

*Приложение к ОПОП  
по специальности  
19.02.10. Технология производства общественного питания*

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Комплект контрольно – оценочных средств  
по  
обще профессиональной дисциплине**

**« Основы технологии приготовления хлебобулочных , мучных и  
кондитерских изделий»**

Сураж

Комплект контрольно – оценочных средств по дисциплине «**Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: - ГАПОУ СПАТ

Разработчик:

Вербицкая С.В.- преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по общепрофессиональной дисциплине предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины «**Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**» является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по общепрофессиональной дисциплине является экзамен. Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

### **3.1. Профессиональные и общие компетенции:**

#### **Общие:**

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Профессиональные:**

ПК. 4.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК. 4.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК. 4.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК. 4.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК.

4.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК. 4.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 4.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре;</li> <li>- выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного и безопарного теста, дрожжевого слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления;</li> <li>- приготовление фаршей и начинок;</li> <li>- формование хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк, булочек, ватрушек, пончиков, жарение или выпекание их;</li> <li>- оценивание качества хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- упаковывание и марки-рование готовых изделий;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения хлебо-булочных изделий и хлеба.</li> </ul>
ПК 4.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отмеривание и подготовка сырья по рецептуре;</li> <li>- приготовление бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста;</li> <li>- разделявание, формование изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий;</li> <li>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий;</li> <li>- оформление поверхности основных мучных кондитерских изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивание качества готовых изделий;</li> <li>- упаковывание и марки-рование готовых изделий;</li> <li>- хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения.</li> </ul>
ПК 4.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивание теста для печенья, пряников, коврижек в соответствии с рецептурой;</li> <li>- разделявание полуфабрикатов для печенья (штучного и формового);</li> <li>- формование, штампование, отсаживание изделий на листы;</li> <li>- выпекание печенья, пряников, коврижек, охлаждение, отделка поверхности;</li> <li>- упаковывание и маркирование готовых изделий;</li> <li>- оценивание качества готовых изделий.</li> </ul>

<p>ПК 4.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий – сиропов, помады, сливочных и белковых кремов, марципана;</li> <li>- оформление изделий помадой, кремом, марципаном, шоколадом, сахарными мастиками, фруктами, цукатами;</li> <li>- нанесение на кондитерские изделия рисунок в одну краску или с несложным совмещением красок;</li> <li>- определение качества отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
<p>ПК 4.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных массового спроса;</li> <li>- прослаивание кремом и фруктовыми начинками;</li> <li>- оформление боковых поверхностей посыпками, орехами;</li> <li>- выполнение работ по отделке поверхности пирожных и тортов;</li> <li>- определение качества готовых изделий;</li> <li>- упаковывание, маркирование, хранение пирожных и тортов.</li> </ul>
<p>ПК 4.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление различных видов теста для легких обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- приготовление отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;</li> <li>- оформление поверхности и боковых сторон ;</li> <li>- определение качества, упаковка, маркировка и хранение фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</li> </ul>

<b>Результаты нны общие компетенции )</b> (освое	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач</p>
<p>ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; - Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в</p>	<p>Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>задач с использованием современных информационных технологий.</p>
<p>ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения;</li> <li>- Соблюдение профессиональной этики поведения;</li> <li>- Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам;</li> <li>- Соблюдение культуры речи.</li> </ul>
<p>ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение профессиональной этики поведения;</li> <li>- Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам;</li> <li>- Соблюдение культуры речи.</li> </ul>
<p>ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.</p>
<p>ОК09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.</p>

### **3.2. Иметь практический опыт – знать – уметь**

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ;

организации технологического процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий простыми и основными отделочными полуфабрикатами;

#### **знать:**

ассортимент простых хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий простых и основных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и простых и основных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и простых и основных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и простых и основных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простых и основных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных простых и основных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простыми и основными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для простых и основных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

выбирать вид теста и способы формовки простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий и тортов разнообразного ассортимента;

определять режимы выпечки, реализации и хранения простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

выбирать различные способы и приемы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

#### 4.Формы промежуточной текущей аттестации

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
ОП. 15 ВЧ Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Экзамен	<b>Текущий контроль:</b> Контрольная работа Тестирование Оценка выполнения практических заданий

#### 5. Оценка освоения теоретического курса общепрофессиональной дисциплины

##### 5.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса общепрофессиональной дисциплины является оценка умений, знаний и навыков.

Оценка теоретического курса дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

*Тема 1.1.* Организация работы кондитерского цеха.

##### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1**

Выбор оборудования и производственного инвентаря, принцип работы и правила их безопасного использования.

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

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

**Время выполнения задания** – 1 час.

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

*Тема 1.2.* Подготовка кондитерского сырья к производству.

##### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2**

Подготовка кондитерского сырья к производству.

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

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

**Время выполнения задания** – 2 часа.

*Тема 1.3.* Приготовление сухих смесей в производстве кондитерских изделий.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3**

Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 1 час.

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

*Тема 1.4.* Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4**

Подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на подготовку кондитерского сырья к производству приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 1 час.

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

*Тема 2.1.* Приготовление из дрожжевого теста.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5**

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом, с «Отсдобкой», с ускоренным и замедленным способом. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на закрепление знаний по приготовлению дрожжевого теста опарным способом, с «Отсдобкой», с ускоренным и замедленным способом. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

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

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6**

Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого слоеного теста и изделий из него.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на закрепление знаний по приготовлению дрожжевого теста опарным способом, с «Отсдобкой», с

ускоренным и замедленным способом. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

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

**Тема 2.2**. Хлеб и хлебобулочные изделия.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7**

Расчет количества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления дрожжевого теста разными способами.

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний позакрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету количества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления дрожжевого теста разными способами, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

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

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1**

Приготовление и оформление дрожжевого теста и изделий из него: пирожков печеных, жареных, пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых, кулебяк, ватрушек, расстегаев, **куличей**, блинов, кручеников слоеных, слоев с повидлом.

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

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 6 часов.

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

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2**

Выпечка хлеба из пшеничной муки :«Саратовского», «Домашнего», «Ароматного».

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению теста опарным способом. **Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 4 часа.

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

**Тема 2.3**. Приготовление бездрожжевого теста и основных мучных кондитерских изделий из него.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8**

Расчет количества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления вареников, пельменей, блинчиков из бездрожжевого теста

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на закрепление знаний по технологии приготовления: вареников, пельменей, блинчиков из бездрожжевого теста

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 1 час.

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

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3**

Приготовление вареников, пельменей, блинчиков, изделий из сдобного пресного теста. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: фаршей, начинок. Оценка качества полуфабрикатов.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению вареников, пельменей, блинчиков, изделий из сдобного пресного теста. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: фаршей, начинок. Оценка качества полуфабрикатов.

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 5 часов.

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

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9**

Технология приготовления: слоеного теста и изделий из него; заварного теста и изделий из него; воздушно-орехового теста и изделий из него; миндального теста и изделий из него.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на закрепление знаний по технологии приготовления: слоеного теста и изделий из него; заварного теста и изделий из него; воздушно-орехового теста и изделий из него; миндального теста и изделий из него.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 1 час.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4**

Приготовление теста: вафельного и изделий из него; пряничного и изделий из него; песочного и изделий из него.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 4 часа.

*Бланк задания* смотреть в рекомендациях к проведению практических лабораторных работ

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5**

Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению бисквитного теста

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 4 часа.

*Бланк задания* смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6**

Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению воздушного, воздушно-орехового теста

**Условия выполнения задания** - «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 5 часов.

**Тема 3.1.** Украшения для пирожных и тортов

**Тема 3.2.** Приготовление пирожных

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7**

Приготовление пирожных: «Бисквитное со сливочным кремом», «Бисквитное глазированное помадой», «Рулет чешский», «Песочное кольцо», «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, «Слойка с кремом», «Заварная трубочка с кремом», «Воздушное», крошковых пирожных.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по технологии приготовления пирожных: «Бисквитное со сливочным кремом», «Бисквитное глазированное помадой», «Рулет чешский», «Песочное кольцо», «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, «Слойка с кремом», «Заварная трубочка с кремом», «Воздушное», крошковых пирожных.

**Условия выполнения задания** - «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 6 часов.

**Тема 3.3.** Приготовление и оформление тортов

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10**

Расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «Сказка», «К чаю».

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний по закреплению теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «Сказка», «К чаю», руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

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

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8**

Приготовление тортов «Сказка», «К чаю».

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению тортов «Сказка», «К чаю».

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 6 часов.

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

**Контрольная работа по теме:** Приготовление и оформление пирожных и тортов - в виде тестов, ситуационных задач

**Тема 3.4.** Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности

**Тема 4.1.** Стандартизация и контроль качества продукции

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6**

Определение клейковины и влажности муки, водопоглощающей способности муки.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по определению клейковины и влажности муки, водопоглощающей способности муки

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 3 часа.

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

**Итоговое занятие**- в виде тестов, ситуационных задач

**Экзамен** –с выполнением теоретического задания по билетам

### **Контрольная работа в тестовой форме**

#### **Тестовые задания №1**

*Выберите один или несколько вариантов ответов*

- 1.Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?  
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
- 2.В состав какой мастики входит крахмал?  
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
- 3.Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?  
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
- 4.Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:  
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;  
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;  
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
- 5.Сироп для заварного марципана уваривают до:  
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
- 6.Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий:а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый;
- 7.До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?  
а) 42...44°C; б) 55°C; в) 43...46°C; г) 46...48°C
- 8.При какой температуре используют темперированный темный шоколад?  
а) 29...31°C; б) 25°C; в) 30..32°C; г) 29..31°C
- 9.Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:  
а) 157.....163°C; б) 150.....153°C; в) 153....157°C.
- 10.Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:  
а) 157.....163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.

11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:  
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу;  
в) пластичную карамельную массу.

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

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

13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:

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

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

а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм

15. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

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

## Тестовые задания № 2

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

\_\_\_\_\_ Смазывают яйцом.

\_\_\_\_\_ На середину кладут фарш.

\_\_\_\_\_ Готовое тесто нарезают на жгуты.

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

\_\_\_\_\_ Формуют шарик массой 58 г.

\_\_\_\_\_ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.

\_\_\_\_\_ Расстаивают в течение 5 мин.

\_\_\_\_\_ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.

\_\_\_\_\_ Раскатывают лепешки.

\_\_\_\_\_ Оставляют для расстаивания на 20 ... 30 мин.

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

\_\_\_\_\_ Выпекают при температуре 190<sup>0</sup> С 20 минут

\_\_\_\_\_ Глазируют помадой

\_\_\_\_\_ Заполняют на 2\3 формы и дают тесту подойти

\_\_\_\_\_ Осуществляют реализацию

\_\_\_\_\_ Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают

\_\_\_\_\_ Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры

\_\_\_\_\_ Прокалывают доньшки

\_\_\_\_\_ Промачивают сиропом

\_\_\_\_\_ Смазывают формы маслом

\_\_\_\_\_ Готовят дрожжевое опарное тесто

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

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

### Тестовые задания № 3

*Выберите один или несколько правильных ответов*

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

- А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?  
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет  
А) 27...29<sup>0</sup>С; Б) 29...31<sup>0</sup>С; В) 30...35<sup>0</sup>С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:  
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:  
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:  
А) 45...50<sup>0</sup>С; Б) 55...60<sup>0</sup>С; В) 60...70<sup>0</sup>С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре  
А) 55...60<sup>0</sup>С; Б) 75...80<sup>0</sup>С; В) 90...100<sup>0</sup>С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?  
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?  
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится  
А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры  
А) 55...60<sup>0</sup>С; Б) 75...80<sup>0</sup>С; В) 40...50<sup>0</sup>С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют  
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы  
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;  
В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:  
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;  
В) температуру не меняют.

#### Эталон ответов

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

#### Тестовые задания № 4

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?

- а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.  
а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?  
а) 220<sup>0</sup>С; б) 180<sup>0</sup>С; в) 200<sup>0</sup>С.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?  
а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?  
а) 16<sup>0</sup>С; б) 18<sup>0</sup>С; в) 20<sup>0</sup>С.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?  
а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?  
а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?  
а) 16-18<sup>0</sup>С; б) 12-14<sup>0</sup>С; в) 14-16<sup>0</sup>С.
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?  
а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?  
а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?  
а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:  
а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?  
а) 8<sup>0</sup>С; б) 2<sup>0</sup>С; в) 6<sup>0</sup>С
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?  
а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?  
а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?  
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?

- а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?  
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?  
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?  
а) 150-160<sup>0</sup>С; б) 140-150<sup>0</sup>С; в) 160-180<sup>0</sup>С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?  
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?  
а) плохой подъем; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?  
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?  
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:  
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:  
а) 220-240<sup>0</sup>С; б) 200-220<sup>0</sup>С; в) 190-200<sup>0</sup>С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:  
а) 220-230<sup>0</sup>С; б) 200-210<sup>0</sup>С; в) 190-200<sup>0</sup>С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:  
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

#### Эталон ответов

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

### Тестовые задания № 5

#### Вариант 1

- Какие продукты относятся к основным видам сырья?
- Как подготавливаются продукты перед приготовлением кондитерских изделий?
- Сколько содержится сырой клейковины в тесте:
  - дрожжевом ;
  - заварном, вафельном;
  - песочном, сдобном.

4. Какие разрыхлители теста вы знаете?
5. Что такое упек?
6. Напишите стадии крепости сиропа.
7. Какие виды теста Вы знаете?
8. На какую влажность муки рассчитана рецептура СР для мучных кондитерских изделий?
9. Составьте алгоритм последовательности приготовления дрожжевого теста безопасным способом с дальнейшим слоением.

### Вариант 2

1. Какие продукты относятся к вспомогательным видам сырья?
2. Как подготавливаются продукты перед приготовлением кондитерских изделий?
3. Сколько содержится сырой клейковины в тесте:
  - а) слоеном ;
  - б) бисквитном (холодным способом);
  - в) пресное, бисквитное (с подогревом), пряничное.
4. Какие разрыхлители теста вы знаете?
5. Что такое припек?
6. Напишите стадии крепости сиропа.
7. Какие виды теста Вы знаете?
8. На какую влажность муки рассчитана рецептура СР для мучных кондитерских изделий?
9. Составьте алгоритм последовательности приготовления дрожжевого теста опарным способом.

### Контрольная работа №1

<b>Вариант 1</b>	<b>Вариант 2</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки</li> <li>2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.</li> <li>3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.</li> <li>4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?</li> <li>2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок</li> <li>3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?</li> <li>4. Перечислите виды жиров,</li> </ol>

<p>5. Перечислите химические разрыхлители.</p> <p>6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?</p> <p>7. Что такое маргарин и как его приготовить к использованию?</p> <p>8. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие</p>	<p>используемых в кондитерском производстве.</p> <p>5. Как приготовить фундук и миндаль к использованию?</p> <p>6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях?</p> <p>7. Перечислите виды красителей.</p> <p>8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?</p>
<p style="text-align: center;"><b>Вариант 3</b></p> <p>1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?</p> <p>2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.</p> <p>3. Составьте технологическую схему обработки яиц</p> <p>4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?</p> <p>5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?</p> <p>6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?</p> <p>7. Как классифицируют красители?</p>	<p style="text-align: center;"><b>Вариант 4</b></p> <p>1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной.</p> <p>2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?</p> <p>3. Перечислите продукты переработки яиц.</p> <p>4. Что такое повидло? Как его приготовить?</p> <p>5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?</p> <p>6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».</p> <p>7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?</p> <p>8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

## Контрольная работа №2

### Вариант 1.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.

5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»

### **Вариант 2.**

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

### **Вариант 3.**

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

### **Критерии оценивания контрольных работ.**

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

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

Оценка «удовлетворительно», если обучающийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при

отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

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

### **Решение ситуационных задач.**

Задача 1. При бракераже крема «Шарлотт» обнаружены частицы свернувшегося яйца. Где нарушен технологический процесс? Можно ли исправить данный дефект?

Задача 2. Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?

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

Задача 4. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта

Задача 5. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия

Задача 6. Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия

Задача 7. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?

Задача 8. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.

Задача 9. При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и назовите способы устранения?

Задача 10. Готовые пряники жесткие, резиновые. В чем причина? Ваши действия.

Задача 11. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.

Задача 12. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?

Задача 13. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.

Задача 14. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

### **Практическая работа №9**

**Тема : Расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 10кг тортов «Сказка», «К чаю»**

**Тема занятия: Решение ситуационных задач**

**Цель занятия:** - формирование профессиональных знаний по расчёту количества, сырья, массы брутто ,выхода готовых изделий руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости;

**Задание:** 1.Исходные данные практического задания записать в табличной форме:

а) расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 30 кг тортов «Сказка»

б) расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 20 кг тортов «К чаю»

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:** ПК 4.2; ОК 1-4; ОК-6;ОК-8.

**Литература:**

учебник Бутейкис Н. Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» 2017г,

М. Могильный и др. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства 2017г;

А. Павлов .Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическое задание**

**Торт «Сказка» :** Бисквит-3 600, сироп для пропитки-2 000, крем «Шарлотт» - 2 000, крем «Шарлотт шоколадный» -2 000, фрукты или цукаты -300, крошка бисквитная жареная-100.

**Выход-**10 тортов по 1000г.

**Торт «К чаю»:** Бисквит-3 750, сироп для пропитки-2 000, крем «Шарлотт» - 2 000, крем сливочный с какао-4 000, фрукты -175, крошка бисквитная жареная-75.

**Выход-**10 тортов по 1000г.

**Практическое задание**

1. Расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 30 кг тортов «Сказка»

2. Расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 20 кг тортов «К чаю»

## Лабораторная работа №5

**Тема:** Приготовление пирожных песочное «Кольцо», «С кремом и фруктовой начинкой», «Слойка с кремом», «Заварная трубочка с кремом», «Воздушное», крошковых пирожных

**Тема занятия:** Решение ситуационных задач

**Цель занятия:** - закрепить технологию приготовления бисквитных пирожных, научить выполнять расчёты количество продуктов для приготовления изделий из бисквитного теста и отделочных полуфабрикатов

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:** ПК 4.1; ОК 1-4; ОК-6; ОК-8.

### Литература:

учебник Бутейкис Н. Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», 2017

М. Могильный и др. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства 2017г;

А. Павлов .Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

### Общие теоретические сведения.

**Пирожное: «Песочное кольцо»** Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 7-8мм. Масса заготовки 50г. Кольца смазывают меланжем, обсыпают измельченными орехами, кладут на кондитерские листы и выпекают при температуре 260-270 С. Песочный п\ф- 4 200, ядра орехов(жареные)- 480, меланж- 120.

**Выход-100 пирожных по 48г.**

**Пирожное: «Слойка с кремом»** Чтобы выпечь пирожное, нужно для каждого отдельно выпечь заготовку. Для этого слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 10мм и вырезают квадраты 80\*80мм (для треугольника, конверта и расстегая) и 40\*80мм и перекручивают (в виде бантика). Сформованные заготовки выпекают при температуре 230-250С, охлаждают и украшают поверхность кремами –сливочным, «Шарлотт».

### Практическая часть

1. Составить технологические схемы приготовления пирожных «Песочное кольцо», «Слойка с кремом». 2. Произвести расчет сырья для приготовления 120 штук пирожного «Песочное кольцо».

(сделать таблицу состоящую из 2-х столбиков: левый наименование сырья, правый масса брутто на 120 штук).

3. Какие недостатки возможны у изделий из заварного и воздушного п\ф.

4. Какой п\ф используют для приготовления крошковых пирожных.

## Лабораторная работа №6

**Тема:** Приготовление тортов «Сказка», «К чаю»

**Тема занятия:** Решение ситуационных задач

**Цель занятия:** - формирование профессиональных знаний по расчёту количества, сырья, массы брутто, выхода готовых изделий руководствуясь

данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости;

**Задание:** 1. Ответить на теоретические вопросы

2. Исходные данные практического задания записать в табличной форме :

а). расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «Сказка»

б). расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «К чаю»

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:** ПК 4.2; ОК 1-4; ОК-6; ОК-8.

**Литература:**

учебник Бутейкис Н. Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» 2017г,

М. Могильный и др. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства 2017г;

А. Павлов .Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Ответьте на вопросы:**

1. Чем отличаются торты от пирожных?

2. Продолжите предложение:

Торт-это.....

3. Дайте классификацию тортов по сложности приготовления.

4. Составьте алгоритм приготовления торта «К чаю»

5. В задании выберите один правильный ответ

Сроки хранения тортов со сливочным кремом ?

а) 36 часов

б) 72 часа

в) 6 часов

г) 7 часов

6. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?

7. Форма выпечки торта Сказка?

8. Что используют для прослаивания, смазывания и оформления торта Сказка?

**Практическое задание**

2. Исходные данные практического задания записать в табличной форме :

а). расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «Сказка»

б). расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «К чаю»

### Лабораторная работа №13

**Тема : Стандартизация и контроль качества продукции.**

**Тема занятия: Определение клейковины и влажности муки, водопоглощающей способности муки.**

**Цель занятия:** - формирование профессиональных знаний по определению клейковины и влажности муки, водопоглощающей способности муки.

**Задание:** 1. Определить количество и качество клейковины.

2. Определить влажность муки.

3. Определить водопоглощающую способность муки.

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:** ПК 4.2; ОК 1-4; ОК-6; ОК-8.

**Литература:**

учебник Бутейкис Н. Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»( стр-325);

М. Могильный и др. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства 2016г;

А. Павлов .Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Ответьте на вопросы:** 1.Какие белки муки при замешивании теста, соединяясь с водой, набухают и образуют клейковину?

2. Как определить количество клейковины в 100 г муки и в чем её выражают?

3.По каким органолептическим показателям оценивают качество муки?

4.Опишите физиологические свойства по растяжимости и эластичности клейковины?

5. На какие критерии клейковина подразделяется ? Опишите их ?

6. С какой клейковиной берут муку для изделий из песочного и дрожжевого теста?

7.Опишите какое содержание клейковины в муке ?

а) 40%; б) 30%; в) 20%.

8.Как определяют влажность муки и как?

9.От чего зависит водопоглощающая способность муки?

10.Как можно определить водопоглощающую способность муки?

## **6. Контроль и оценка освоения общепрофессиональной дисциплины**

Экзаменационные материалы для проведения теоретического экзамена по ОП.15.ВЧ Основы технологии приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий

### **6.1.Критерии оценки:**

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа
4 балла	ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения
3 балла	ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения
2 балла	ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

## **6.2. Задания для оценки освоения ОП.15.ВЧ Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

### **Перечень вопросов для итоговой аттестации:**

- 1.Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.
- 2.Правила подготовки кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар.
- 3.Сироп (определение, технология приготовления, применение).
- 4.Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него.
- 5.Правила подготовки кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты.
- 6.Показатели качества сахарного сиропа- сладкая вода.
- 7.Технология приготовления крема сливочного основного.
- 8.Технология приготовления теста для блинчиков.
- 9.Технология приготовления желе.
- 10.Показатели качества сахарного сиропа – тонкая нитка.
- 11.Правила подготовки кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты.
12. Технология приготовления теста для вареников, пельменей, лапши домашней.
13. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него.
14. Показатели качества сахарного сиропа – толстая нитка.
15. Правила подготовки кондитерского сырья к производству: молоко всех видов, сливки, сметана, творог.
- 16.Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.
- 17.Правила подготовки кондитерского сырья к производству: овощи, грибы, плоды, ягоды, крупа.
- 18.Показатели качества сахарного сиропа – слабый шарик.
- 19.Технология приготовления крема «Шарлотт», его применение.
- 20.Технология приготовления пряничного теста и изделий из него (сырцовым способом).
- 21.Приготовление и рецептура несладких фаршей.
- 22.Показатели качества сахарного сиропа – средний шарик.
- 23.Технология приготовления крема «Глясе»
- 24.Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
- 25.Приготовление и рецептура сладких начинок.
- 26.Показатели качества сахарного сиропа – крепкий шарик.
- 27.Технология приготовления крема белкового (заварного).
- 28.Технология приготовления бисквитного теста (основного и буше).
- 29.Украшения из глазури.
- 30.Показатели качества сахарного сиропа – карамель.
- 31.Технология приготовления крема из сливок.
- 32.Технология приготовления заварного теста и изделий из него.
- 33.Украшения из сахарных мастик.
- 34.Показатели качества сахарного сиропа – жженка.

35. Характеристика пирожных и требования к ним.
36. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него.
37. Украшения из марципана.
38. Методы и задачи лабораторного контроля.
39. Характеристика тортов.
40. Технология приготовления воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.
41. Украшения из посыпки.
42. Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий.
43. Приготовление сиропа для глазирования.
44. Технология приготовления миндального теста и изделий из него.
45. Украшения и кремы – покрытия из шоколада.
46. Отбор средней пробы муки.
47. Технология приготовления сиропа инвертного.
48. Технология приготовления бисквитных пирожных.
49. Украшения из карамели.
50. Определение по средней пробе клейковины и влажности муки.
51. Технология приготовления помады основной.
52. Технология приготовления песочных пирожных.
53. Украшение из желе.
54. Определение по средней пробе водопоглощающей способности муки
55. Характеристика кремов.
56. Технология приготовления слоеных пирожных.
57. Технология приготовления сиропа для промочки.
58. Исследование готовых кондитерских изделий.
59. Технология приготовления сладких фаршей.
60. Технология приготовления заварных пирожных.
61. Технология приготовления помады.
62. Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.
63. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста.
64. Технология приготовления воздушных пирожных.
65. Назовите виды теста в зависимости от содержания в нем сырой клейковины
66. Технология приготовления бисквитных тортов.
67. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.
68. Приготовление жареных изделий из теста и их ассортимент.
69. Технология приготовления песочных тортов.
70. Способы разрыхления теста.
71. Технология приготовления крема «Новый».
72. Технология приготовления блинного теста для оладий и изделий из него.
73. Технология приготовления слоеных тортов.
74. Приготовление п/ф для изделий пониженной калорийности.
75. Технология приготовления крема «Шарлотт» и ассортимент его производных.
76. Технология приготовления и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами.
77. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.

- 78.Технология приготовления заварного пряничного теста и изделий из него.
- 79.Приемы тепловой обработки кондитерских изделий.
- 80.Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
- 81.Технология приготовления мясного и рыбного фаршей для пирогов.
- 82.Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита.
- 83.Характеристика отделочных п/ф для кондитерских изделий. Виды и назначение.
- 84.Технология приготовления сахарного теста. Виды сырья, придающие сахарному тесту пластичность и вязкость.
- 85.Характеристика упека и припека в кондитерском производстве.
- 86.Виды хлебопекарных дрожжей. Показатели качества и методы оценки свойств хлебопекарных дрожжей.
- 87.Разделка теста. Основные операции разделки и их значение.
- 88.Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
- 89.Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
90. Определение по средней пробе клейковины и влажности муки.
91. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста.
- 92.Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
93. Характеристика отделочных п./ф. для кондитерских изделий. Виды и назначение.
94. Технология приготовления помады.
95. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита.
- 96.Технология приготовления блинного теста для оладий и изделий из него.
- 97.Технология приготовления желе.
- 98.Технология приготовления сиропа инвертного.

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, для подготовки к экзамену

##### **Основная литература:**

1. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Издательство «Академия»2019г
- 2.Т.Б.Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», Издательство «Академия»2019г
3. А. И. Мглинец, Н. А. Акимова «Технологияпродукции общественного питания» Издательский центр «Троицкий мост», 2019г.

##### **Электронные издания:**

- 1.<http://fcioedu.ru>Федеральный образовательный ресурс
- 2.[www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)Электронные книги по кулинарии
- 3.<http://www.kulina.ru>Кулинарный портал