	+	+					
	311	+		+	+	+					
	312	+		+	+	+					
	313	+		+	+	+					
	314	+	+		+	+					
	315	+	+		+	+					