

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-
АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**

Сураж

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель специальных дисциплин

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1.	Понимать сущность и социальную 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 качество
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-

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		Иметь практический опыт	уметь	знать
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПК Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4.1.	ПО1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	31 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	4.2.	ПО2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	33- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	4.3.	ПО3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий,	У4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У 5 - определять режимы выпечки, реализации и	34 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	4.4.			35 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 36 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

	<p>оборудования и инвентаря; ПО4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО6 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО7 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО8 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>	<p>хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7 - применять коммуникативные умения; У8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>37 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 38 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 310 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 311 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 312 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; 313 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; 314 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 315 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	--	--	---

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01.	Э
УП	ДЗ
ПП	ДЗ

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся (устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсы, викторины).

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена. Дифференцированный зачет и экзамен могут проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01.

«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Задание 1: Тестовое задание

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 10 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?
 - а) кармин
 - б) тартразин
 - в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
 - а) 1:3
 - б) 1:2
 - в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
 - а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
 - а) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
 - а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу

в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливают

а) из бисквитного теста

б) из песочного теста

в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

а) с небольшим содержанием клейковины

б) муку с «сильной» клейковиной

в) муку с очень «слабой» клейковиной

9. Заварной крем используют :

а) для украшения изделий

б) для склеивания и смазывания пластов

в) для заполнения заварных изделий

10. Нонпарель приготавливают.....

а) из сахарной посыпки

б) из готовой помады

в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

а) основной бисквитный п/ф.

б) масляный бисквитный п/ф.

в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

а) от 0 до 20 градусов

б) не выше 20 градусов

в) от 0 до – 2 градусов

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

а) «шарлот» шоколадный

б) «глясе»

в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

а) 36 часов

б) 72 часа

в) 6 часов

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

а) механическим

б) химическим

в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока;
- г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в). подогревают

21. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Вариант № 2.

Выберите правильный ответ

1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:
- а) из дрожжевого безопарного теста
 - б) из дрожжевого опарного теста
 - в) песочного теста
7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки
 - б) низкая температура выпечки
 - в) плохой процесс теста
 - г) длительный замес теста с мукой
8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?
- а) 25%
 - б) 50%
 - в) 10%
9. Как увеличить силу муки?
- а) добавить крахмал
 - б) добавить муку другого сорта
 - в) добавить пищевую кислоту
10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
- а) 100 -110 градусов
 - б) 130 – 190 градусов
 - в) 220 градусов
11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
- а) пищевой кислотой
 - б) содой
12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
- а) белковый заварной
 - б) белковый сырцовый
 - в) крем «Зефир»
13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
- а) кремом «Шарлотт»
 - б) кремом «Гляссе»
 - в) сливочно-творожным кремом
 - г) сливочным кремом
14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы

15. Из чего делают нонпарель?

- а) из помады
- б) из шоколада
- в) из орехов

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

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

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

21. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль.

Контрольная работа по теме «Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

ВАРИАНТ 1

1. Выберите основное сырье для приготовления хлебобулочных изделий.
А – мука
Б – сахар
В – зерновые продукты
Г – дрожжи
Д – химические разрыхлители
Е – жиры
Ж – яйца
З – соль
И – вода
К – мука пшеничная
2. Какой должна быть влажность муки?
А – 16,5 - 17%
Б – 14,5 - 15%
В – 13 – 13,5%
Г – 18 – 18,5%
3. Для чего необходимо просеивать муку?
А – для удаления посторонних примесей
Б – для обогащения кислородом воздуха
В – все ответы верны
4. В качестве чего используют патоку при приготовлении сахарных сиропов?
А – подсластителя
Б – антикристаллизатора
В – красящего вещества
Г – ароматизатора
5. Сгущенный вареный сок яблок или груш с добавлением или без добавления сахара – это
А – обсткраут
Б – рюбенкраут
В – цуканат
6. Укажите биологические разрыхлители:
А – хлебная закваска
Б – пищевая сода
В – прессованные дрожжи
Г – аммоний углекислый
Д – пекарский порошок
Е – инстантные дрожжи

7. Яйца в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий придают им....
- | | |
|----------------|-------------------|
| А – пористость | В – цвет |
| Б – форму | Г – улучшают вкус |
8. Студнеобразователь животного происхождения, продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи или чешуи рыб, который осветляют, высушивают и измельчают.
- | | |
|------------|-------------|
| А- агар | В – агароид |
| Б- желатин | Г – пектин |
9. Опишите процесс подготовки к использованию меда
10. Опишите процесс подготовки к использованию сухого молока

Контрольная работа по теме «Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

ВАРИАНТ 2

1. Выберите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий.
- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| А – мука | Е – жиры |
| Б – сахар | Ж – яйца |
| В – зерновые продукты | З – соль |
| Г – дрожжи | И – вода |
| Д – химические разрыхлители | К – мука пшеничная |
2. Для каких изделий можно использовать муку со слегка горьковатым привкусом и незначительным посторонним запахом?
- | | |
|--------------------------|------------------------|
| А – из бисквитного теста | В – из слоеного теста |
| Б – из пряничного теста | Г – из песочного теста |
3. Что придает использование крахмала в изделиях?
- | | |
|-------------------|----------------|
| А – упругость | В – пористость |
| Б – рассыпчатость | Г – цвет |
4. При какой температуре хранения мед не будет кристаллизоваться, а останется жидким?
- | | |
|------------|------------|
| А – 14-24С | В – 10-12С |
|------------|------------|

Б – 27-32С

Г - 4-6С

5. Это сгущенный, высушенный и размолотый в пудру сок сахарного тростника
А – обсткраут
Б – рюбенкраут
В – цуканат
6. Укажите химические разрыхлители
А – хлебная закваска
Б – пищевая сода
В – прессованные дрожжи
Г – аммоний углекислый
Д – пекарский порошок
Е – инстантные дрожжи
7. Для того, чтобы лучше взбился белок яйца, нужно...
А – добавить сахар
Б – хорошо охладить
В – добавить соль
Г – взбивать на медленном ходу
8. Студнеобразователь, является составной частью различных фруктов, ягод, овощей, листьев, стеблей, корней и других частей растений.
А- агар
Б- желатин
В – агароид
Г - пектин
9. Опишите процесс подготовки к использованию прессованных дрожжей
10. Опишите процесс подготовки к использованию яиц

ОТВЕТЫ:

	ВАРИАНТ 1	ВАРИАНТ 2
1	А В Г Д З И	Б Д Е Ж К
2	Б	Б
3	В	Б
4	Б	Б
5	А	В
6	А В Е	Б Г Д
7	А В Г	Б
8	Б	Г
9	При подготовке меда к	Перед употреблением дрожжи

	использованию его нагревают до температуры 40 — 50 °С, после чего процеживают через сито с ячейками Диаметром 2 мм.	освобождают от бумаги, растворяют в теплой воде при температуре 30 — 35 °С и процеживают через частое сито. Не рекомендуется одновременно смешивать дрожжи с солью и холодной водой. Замороженные дрожжи следует оттаивать постепенно при температуре 4 — 6 °С или сразу растворять в теплом молоке или воде.
10	Перед использованием сухое молоко просеивают и растворяют в небольшом количестве воды при температуре 40 — 50 °С до получения однородной массы без комков, затем постепенно добавляют остальную воду из расчета 870 — 900 млг воды на 100 г порошка.	С помощью овоскопа или при погружении яиц в 10%-ный раствор соли определяют их свежесть. Свежие яйца опускаются на дно, а испорченные всплывают. Дальнейшая обработка яиц осуществляется в четырехсекцион-ной ванне. Подготовленные яйца разбивают в отдельную посуду по 3 — 5 шт., проверяют на доброкачественность и переливают в общую емкость. Отделенные от скорлупы яйца процеживают через сито.

Контрольная работа по теме «Приготовление выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий»

ВАРИАНТ 1

1. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

- а) рассыпаться б) затянутым в) не получится

2. Песочное тесто, которое готовят без сахара с добавлением соли называется...

- а) сабле б) бризе в) бретон

3. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости б) затянутости в) качеству

4. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла

5. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла

6. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180 б) 200 в) 250

7. Перед выпечкой делают проколы в слоеном тесте для того чтобы:

- а) оно не было толстым
- б) оно не вздувалось
- в) оно было с дырками

8. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:

- а) исчезла влага
- б) масло было пластичней
- в) лучше размягчилось

9. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

- а) 277
- б) 265
- в) 256

10. Составьте последовательность процесса приготовления слоеного теста:

- а) подготовка масла;
- б) разделка теста;
- в) замес теста;
- г) выпечка;
- д) слоеобразование.

ВАРИАНТ 2

1. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

2. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

- а) 180 – 210
- б) 200 – 220
- в) 250 – 280

3. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

- а) для увеличения количества клейковины;
- б) благодаря крахмалу бисквит при резке не так сильно крошится;
- в) бисквит получается плотным, изделия имеют ровные поры.

4. Благодаря чему в бисквите «Буше» тесто более пышное и густое

- а) добавлению разрыхлителя
- б) раздельному взбиванию белков и желтков
- в) добавлению лимонной кислоты

5. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

- а) густым
- б) жидким
- в) так и должно быть

6. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

- а) 90
- б) 50
- в) 60

7. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды

8. Если изделие из заварного теста выпекать при высокой температуре, то оно:

- а) будет расплываться б) будет трескаться в) осядет

9. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

- а) яйца б) соду в) масло

10. Какие способы формования используют при разделке заварного теста?

- а) отсадной;
б) выемной;
в) нарезной

ВАРИАНТ 3

1. Структура пряничного теста должна быть

- а) пластичной б) твердой в) мягкой

2. Добавление пряностей пряничное теста придают ему

- а) цвет б) аромат в) пористость

3. Выпекают пряничный полуфабрикат при температуре

- а) 180-190 С б) 200-240 С в) 240-250 С

4. Смесь пряностей к пряничному тесту называют

- а) букет б) сухие духи в) ассорти

5. Сформованные изделия из пряничного теста укладывают на кондитерские листы

- а) смазанные жиром
б) смазанные жиром и подпыленные мукой
в) подпыленные мукой

6. Полуфабрикаты из тюлипного теста используют для

- а) в приготовлении десертов
б) для приготовления украшений для тортов
в) для приготовления печенья

7. Консистенция тюлипного теста

- а) густая б) жидкая в) мазеобразная

8. Заварное тесто, приготовленное на молоке называется

- а) паташу б) бризе в) бретон

9. Песочное тесто сабле используют для приготовления

- а) тортов б) печенья в) пирожных

10. Что придает песочному тесту бретон большую рассыпчатость

- а) белки б) желтки в) сахар

ВАРИАНТ 4

1. Основной компонент крошкового полуфабриката

- а) крошка б) сахар и мука в) какао-порошок и мука

2. Крошковый полуфабрикат выпекают при температуре

- а) 170-200 С б) 200-220 С в) 220-240 С

3. Благодаря чему сахарный полуфабрикат отсывшем виде становится хрупким

- а) большому содержанию сахара и небольшой влажности
б) малому содержанию сахара и небольшой влажности
в) большому содержанию сахара и большой влажности

4. Для улучшения качества сахарного полуфабриката тесто...

- а) необходимо сразу выпекать
б) выдержать течение суток в холодильнике
в) долго замешивать

5. После выпекания и остывания сахарный полуфабрикат становится

- а) становится мягким
б) становится пористым
в) становится ломким

6. Миндально тесто, приготовленное с миндальной мукой называется

- а) даккуаз б) паташу в) бретон

7. Для большей пористости вафельного теста...

- а) долго взбивают
б) добавляют химические разрыхлители
в) добавляют дрожжи

8. Муку при замесе вафельного теста добавляют

- а) постепенно б) сразу всю в) вначале замеса теста

9. Как формуют изделия из вафельного теста

- а) после остывания б) сразу после выпекания
в) перед выпеканием

10. Как исправить дефект: вафельные листы не пористые

- а) низкая температура выпечки – увеличить температуру
б) вафельные формы не зачищены – зачистить формы
в) тесто затянутое – добавить яйца

Ситуационная задача № 1. При выпечке полуфабрикатов из пресного слоеного теста изделия получились сухие, сжатые. Объясните причину.

Ситуационная задача № 2. При выпечке бисквитного полуфабриката он осел. Объясните по каким причинам это произошло.

Ситуационная задача № 3. При замесе бисквита вы использовали муку с высокой клейковиной. Какой бисквит у Вас получится?

Ситуационная задача № 4. При формировании печенья «Меренги» масса расплывается. Почему?

Ситуационная задача № 5. При приготовлении трубочек из заварного теста полуфабрикат осел. Какими причинами это вызвано?

Ситуационная задача № 6. Вафельное тесто плохо отделяется от вафельницы. Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как

Ситуационная задача № 7. Изделия из пресного слоеного теста имеет вздутие, неравномерный подъем. Почему?

Ситуационная задача № 8. Вы для работы получили муку с посторонним запахом. Можно ли использовать такую муку? Если можно то, для каких изделий?

Ситуационная задача № 9. При приготовлении пирожного из воздушного теста, воздушный полуфабрикат имеет темный цвет. Объясните причину.

Ситуационная задача № 10. Поверхность вафель после выпечки не имеет четкого рисунка. Объясните причину и способы устранения этого брака.

Ситуационная задача № 11. Миндальный полуфабрикат после выпечки получился сухой и жесткий. Чем это может быть вызвано?

Ситуационная задача № 12. Изделия припеклись к кондитерскому листу. Из-за чего это может быть вызвано, объясните?

Ситуационная задача № 13. Вафельное тесто имеет комки. Чем это вызвано, объясните? Как исправить дефект?

Ситуационная задача № 14. При приготовлении бисквита, бисквитный полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку. Объясните причину. Как исправить дефект?

Эталоны ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В 1	а	б	б	б	в	Б,в	б	а	в	авдбг
В 2	а	а	в	б	а	в	в	б	а	а
В 3	а	б	б	а б	б	б в	в	а	б	б
В 4	а	а	а	б	в	а	б	а	б	а

Ответы на ситуационные задачи:

1. Листы не смочили водой; перед формованием тесто мало охладили.
2. Недостаточно взбита яичная масса; длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали; механическое воздействие при выпечке.
3. С малым подъемом.
4. После приготовления тесто долго не формовали; не выдержан технологический режим взбивания белков.
5. Открыли дверцу шкафа в первые 15 минут, рано снизили температуру выпечки.
6. Тесто затянутое, мало яиц или эмульгаторов – добавить яйца или эмульгаторы, хранить тесто при более низкой температуре.

7. Недостаточно прокололи пласт перед выпечкой, края смазали яйцом, использовали тупые выемки при формовании.
8. Для изделий из пряничного теста.
9. Высокая температура выпечки.
10. Вафельные формы не зачищены – зачистить формы.
11. Низкая температура выпечки.
12. Не смазали листы маслом.
13. Плохо размешана мука – процедить тесто.
14. Чрезмерная длительность выпекания, высокая температура, зачистить теркой или ножом.

Контрольная работа по теме «Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

ВАРИАНТ 1.

1. Отделочный полуфабрикат — _____

2. Кремообразующая способность — это _____

3. Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении _____ в _____ и уваривании сахарного раствора до _____. Для более быстрого растворения сахара можно использовать _____.
4. Помада применяется для _____.
5. Крем применяется для _____

6. Требования к качеству помады [основной]. _____

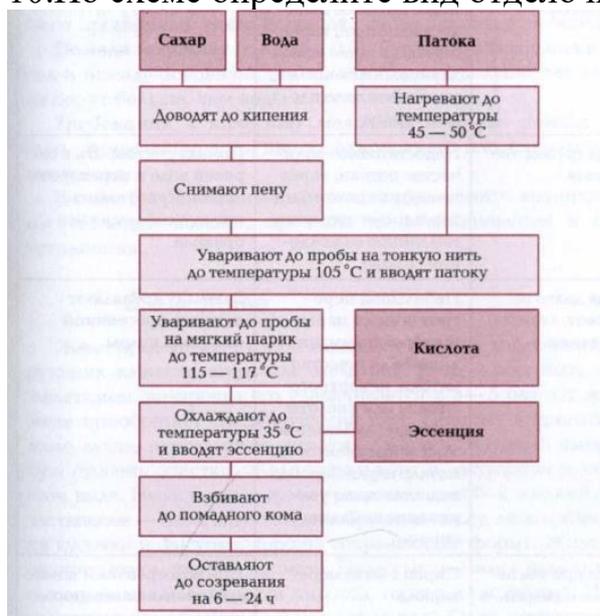
7. К сливочным кремам относят:
 - а) крем «Новый»
 - б) крем «Патиссьер»;
 - в) крем «Зефир»,
 - г) крем «Птичье молоко»;
 - д) крем «Шибуст»;
 - е) «Английский ванильный крем»;
 - ж) крем «Пражский»;
 - з) крем «Гляссе».

8. *Задача:* При варке помадного сиропа Вы не закрыли кастрюлю крышкой. Какой вид брака будет иметь помада? _____

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

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров.

10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката



ВАРИАНТ 2.

1. Сложный отделочный полуфабрикат — _____

2. Мусс — _____

3. Для ароматизации сиропов используются _____

и другие ароматизаторы.

Добавляют эти ингредиенты только после _____ сиропа.

4. При варке помады патоку можно заменить _____

5. Все сливочные кремы имеют небольшой срок реализации с момента приготовления — _____ ч.

6. Требования к качеству марципана: _____

7. К заварным кремам относят:

а) крем «Новый»

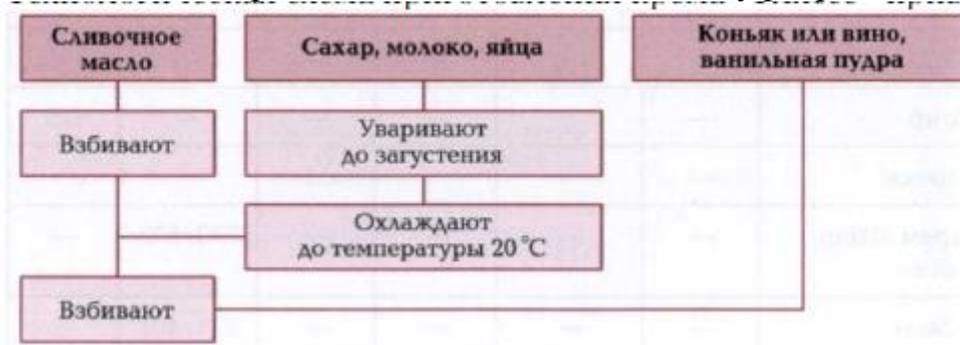
- б) крем «Патиссьер»;
- в) крем «Зефир»,
- г) крем «Птичье молоко»;
- д) крем «Шибуст»;
- е) «Английский ванильный крем»;
- ж) крем «Пражский»;
- з) крем «Гляссе».

8. *Задача:* При приготовлении крема белкового заварного крем получился с комочками, сухой. Где Вы нарушили технологический процесс?

9. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло.

10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката



ВАРИАНТ 3.

- 1. Сироп — это _____
- 2. Нугатин — это _____
- 3. Жженка представляет собой _____
- 4. Застывшее желе используют для _____
- 5. Хорошей кремообразующей способностью обладают ингредиенты, входящие в состав рецептуры крема, такие, как _____
- 6. Требования к качеству молочной помады: _____

7. К белковым кремам относят:

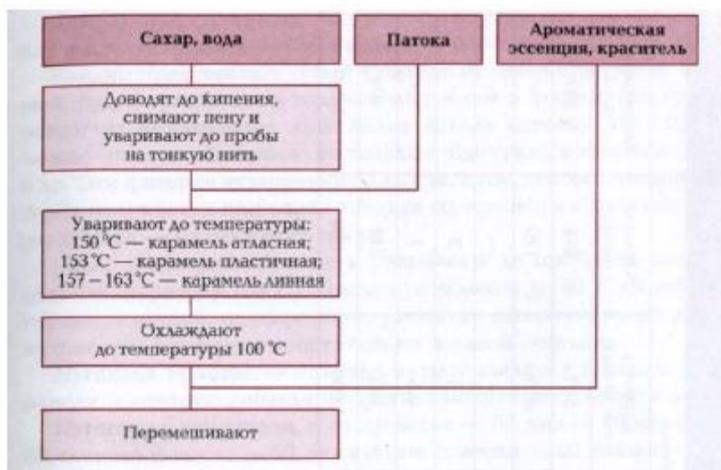
- а) крем «Новый»
- б) крем «Патиссьер»;
- в) крем «Зефир»,
- г) крем «Птичье молоко»;
- д) крем «Шибуст»;
- е) «Английский ванильный крем»;
- ж) крем «Пражский»;
- з) крем «Гляссе».

8. *Задача:* При украшении торта сливочным кремом рисунок расплывается. Объясните причины.

9. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой.

10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката



ВАРИАНТ 4.

1. Крем — это _____

2. Марципан — _____

3. Желе представляет собой _____

4. Основой сливочных кремов является

5. Для придания мастике белого цвета, улучшения вкуса и ускорения процесса подсушки можно добавить в конце замеса _____ (0,3% к массе сахарной пудры), а также _____ в растворенном виде.

6. Требования к качеству крема сливочного:

7. К комбинированным кремам относят:

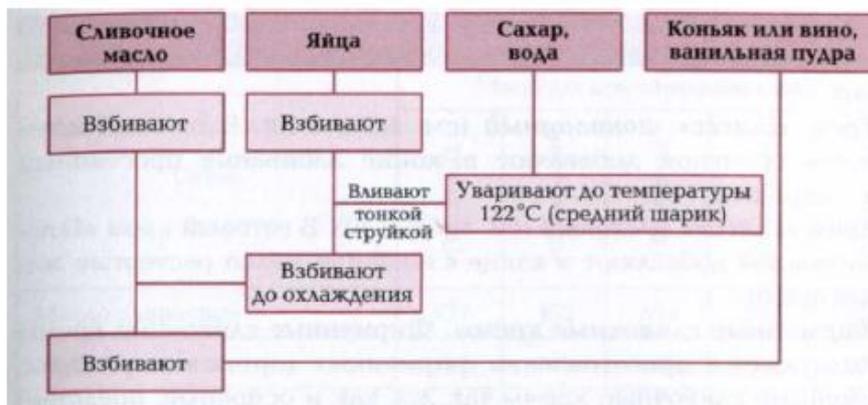
- а) крем «Новый»
- б) крем «Патиссьер»;
- в) крем «Зефир»,
- г) крем «Птичье молоко»;
- д) крем «Шибуст»;
- е) «Английский ванильный крем»;
- ж) крем «Пражский»;
- з) крем «Гляссе».

8. Задача: Марципан получился слишком густым. Как исправить недостаток?

9. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп.

10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката



Эталоны ответов

ВАРИАНТ 1.

1. **Отделочный полуфабрикат** — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.
 2. **Кремообразующая способность** — это способность продукта насыщаться воздухом при сбивании.
 3. Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении сахара в воде и уваривании сахарного раствора до определенной плотности. Для более быстрого растворения сахара можно использовать горячую воду.
 4. Помада применяется для глазирования поверхности изделий.
 5. Крем применяется для отделки и наполнения сложных мучных кондитерских изделий.
 6. **Требования к качеству помады (основной)**. Помада должна быть белой, однородной, пластичной, глянцевой; глазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой.
- 7. К сливочным кремам относят:**
- а) крем «Новый»
 - ж) крем «Пражский»;
 - з) крем «Гляссе».
- 8. Задача:** При варке помадного сиропа Вы не закрыли кастрюлю крышкой. Какой вид брака будет иметь помада? (засахаривание сиропа на стенках)
9. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 2) кислоты;
10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката (помада основная)

Эталоны ответов

ВАРИАНТ 2.

1. **Сложный отделочный полуфабрикат** — это кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката, имеющий сложную рецептуру приготовления (две и более фазы приготовления).
 2. **Мусс** — сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с желатином.
 3. Для ароматизации сиропов используются коньяки, десертные вина, ликеры, фруктовые соки, эссенции и другие ароматизаторы. Добавляют эти ингредиенты только после охлаждения сиропа.
 4. При варке помады патоку можно заменить инвертным сиропом
 5. Все сливочные кремы имеют небольшой срок реализации с момента приготовления — 5 ч.
 6. Требования к качеству марципана: марципан должен быть вязким, пластичным, белым.
- 7. К заварным кремам относят:**
- б) крем «Патиссьер»;
 - е) «Английский ванильный крем»;
- 8. Задача:** При приготовлении крема белкового заварного крем получился с комочками, сухой. Где Вы нарушили технологический процесс? (сироп переварен, быстро влили сироп в белки или недостаточно взбили крем в горячем состоянии)
9. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки;
10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката (крем «Шарлотт»)

Эталоны ответов

ВАРИАНТ 3.

1. **Сироп** — это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50 %.
 2. **Нугатин** — это одна из разновидностей сахарной карамели, в которую добавлены орехи, кунжутные семечки и др.
 3. Жженка представляет собой пережженный сахар, растворенный в кипятке.
 4. Застывшее желе используют для украшения изделий в виде различных фигурок и кусочков.
 5. Хорошей кремообразующей способностью обладают ингредиенты, входящие в состав рецептуры крема, такие, как яичные белки, сливочное масло, сливки и сметана с высоким процентным содержанием жира.
 6. **Требования к качеству молочной помады:** помада должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевая.
7. К белковым кремам относят:
- в) крем «Зефир»,
8. **Задача:** При украшении торта сливочным кремом рисунок расплывается. Объясните причины. (высокая температура: помещения, сливочного масла, сиропа)
9. Сырцовая глазурь называется:
- 1) рисовальной массой;
10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката (карамельная масса с патокой)

Эталоны ответов

ВАРИАНТ 4.

1. **Крем** — это многокомпонентная однородная (или неоднородная) пластичная пенообразная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара.
 2. **Марципан** — вязкая пластичная масса, изготовленная из миндаля (арахиса, кешью), сахара и патоки с добавлением коньяка, эссенции и красителя.
 3. Желе представляет собой сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина.
 4. Основой сливочных кремов является сливочное масло
 5. Для придания мастике белого цвета, улучшения вкуса и ускорения процесса подсушки можно добавить в конце замеса лимонную кислоту (0,3% к массе сахарной пудры), а также краситель в растворенном виде.
 6. Требования к качеству крема сливочного: пышная однородная пластичная масса (без крупитчатости) с глянцевой поверхностью, которая имеет слегка кремовый оттенок, хорошо сохраняет форму и имеет влажность 14%.
7. К комбинированным кремам относят:
- г) крем «Птичье молоко»;
- д) крем «Шибуст»;
8. **Задача:** Марципан получился слишком густым. Как исправить недостаток? (добавить патоку или холодную кипяченую воду)
9. Для приготовления сахарной мастики применяется
- 2) сахарная пудра;
10. По схеме определите вид отделочного полуфабриката (крем «Гляссе»)

Задание : Устный ответ по билетам

Проверяемые результаты обучения:
У1-У10, 31-315.

Инструкция:

Внимательно прочитайте вопросы.

Вам предлагается ответить на вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова « ____ » _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 1 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус « ____ » _____ 20__ г.</p>
<ol style="list-style-type: none">1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.2. Классификация сырья по назначению.3. Технология приготовления сиропов.4. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.5. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.		
<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова « ____ » _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 2 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус « ____ » _____ 20__ г.</p>
<ol style="list-style-type: none">1. Характеристика мини-пекарней.2. Характеристика сырья: мука (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).3. Технология приготовления сиропов.4. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.5. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.		
<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова « ____ » _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 3 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус « ____ » _____ 20__ г.</p>

1. Организация рабочих мест в мучном, кондитерском цехе.
2. Характеристика сырья: крахмал (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления желе.
4. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.
5. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 4 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация оборудования мучного, кондитерского цехов. 2. Характеристика сырья: крахмалопродукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию). 3. Технология приготовления глазури. 4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. 5. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него. 		

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 5 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сортировочно-калибровочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности. 2. Характеристика сырья: сахар (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию). 3. Технология приготовления шоколадной глазури. 4. Технология приготовления теста на закваске. 5. Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него. 		

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 6 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	--	--

1. Моечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: мед, природные подсластители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема сливочного и его производных.
4. Технология приготовления сдобного пресного теста.
5. Технология приготовления полуфабриката из блинчатого теста и изделий из него.

ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г	Билет № 7 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.
--	--	--

1. Месильно-перемешивающее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: соль пищевая (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема сливочного «Нового» и его производных.
4. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.
5. Технология приготовления вафельного полуфабриката и изделий из него.

ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г	Билет № 8 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.
--	--	--

1. Дозировочно-формовочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: химические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема «Шарлотт» и его производных.
4. Технология приготовления фаршей и начинок.
5. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.

ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г	Билет № 9 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.
--	--	--

1. Измельчительно-режущее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: биологические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема «Гляссе» и его производных.
4. Технология приготовления ватрушки с творогом «Лапти».
5. Технология приготовления миндального полуфабриката и изделий из него.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова « ____ » _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 10 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус « ____ » _____ 20__ г.</p>
---	---	---

1. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности
2. Характеристика сырья: молоко и сливки (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления фирменных сливочных кремов.
4. Технология приготовления мелкоштучных сдобных изделий.
5. Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова « ____ » _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 11 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус « ____ » _____ 20__ г.</p>
---	---	---

1. Специальное кондитерское оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: кисломолочные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления заварных кремов.
4. Технология приготовления сдобных фигурных изделий.
5. Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова « ____ » _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 12 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус « ____ » _____ 20__ г.</p>
---	---	---

1. Упаковочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности
2. Характеристика сырья: сливочное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления белковых кремов.
4. Технология приготовления сдобных плетеных изделий.
5. Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 13 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Варочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: растительное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления кремов из молочных продуктов.
4. Технология приготовления сдобных булочек с различными начинками.
5. Технология приготовления полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 14 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Расстоечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: пищевые жиры (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления комбинированных кремов.
4. Технология приготовления слоеных булочек и слоек.
5. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 15 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Жарочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: яйца (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления муссов.
4. Технология приготовления открытых пирогов.
5. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 16 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Пароконвектоматы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: яичные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления карамели.
4. Технология приготовления полуоткрытых пирогов.
5. Классификация праздничных тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 17 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Плиты. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: пищевые ароматизаторы, пряности, кислоты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления кандида и нугатина.
4. Технология приготовления фигурного пирога «Самовар».
5. Правила монтажа праздничных тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 18 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Холодильное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: пищевые красители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления марципана.
4. Технология приготовления фигурного пирога «Крокодил».
5. Фигурные праздничные торты.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 19 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01:</p> <p align="center"><u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология производства общественного питания</i></p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	--	--

1. Весо-измерительное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: желирующие вещества (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления мастики.
4. Технология приготовления фигурного пирога «Звезда».
5. Способы и приемы отделки праздничных тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 20 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01:</p> <p align="center"><u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология производства общественного питания</i></p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	--	--

1. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: орехи и масличные семена (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления пралине.
4. Технология приготовления фигурного пирога «Бабушкина салфетка».
5. Технология приготовления свадебных тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p align="center">Билет № 21 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01:</p> <p align="center"><u>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология производства общественного питания</i></p>	<p align="right">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	--	--

1. Инвентарь и приспособления, используемые в кондитерском цехе. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: плодово-ягодные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления посыпки.
4. Технология приготовления кулебяки.
5. Технология приготовления детских тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 22 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
2. Характеристика сырья: пищевые смеси промышленного производства (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Использование кремов и смесей промышленного производства.
4. Технология приготовления рыбника.
5. Технология приготовления юбилейных тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 23 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
2. Правила выбора и сочетания основных продуктов.
3. Использование фруктовых наполнителей, ароматизаторов, начинок промышленного производства.
4. Технология приготовления каравая.
5. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 24 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
--	---	--

1. Санитарные требования к изготовлению, хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Взаимозаменяемость сырья.
3. Использование гелей, глазури, помады промышленного производства.
4. Оценка качества и хранение сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Технология приготовления корпоративных тортов.

<p>ГАПОУ СПАТ Председатель МК _____ О. С. Значкова «___» _____ 20__ г</p>	<p>Билет № 25 ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 04.01: <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ Т. И. Панус «___» _____ 20__ г.</p>
---	--	---

1. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Качество и безопасность сырья.
3. Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов.
4. Технология приготовления калачей и куличей.
5. Технология приготовления тортов корзинок, тарталеток.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Раздел 4.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
1. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	
3. Технология приготовления праздничного хлеба.	
4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	
5. Технология приготовления праздничных тортов	
6. Зачетная работа.	

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Раздел 4.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Ознакомление с организацией труда на рабочем месте, охраной труда на рабочем месте, с нормативной документацией. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
Приготовление сложных хлебобулочных изделий	
Приготовление праздничного хлеба.	

Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	
Приготовление праздничных тортов	
Зачетная работа.	

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Барановский В.А., Л.Г. Шатун «Повар»; М.: Изд-ий центр «Академия», 2007.
2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Издат. центр «Академия», 2014. - 384 с.
3. Бутейкис М.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»- М.: Изд-ий центр «Академия»,2012– 335 с.

4. «Русская кухня»/ под ред. В.В. Усова; фотокнига -М.: Изд-во«Планета», 2008 -96 с
5. Усов В.В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка : учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 416 с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. **Технология** продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.:Троицкий мост, 2010. — 736 с.; ил. ISBN 978-5-904406-15-8

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога/ Под ред.Н.Э.Харченко – М.: Изд-ий центр «Академия», 2007.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2009.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 510 с.
4. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009 – 115 с

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 272 с.
2. Кулинарная характеристика блюд : учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 192 с.
3. Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6.

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6.

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>, <http://povary.ru.>, <http://vkus.by.>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>