**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

**Фонд оценочных средств**

по МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальностиСПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023 г**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦК профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Разработчики: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Педант Раиса Григорьевна - преподаватель

Эксперты:

ГБПОУ РК «Керченский

политехнический колледж» преподаватель \_\_\_\_\_\_\_ Т.Ф.Иванова

**Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля по** МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Общие положения.**

Предметом оценки освоения поМДК. 05.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, является сформированность элементов компетенций (умений и знаний).

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контрольные материалы для проведения текущего контроля в виде практических занятий и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта (комплексного).

**Результаты освоения** по МДК. 05.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, подлежащие проверке

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК и ОК, которые формирует МДК** | **Элементы компетенции** | **Перечень требований к умениям, знаниям** |
| ПК 5.1  -ПК 5.5  ОК 1-7  ОК 9-11 | **Уметь:**  - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; | - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **Знать:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   * правила разработки рецептур, составления заявок на продукты | соблюдение личнойгигиены, ОТ и ПБ на ПОП;  соблюдение ТБ при работе с оборудованием, инвентарем, весоизмирительными приборами кондитерского цеха;  соблюдение рецептур, требований к качеству и сроков хранения хлебобулочных,мучных кондитерских изделий;  способы подготовки сырья и продуктов к производству;  варианты оформления;  способы применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей.  правила сокращения потерь и сохранение пищевой ценности.  Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки на экзамене** | **Профессионально значимая информация (требования к знаниям и умениям)** |
| **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  - обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  - размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  - соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества  выполнения профессиональных задач |
| **ОК 02**.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных  источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по  специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК 03**. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и   коррекция результатов собственной работы |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной  речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-  патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческих ценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07**. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |
| **ОК 10.** Пользоваться  профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| **ОК.11.** Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**Типовые задания для оценки освоения** МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

***1. Практические занятия***

Проверяемые результаты обучения:

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Уметь

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**Практическое занятие №1.**

**Тема:** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера

**Задание:**

1.Оформить технологическую карту на хлебобулочное изделие используя СБР.

2. Произвести расчет необходимого сырья для приготовления необходимого количества порций.

3. Произвести расчет стоимости изделия (калькуляцию) используя ТТК и оформить калькуляционную карту.

**Практическое занятие №2.**

**Тема:** Адаптация рецептурхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

**Задание:**

1. Составить технико технологическую карту на изделие «Кулебяка с фаршем и капустой».

2. Составить технико технологическую карту на изделие «Ватрушка».

2. Решить задачи на взаимозаменяемость сырья.

**Практическое занятие №3.**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

**Задание:**

**1.** Продемонстрировать навыки и умения по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в учебной кухне ресторана, демонстрационной площадке по компетенции «Кондитерское дело».

**Практическое занятие №4.**

**Тема:** Тренинг по отработке умений по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов.

**Задание:**

1.Изучить планировку кондитерского цеха.

2. Подберите оборудование и инвентарь для организации рабочего места кондитера на различных участках цеха.

3. Письменно ответить на вопросы.

**Практическое занятие №5.**

**Тема:** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

**Задание:**

**1.** Решить задачи на взаимозаменяемость сырья.

**Критерии оценивания практических занятий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных  образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 89-100 | 5 | отлично |
| 70-89 | 4 | хорошо |
| 50-69 | 3 | удовлетворительно |

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии оценки** |
| 5 (отлично) | Все задания выполнены правильно, возможна одна неточность или описка, неявляющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала. Работа выполнена самостоятельно. Работа сдана с соблюдением всех сроков. Соблюдены все правила оформления отчета |
| 4 (хорошо) | Все задания выполнены правильно, но недостаточны обоснования, рассуждения, допущены одна ошибка или два – три недочета. Обучающийся единожды обращается за помощью преподавателя. Работа сдана в срок (либо с опозданием на два- три занятия). Есть некоторые недочеты в оформлении отчета. |
| 3 (удовлетв.) | В заданиях допущены более одной ошибки или более трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме. Обучающийся многократно обращается за помощью преподавателя. Работа сдана с опозданием более трех занятий. В оформлении отчета есть отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. |
| 2 (неудовл.) | Выполнено меньше половины предложенных заданий, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полном объеме. Обучающийся выполняет работу с помощью преподавателя. Работа сдана с нарушением всех сроков. Много нарушений правил оформления. |

***2.*Дифференцированный зачет комплексный по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Проверяемые результаты обучения:

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

**Текст задания:**

Работа представлена в 4 вариантах. Каждый вариант состоит из четырех заданий:

1 задание - тесты с выбором правильного ответа;

2 задание – составить технологическую схему;

3 задание –описать технология приготовления;

4 задание – определить дефект и способ устранения.

**Вопросы к дифференцированному зачету по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:**

1. Технологический процесс.

2.Используемое оборудование для приготовления бисквитного полуфабриката.

3. Пищевая ценность кондитерских изделий.

4. Требования к расположению производственных помещений и цехов.

5. Условия, предъявляемые по отделке кондитерских изделий с кремом.

6. Помещения кондитерского цеха.

7. Механическая кулинарная обработка фруктов.

8. Основные детали жарочного шкафа.

9. Холодильные агенты.

10.Правила безопасной эксплуатации оборудования для просеивания.

11.Машины кондитерского цеха.

12. Правила обработки яиц.

13.Правила обработки кондитерских мешков после их использования.

14. Охлаждаемые прилавки и витрины, назначение.

15. Группа основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий.

16. Механическая кулинарная обработка муки.

17. Механическая кулинарная обработка муки, сахара, крахмала.

18. Способы разрыхления теста.

19. Биологические разрыхлители теста.

20. Сдоба: определение, состав.

21. Дополнительное сырье.

22. Правила организации рабочего места кондитера

23.Дезинфицирующие средства используемые на ПОП.

24. Патока кулинарное использование.

25. Назначение технологической карты.

26. Стандартизация и ее функции.

27. Назначение калькуляционные карты.

28. Процесс подготовки сырья к производству хлебобулочных изделий.

31.Механическая кулинарная обработка орехов.

32. Чем смазывают изделия из дрожжевого теста перед выпечкой

33. Классификация и состав желирующих веществ.

34. Подготовка джема, конфитюра к использованию.

35. Назначение кондитерские мешки с набором наконечников.

36. Правила безопасной эксплуатации машины для раскатки теста.

37.Хранение готовых кондитерских изделий.

38. Правила безопасной эксплуатации пекарского шкафа.

39. Правила безопасной эксплуатации тестоделительной машины.

40. Организация подготовки сырья к производству.

***Задания дифференцированного зачет комплексного по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента иМДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.***

**Вариант 1**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. . Технологический процесс - это:**

a) контроль качества

b) последовательность приготовления изделий, п/ф.

c )бракераж изделия, полуфабрикатов

**2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:**

a)высоким содержанием жира

b) низким содержанием жира

C)высоким содержанием углеводов

d) низким содержанием углеводов

**3. Что из нижеперечисленного не относят к отделочным полуфабрикатам?**

1. вафельный полуфабрикат
2. сироп
3. крем

**4. Крем - это?**

1. это многокомпонентная однородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара
2. это неоднородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара
3. это уваренный сироп до определенной плотности

**5. Разновидность сахарной карамели, в которую добавляют орехи, кунжутные семечки т.д.**

1. ганаш
2. марципан
3. нугантин

**6. Сдобное хлебобулочное изделие –это…**

1. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров 14 % и более к массе муки
2. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров менее 14 % и более к массе муки

**7. Дикие дрожжи-это…**

1. вид дрожжей, полученная сбраживанием питательной смеси синтезом витаминов
2. виды дрожжей, попадающие случайно и не характерные для данного производства
3. закваска, полученная сбражеванием питательной смеси пропионов-кислыми бактериями

**8. Пирожное- это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух или более полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой…..**

1. не более 150 гр.
2. не более 200 гр.
3. не более 90 гр.

**9. Отделочный полуфабрикат- это…**

1. для отделки кондитерского изделия
2. для прослаивания кондитерского изделия
3. для наполнения кондитерского изделия

**10. Сироп-это …**

1. смесь сахара с водой где сахара в нем не более 50%
2. смесь сахара с водой где сахара в нем не менее 50%

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «помада основная».

**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. при приготовлении бисквитного полуфабриката тесто получилось жидкое непышной консистенции, тесто осело, почему?

**Вариант 2**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Отметьте группу основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий**.

1. мука, сахар, жир, яйцо
2. фрукты, ягоды, орехи.
3. молочные продукты, эссенции, разрыхлители.
4. мак, желатин, эссенция

**2. Для приготовления дрожжевого теста используют способ разрыхления:**

1. химический
2. механический
3. биологический
4. активный

**3.  К сдобе относятся:**

1. Мука, дрожжи, соль
2. Масло, сахар, яйцо
3. Изюм, орехи, мак
4. желатин, красители

**4. К биологическим разрыхлителям относятся:**

1. натрий двууглекислый
2. аммоний углекислый
3. дрожжи
4. крахмал

**5. Кувертюр – это…**

1. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 4:1
2. сахарный песок, соединенный с водой и уваренный до пробы на слабый шарик
3. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 50/50

**6. Мусс - это..**

1. сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с агаром
2. сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с желатином
3. сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с агаром и желатином

**7. Для приготовления марципана используют?**

1. смесь сахара, патоки, конька, грецкого ореха
2. смесь сахара, патоки, конька, миндаля
3. смесь сахара, патоки, конька, арахиса
4. смесь сахара, патоки, конька, кешью

**8. Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки и воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста**

1. опара
2. отсдобка
3. закваска

**9. Открытыми, полуоткрытыми, закрытыми бывают…**

1. рулеты
2. калачи
3. пироги

**10. Пирог продолговатой формы с несладкой начинкой –это…**

1. рыбник
2. кулебяка
3. плетенка

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «глазури сырцовой».

**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления бисквитного теста основным способом.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1.При приготовлении полуфабриката из заварного теста, тестовая заготовка получилась с плохим и припеклись к противню, почему?

**Вариант 3**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1.Патока используется для?**

1. увлажнения полуфабриката
2. выполняет функцию антикриталлизатора
3. улучшает внешний вид изделия

**2. Оптимальная температура брожения теста.**

1. 35 С
2. 50 С
3. 15 С

**3. Отметьте группу основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий**.

1. мука, сахар, жир, яйцо
2. фрукты, ягоды, орехи.
3. молочные продукты, эссенции, разрыхлители.
4. мак, желатин, эссенция

**4. Для приготовления дрожжевого теста используют способ разрыхления:**

1. химический
2. механический
3. биологический
4. активный

**5.  К сдобе относятся:**

1. Мука, дрожжи, соль
2. Масло, сахар, яйцо
3. Изюм, орехи, мак
4. желатин, красители

**6. К биологическим разрыхлителям относятся:**

1. натрий двууглекислый
2. аммоний углекислый
3. дрожжи
4. крахмал

**7. Кувертюр – это…**

1. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 4:1
2. сахарный песок, соединенный с водой и уваренный до пробы на слабый шарик
3. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 50/50

**8. Крем - это?**

это многокомпонентная однородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара

это неоднородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара

это уваренный сироп до определенной плотности

**9. Разновидность сахарной карамели, в которую добавляют орехи, кунжутные семечки т.д.**

* + 1. ганаш
    2. марципан
    3. нугантин

**10. Пралине- это..**

* 1. крахмально-ореховая смесь
  2. паточно-ореховая смесь
  3. карамельно-ореховая смесь

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема масляного основного.

**Задание 3.**

**Описать технология приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления песочного теста.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. При приготовлении песочного полуфабриката, выпеченый полуфабрикат получился нерассыпчатым, плотным, жестким, почему?

**Вариант 4.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Разновидность сахарной карамели, в которую добавляют орехи, кунжутные семечки т.д.**

* 1. ганаш
  2. марципан
  3. нугантин

**2. Сдобное хлебобулочное изделие –это…**

* 1. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров 14 % и более к массе муки
  2. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров менее 14 % и более к массе муки

**3. Дикие дрожжи-это…**

* 1. вид дрожжей, полученная сбраживанием питательной смеси синтезом витаминов
  2. виды дрожжей, попадающие случайно и не характерные для данного производства
  3. закваска, полученная сбражеванием питательной смеси пропионов-кислыми бактериями

**4. Пирожное- это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух или более полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой…..**

* 1. не более 150 гр.
  2. не более 200 гр.
  3. не более 90 гр.

**5. Отделочный полуфабрикат- это…**

* 1. для отделки кондитерского изделия
  2. для прослаивания кондитерского изделия
  3. для наполнения кондитерского изделия

**6. Сироп-это …**

* 1. смесь сахара с водой где сахара в нем не более 50%
  2. смесь сахара с водой где сахара в нем не менее 50%

**7. Отметьте группу основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий**.

* 1. мука, сахар, жир, яйцо
  2. фрукты, ягоды, орехи.
  3. молочные продукты, эссенции, разрыхлители.
  4. мак, желатин, эссенция

**8 Для приготовления дрожжевого теста используют способ разрыхления:**

* 1. химический
  2. механический
  3. биологический
  4. активный

**9.  К сдобе относятся:**

1. Мука, дрожжи, соль
2. Масло, сахар, яйцо
3. Изюм, орехи, мак
4. желатин, красители

**10. Для приготовления желе используют**

* 1. крахмал
  2. желатин
  3. агар
  4. кукурузный крахмал

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема «Шарлотт».

**Задание 3.**

**Описать технология приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления пряничного теста.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. После выпекания изделие из дрожжевого теста, поверхность, изделия, покрыта трещинами, почему?

**Эталон ответа.**

**Вариант 1**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **b** | **c** | **a** | **a** | **c** | **a** | **b** | **a** | **a.b.c** | **b** |

**Составить технологическую схему.**

Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «помада основная».

Ответ:



**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.

**Ответ:Заварное тесто.**Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри изделий при выпечке больших полостей, которые заполняются кремом или начинками.

Муку используют сильную, с содержанием клейковины 28-30%. Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами. В котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, высыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин до получения однородной, без комочков массы.

Полученную массу охлаждают до 60-70ºС, переносят во взбивальную машину и при непрерывном взбивании на малых оборотах вводят яйца или меланж, замешивая тесто в течение 15-20 мин. Полученное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой диаметром 15мм и отсаживают изделия на противни, слегка смазанные маслом.

Выпекают при температуре 190-220ºС в течение 30-35 мин; вначале 12-15 мин при температуре 220ºС, а затем при 190ºС.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. При приготовлении бисквитного полуфабриката тесто получилось жидкое непышной консистенции, тесто осело, почему?

Ответ: взбитый меланж с сахаром интенсивно и долго замешивали с мукой.

**Вариант 2.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

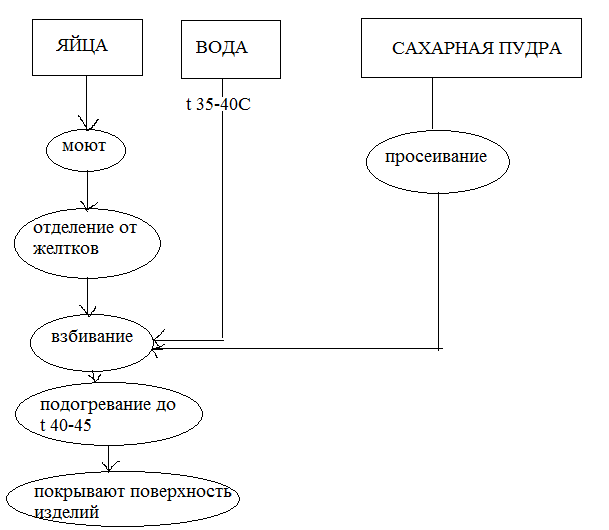
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **a** | **c** | **b** | **c** | **a** | **b** | **b** | **a** | **c** | **b** |

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «глазури сырцовой».

Ответ:



**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления бисквитного теста основным способом.

Ответ: Подготовленный меланж или яйца загружают в котел взбивальной машины, вводят сахарный песок и взбивают вначале при малом, а затем при большом количестве оборотов в течение 30-40 мин до увеличения массы в объеме в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют ароматизаторы и муку, смешанную с крахмалом в 2-3 приема и перемешивают 15-20 с.

Полученное жидкое тесто немедленно разливают в прямоугольные или круглые формы, дно которых покрывают бумагой, а стенки смазывают маслом. Формы заполняют не более чем на ¾ высоты, т.к. при выпечке тесто увеличивается в объеме. Температура выпечки 200-220ºС.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1.При приготовлении полуфабриката из заварного теста, тестовая заготовка получилась с плохим и припеклись к противню, почему?

Ответ: Консистенция теста была слишком крутая, а листы не были смазаны или слабо смазаны жиром.

**Вариант 3.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **b** | **a** | **a** | **c** | **b** | **c** | **a** | **a** | **c** | **c** |

**Задание 2.**

**Описать технология приготовления.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема масляного основного.

Ответ:



**Задание 3.**

**Составить технологическую схему.**

1. Опишите технологию приготовления песочного теста.

Ответ: В дежу [месильной машины](https://studopedia.ru/20_96893_tehnicheskaya-harakteristika-testomesilnih-mashin.html) кладут размягченное масло, всыпают сахарный песок, добавляют раствор соли, яйца (меланж), углекислый аммоний, ванильную пудру и перемешивают до однородной массы. Затем всыпают муку и быстро замешивают тесто (2-3мин). Увеличение времени замеса может привести к образованию затянутого теста, т.к. в этом случае клейковина сильнее набухает.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. При приготовлении песочного полуфабриката, выпеченый полуфабрикат получился нерассыпчатым, плотным, жестким, почему?

Ответ: при приготовлении полуфабриката, использовали муку с большим содержанием клейковины, а также замес с мукой проводился длительно.

**Вариант 4.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **c** | **a** | **b** | **a** | **a.b.c** | **b** | **a** | **c** | **b** | **a.c** |

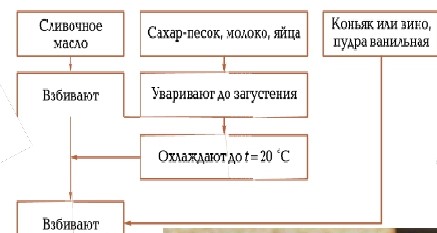
**Задание 2.**

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема «Шарлотт».

Ответ:



**Задание 3.**

**Описать технология приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом.

Ответ:  Вдежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахар или сахарный сироп, воду, жженку, мед, патоку или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6—10 мин.

Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, так как иначе может получиться затянутое тесто.

После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 4—12 мин в зависимости от его количества и температурных условий помещения.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. После выпекания изделие из дрожжевого теста, поверхность, изделия, покрыта трещинами, почему?

Ответ: недостаточная расстойка заготовок перед выпеканием либо, низкая температура печи. Изделия выпечены из перекисшего теста.

**Критерий оценивания**

Баллы, полученные за выполнение задания, суммируются.

Максимальная сумма баллов равна 30.

На выполнение этой работы отводится 90 минут.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Макс. Кол-во баллов** | **Баллы** |
| 1 | 20\*1=20 | 1- правильный ответ  0- неправильный ответ |
| 2 | 5 | 5- схема составлена верно.  0- схема имеет неточности 50%. |
| 3 | 3 | 3- ответ дан в полном объеме  2- ответ не полный, перечислено более 50% правил эксплуатации и требований ОТ.  1- перечислено менее 50 % правил и требований  0 - студент не приступил к выполнению. |
| 4 | 2 | 2 - обучающийся определил правильно причину дефекта  0 - решил неправильно или не приступил к решению задачи |

Критерии оценивания:

**Схема соотношения количества набранных баллов к оценке**

**по 5-бальной системе оценивания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности**  **(правильных ответов)** | **Набранные баллы** | **Качественная оценка индивидуальных**  **образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90-100 | 27-30 б | 5 | отлично |
| 70-89 | 21-26 б | 4 | хорошо |
| 50-69 | 15-20 б | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | Менее 15б | 2 | неудовлетворительно |

**Список использованных источников**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2020. – 336 с.
5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с.
6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2021. – 240 с.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с.
8. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с.
9. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с.
11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

**Основные электронные издания**

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778– Режим доступа: по подписке.

**Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по междисциплинарному курсу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/