

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787#1135f9c1203eca79d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

по профессиональному модулю

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных,
кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

**Контрольно-оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и
реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного
ассортимента»**

1.1. Форма промежуточной аттестации: 6 семестр – тестирование

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итомам аттестации
---------------	---

Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

Тесты

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относятся?
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям
2. 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
3. Для приготовления песочного теста муку используют
 - а) с небольшим содержанием клейковины
 - б) муку с «сильной» клейковиной
 - в) муку с очень «слабой» клейковиной
4. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
 - а) основной бисквитный п/ф.
 - б) масляный бисквитный п/ф.
 - в) бисквит «буше»
5. Температура хранения столовых яиц?
 - а) от 0 до 20 градусов
 - б) не выше 20 градусов
 - в) от 0 до – 2 градусов
6. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
 - а) механическим
 - б) химическим
 - в) биологическим
7. 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;
8. 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.
9. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
 - а) сахар-рафинад;
 - б) жидкий сахар;

в) инвертный сахар.

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

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

11. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

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

12. 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.

13. В состав заварного теста входят:

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

14. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой процесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

15. 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.

16. Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

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. При какой температуре должны храниться яйца

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

19. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
 - б) ускоряют процесс брожения;
 - в) не влияют на процесс брожения.
20. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:
- а) ячменный;
 - б) кукурузный;
 - в) картофельный;
 - г) модифицированные.
21. При больших количествах сахара в тесте брожение:
- а) замедляется;
 - б) ускоряется;
 - в) не влияет на скорость брожения.
22. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
- а) солодовый экстракт;
 - б) пастеризованное молоко;
 - в) сухое молоко;
 - г) молочная сыворотка;
 - д) меланж;
 - е) сметана.
23. Наилучшая температура для развития дрожжей?
- а) 17 – 20 градусов
 - б) 28 – 32 градуса
 - в) 45 – 50 градусов
24. Способы рыхления теста:
- А) механический, термический, биологический
 - Б) химический, механический, кристаллический
 - В) биологический, химический, механический
25. Содержание крахмала в муке (%):
- А) 15%
 - Б) 45%
 - В) 70%
26. Отличительная особенность пряничного теста:
- А) его выдерживают на холоде
 - Б) в него добавляют смесь пряностей
 - В) в него добавляют смесь дрожжей с сахаром
27. Температура выпекания песочного теста целым пластом
- А) 200°-220°С
 - Б) 230°-250°С В) 260°-270°С
28. По содержанию и качеству клейковины муку делят на:
- А) «сильную», «среднюю», «слабую»
 - Б) высший сорт, первый сорт, второй сорт
 - В) «сильную», «высшую», «слабую»
29. Меланж это:
- А) диетические яйца
 - Б) замороженная смесь белков и желтков
 - В) яичный порошок
30. Какое брожение происходит при замесе теста:
- А) спиртовое, молочнокислое
 - Б) спиртовое, масляно-кислое

- В) спиртовое, уксуснокислое
31. Сколько слоёв в пресном слоёном тесте:
- А) 25 слоёв
 Б) 256 слоёв
 В) 156 слоёв
32. К химическим разрыхлителям относят:
- А) пищевая сода, аммоний углекислый
 Б) аммоний углекислый, дрожжи
 В) лимонная кислота, дрожжи
34. Температура песочного теста:
- А) 20°C
 Б) 25°C
 В) 30°C
35. Почему температура в помещении при замешивании слоёного теста не должна быть выше 20 °С:
- А) чтобы масло, находящееся между слоями, не таяло
 Б) чтобы тесто не расплывалось
 В) чтобы хорошо набухла клейковина
36. По стандарту используют муку с влажностью:
- А) 18%
 Б) 14,5%
 В) 10%

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	<p>Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных.</p> <p>Четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.</p>	2,0
2	<p>Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы.</p> <p>Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p>	1,5

	При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.	
3	Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала. Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно. Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии. При ответе на вопросы допускает неточности.	0,8
4	Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала. Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии. Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.	0
	Итого	2

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда- заказа
2	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.
3	Мука, виды и сорта пшеничной и ржаной муки, условия хранения. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Определение качества муки. Основное и вспомогательное сырьё используемое при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Дрожжи. Органолептическая оценка качества продуктов. Сахар и сахаросодержащие продукты. Определение качества сахара и сахаросодержащих продуктов.
4	Жиры и масла. Определение качества жиров и маслосодержащих продуктов. Молоко и молочные продукты. Определение качества молочных продуктов. Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде. Пищевая поваренная соль, контроль качества. Яйца и яичные продукты. Определение качества яичных продуктов. Плодово-ягодные продукты. Пряности. Улучшители и пищевые добавки. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Составить таблицу с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья. Процессы, происходящие при хранении муки.
5	Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него. Способы замеса и приготовления

	ржаного и пшеничного теста. Брожение теста, процессы, происходящие при брожении.
6	Понятия о рецептуре, производственные рецептуры. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, опарным способом, ускоренным способом. Пресное тесто и изделия из него.
7	Схема приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Схема приготовления дрожжевого теста опарным способом. Определение влияния влажности теста на его свойства и качество хлеба. Определение влияния температуры теста на его свойства, ход технологического процесса и качество хлеба.
8	Оборудование для приготовления теста непрерывного действия. Оборудование для приготовления теста периодического действия. Составление аппаратно-технологической схемы оборудования для транспортирования сырья. Составление аппаратно-технологической схемы оборудования для подготовки сырья.
9	Определение подъемной силы полуфабрикатов. Составление таблицы с указанием дефектов вызванных неправильной подготовкой сырья. Определить готовность теста. Составление таблицы с указанием дефектов вызванных неправильным приготовлением теста. Составление таблицы с указанием дефектов, вызванных неправильной расстойкой теста.
10	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды
11	Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки. Составление технологической схемы приготовления пшеничного теста на густой и большой густой опарах с указанием режимов. Определение преимуществ и недостатков приготовления теста на густой и большой опарах. Составление аппаратурной схемы периодического приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления теста из пшеничной муки безопасным способом
12	Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Использование возвратных отходов хлебопекарного производства. Организация работы в тестопрigотовительном отделении. Техника безопасности при работе с тестопрigотовительным оборудованием.
13	Закваски. Микрофлора ржанных заквасок. Роль ржанных заквасок при производстве хлеба из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста на густой закваске. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста периодическим способом. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста непрерывным способом. Приготовление теста на жидких ржанных заквасках. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления на жидких ржанных заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой

	<p>молочнокислой закваске. Назначение молочнокислой закваски при производстве ржаных сортов хлеба. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления теста для заварного хлеба опарным способом с указанием технологических режимов. Изучение особенностей разводочного и производственных циклов приготовления заквасок. Составление сравнительной оценки способов приготовления ржаного теста.</p>
14	<p>Тестозакаточные машины, их устройство и принцип действия. Техника безопасности при работе с тестозакаточными машинами. Предварительная расстойка тестовых заготовок и их формование. Назначение и сущность операций. Оборудование применяемое для предварительной расстойки. Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Формовой хлеб. Подовый хлеб. Булочные изделия. Мероприятия по устранению прилипания теста к рабочим поверхностям оборудования в процессе его разделки.</p>
15	<p>Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий. Изучение устройства и принципа действия тестоделительных машин различных видов. Изучение устройства и принципа работы тестозакаточных и других тестоформирующих машин. Составление в виде таблицы классификации тестоокруглительных машин по характеру движения несущего органа, устройству обрабатывающих поверхностей. Составление схемы комплексно-- механизированной линии для производства круглого подового хлеба из пшеничной муки. Составление схемы комплексно-механизированной линии для производства хлеба из ржано-пшеничного муки. Подбор операций и режимов разделки для различных видов изделий. Разработка рекомендаций по оптимизации процессов по разделке теста по результатам контроля.</p>
16	<p>Приготовление теста из ржаной муки. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Способы приготовления теста из ржаной муки. Способы тестоведения из смеси ржаной и пшеничной муки. Ассортимент хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Расчет выхода готовых изделий в условиях пекарен. Расчет фактического выхода хлеба. Определение перерасхода или экономии муки. Контроль технологического процесса. Методы улучшения качества хлеба. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</p>
17	<p>Способы выпечки хлеба. Классификация хлебопекарных печей. Основы расчета хлебопекарных печей. Упек, его зависимость от различных факторов. Значение влажности тестовой заготовки на упек. Значение веса тестовой заготовки на упек. Расчет упека. Пути снижения упека. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Расчет количества изделий (тестовых заготовок) на люльке печи при поперечном и продольном их расположении по заданным параметрам.</p>

	<p>Расчет производительности тупиковой и туннельной печи по заданным параметрам. Расчет величины упека хлебобулочных изделий различного вида. Определение факторов, влияющих на величину упека. Изучение устройства и принципа работы туннельных конвейерных печей на примере печи ПХС. Изучение устройства и принципа работы расстойно- печного агрегата ХПА-40</p> <p>Составление перечня правил безопасной эксплуатации хлебопекарных печей.</p>
18	<p>Составление таблицы максимально-допустимых сроков выдержки и реализации хлебобулочных изделий на предприятии. Разработка мероприятий, влияющих на снижение усушки продукции. Изучение устройства и принципа работы оборудования для транспортировки и сортировки хлебобулочных изделий. Составление схемы работы упаковочной машины для формового хлеба. Разработка мероприятий по предупреждению возникновения и развития болезней хлеба. Разработка рекомендаций по оптимизации процессов хранения изделий по результатам контроля.</p>
19	<p>Отбраковка хлебобулочных изделий. Укладка хлеба. Хранение хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие в хлебе после выпечки. Остывание и усушка. Расчет усушки. Способы сохранения свежести изделий. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Хлебоукладочные агрегаты. Устройство и принцип действия. Машины для нарезки, фасовки и упаковки продукции. Весоизмерительные приборы. Безопасные условия работы. Виды упаковочных материалов. Дефекты хлеба и булочных изделий. Дефекты хлеба, вызванные качеством муки. Дефекты хлеба, вызванные неправильным проведением технологического процесса. Виды микробной порчи хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Дефекты хлеба, вызванные неправильным его перемещением и хранением после выпечки.</p>
20	<p>Расчет выхода готовых изделий в условиях пекарен. Расчет фактического выхода хлеба. Определение перерасхода или экономии муки. Контроль технологического процесса. Методы улучшения качества хлеба.</p>

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25

	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	1,5
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	1
	- при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,5
	- неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы	0

Итоговое тестирование:**Вариант 1**

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - 1) 12,5%;
 - 2) 16,5%;
 - 3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - 1) 20 г;
 - 2) 9 г;
 - 3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
 - 1) яблочного пюре с сахаром;
 - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
 - 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
 - 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
 - 1) 100 °С;
 - 2) 55 °С;
 - 3) 40 °С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - 1) яйцепродукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 ;
- 2) 200 ;
- 3) 120 .

В заданиях 11-16 напишите краткий ответ (пропущенное слово).

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, мелкопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	3	2	1	2	2	3	2	3	1	3

11. гидрогенизированного

12. дисперсность

13. ограничивают и повышают

14. меланоидинов

15. увеличивается

16. пралине

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

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек
= 0,8 кг Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют

клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.

В заданиях 11-16 напишите краткий ответ (пропущенное слово).

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3

11. сахарной пудре

12. яйцах

13. заколеровать

14. 6 ч.

15. повышается

16. 24 ч

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

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

Вариант 3

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

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

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

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

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков.

1) Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

2) с повышением температуры;

- 3) с понижением температуры;
- 4) при комнатной температуре.

5. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы.

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

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

7. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость.

Способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200 °С;
- 2) 50 °С;
- 3) 70 °С

8. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока.

9. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля.

В заданиях 10-15 напишите краткий ответ (пропущенное слово).

10. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

11. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

12. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

13. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ...

14. Безопарный способ приготовления теста называют ...

15. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.

В заданиях 16-17 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

16. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

17. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ответы	1	1	2	2	1	3	2	3	2

10. нейтральной

11. вязкопластичную

12. пластично-вязкую
13. пористую
14. двухфазным
15. масляно-кислое
16. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.
17. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.
 $(5 - 4):4 \times 100 = 25\%$

Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента»

- 1.2. Форма промежуточной аттестации:** тестирование в 7 семестре, диф.зачет в 8 семестре
- 1.3. Экзамен по модулю в 8 семестре.**

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

6. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи.

7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;
- 2) сахарный сироп, молоко;
- 3) сливочное масло и яйцепродукты.

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.
9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей.

В заданиях 11-16 напишите краткий ответ (пропущенное слово).

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

14. Ромовья баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яичепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ответы	3	3	3	3	1	2	3	3	1	3	2

11. клейковину
12. гигроскопичностью
13. запах
14. дрожжевого
15. 45 °С
16. пенам
17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.
18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу: 14,5 – 12,5 = 2%, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть

израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

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

Вариант 2

1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

3. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

4. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет.

5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения.

6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

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

7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- 1) 100 °С;
- 2) 75 °С;
- 3) 45 °С.

8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.

9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.

10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.

11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве

...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп.

12. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбиту из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков.

13. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;
- 3) ароматизации.

14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки.

16. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?

18. Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в

массе при выпекании 0,8 кг. Ключи к тестам и ответы

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответ	1	1	1	1	1	1	3	3	1	2	2	3	2	3	2	3

17. Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.

18. От массы изделия до выпекания отнять потери в массе при выпекании, разделить на массу изделия до выпекания и умножить на 100%

Фонд ситуационных задач

1. Рассчитать продукты для 200 ватрушек, массой по 75 гр каждая по второй колонке Сборника рецептур, если влажность муки 13,5%
2. Рассчитать продукты для приготовления 500 штук пирожков печеных с картофелем и луком, если влажность муки 16,5%. Сезон – декабрь.
3. Рассчитать продукты для 200 штук ватрушек венгерских, если мука поступила влажностью 15%.
4. Выписать продукты для приготовления 200 порций блинов со сметаной по первой колонке Сборника рецептур. Заменить яйца яичным порошком.
5. Сколько понадобится муки влажностью 13% для приготовления 200 пирожков жареных с повидлом.
6. Определить количество муки влажностью 12,5% для 40 кг кулебяки.
7. Выписать продукты для приготовления 200 пончиков, если влажность муки 13%.
8. Рассчитать необходимое количество сырья для 200 пирожков печеных из дрожжевого теста с мясом и луком по первой колонке Сборника рецептур, если мука имеет влажность 16,5%, а говядина поступила второй категории.
9. Выписать продукты по первой колонке Сборника рецептур для 150 пирожков печеных с рыбным фаршем, если треска поступила мелкая неразделанная, а мука влажностью 15,5%
10. Рассчитать необходимое количество продуктов для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с ливерным фаршем, если мука поступила влажностью 12,5%. Расчет вести по первой колонке.
11. Выписать продукты для приготовления 30 кг кулебяки с грибным фаршем, если влажность муки 18%.
12. Выписать продукты для 400 пирожков печеных с джемом, если влажность муки 12,5%.
13. Выписать продукты для приготовления 400 чебуреков, если мука поступила влажностью 14%. Молоко цельное заменить сухим обезжиренным.
14. Выписать продукты для 600 штук пирожков из пресного слоеного теста, если используется мука влажностью 16%.
15. Сколько штук пирожков печеных с капустой можно приготовить, если имеется 30 кг свежей капусты?
16. Сколько можно приготовить пирожков слоеных, если имеется 2,17 кг маргарина? Сколько потребуются остальных продуктов, если влажность муки 15,5
17. Сколько порций оладий можно приготовить при наличии 1,5 кг яичного порошка, остальные продукты имеются в достаточном количестве?
18. Сколько можно приготовить волованов массой по 40 г каждый, если имеется 3,1 кг маргарина? Рассчитать остальные продукты, если влажность муки 16,5%

19. Сколько можно приготовить ватрушек массой по 36 г каждая, если поступило 5 кг творога? Рассчитать остальные продукты, если мука имеет влажность 16,5%.
20. Сколько можно приготовить ватрушек массой по 75 г, если имеется 1 кг маргарина?
21. Сколько порций вареников с творогом можно приготовить из 8 кг муки?
22. Сколько порций блинов по первой колонке Сборника рецептов можно приготовить при наличии 0,8 кг яичного порошка?

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала. Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса. Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных. Четко и верно даны определения понятий и научных терминов. Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.	2,0
2	Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала. Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса. Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы. Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов. При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.	1,5
3	Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала. Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно. Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии. При ответе на вопросы допускает неточности.	0,8
4	Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала. Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии. Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.	0
Итого		2

№	Практические работы
1	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов
2	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.
3	Организация рабочего места кондитера, подбор и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении кондитерских изделий. Изучение устройства машин для замеса теста, взбивания по схемам. Освоение правил эксплуатации, определение опасных узлов и зон, защитных и предохранительных устройств. Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества кондитерского сырья.
4	Виды теста. Способы разрыхления теста. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления воздушного и миндального теста. Технология приготовления слоёного пресного теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Технологический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
5	Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве: блинчатого, вафельного, сдобного пресного, песочного бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста, слоёного пресного теста.
6	Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве простых и основных отделочных полуфабрикатов: масляных кремов, заварных кремов, помады, желе, помады, рисовальной глазури, сахарной и молочной мастики, шоколадной глазури, марципана и украшений из него.
7	Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Расчет используемого сырья и составления технологических карт для приготовления разнообразного ассортимента пирожных. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве пирожных. Упаковка для реализации пирожных различного ассортимента. Хранение и транспортирование пирожных.
8	Технология приготовления воздушных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления слоёных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления миндальных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление бисквитных пирожных. Органолептическая оценка качества бисквитных пирожных. Приготовление песочных пирожных. Органолептическая оценка качества песочных пирожных.
9	Технология приготовления крошковых пирожных. Органолептическая оценка качества крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления десертных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление кексов. Органолептическая оценка качества кексов.

	Приготовление заварных пирожных. Органолептическая оценка качества заварных пирожных.
10	Технология приготовления крошковых пирожных. Органолептическая оценка качества крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления десертных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление кексов. Органолептическая оценка качества кексов. Приготовление заварных пирожных. Органолептическая оценка качества заварных пирожных.
11	Технология приготовления слоёных тортов. Способы отделки слоеных тортов. Технология приготовления воздушных тортов. Способы отделки воздушных тортов. Технология приготовления миндальных тортов. Способы отделки миндальных тортов.
12	Технология приготовления белковых тортов. Способы отделки белковых тортов. Характеристика изделий пониженной калорийности. Рецептuru изделий с отварными протёртыми овощами. Рецептuru бисквитных изделий с фруктовыми пастами. Рецептuru кексов. Рецептuru изделий с низким содержанием жира. Техника оформления бисквитно - фруктовых, песочно- фруктовых, слоеных с конфитюром, воздушных тортов и тортов суфле. Упаковка для реализации тортов различного ассортимента. Хранение и транспортирование тортов

«Приготовление хлеба различного ассортимента»

Инструкция:

1. Студенты делятся на подгруппы и получают задание (техничко-технологические карты) на приготовление хлеба.
2. Участники каждой подгруппы должны самостоятельно взять продукты для приготовления изделия из своего задания, а также выбрать посуду и инвентарь.
3. Студенты должны приготовить хлеб по заданию согласно технико-технологическим картам и оформить.
4. По окончании приготовления и выпечки хлеба, обучающиеся убирают свои рабочие места, моют посуду и инвентарь.
5. Подать выпеченный хлеб.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Булка Лимонная ароматная

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Булочки с томатами и печеным чесноком

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Чиабатта

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Хлеб с копченым беконом и красным луком

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Хлеб с кумином и сыром пармезан

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Хлеб с маслинами

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Хлеб с оливками и вяленным мясом

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Ржаные булочки

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.

Текст задания: рассчитайте и приготовьте кондитерское изделие:

1. Венский хлеб

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования

Технология приготовления

Оформление и подача блюда

Техника безопасности и охрана труда

Инструкция:

1. Техничко-технологическая карта на изделие
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда

Практическая работа

«Проработка рецепта изделий из вафельного теста»

Инструкции по выполнению практической работы «Проработка рецепта изделий из вафельного теста»

Первый этап

Подойти к рабочему месту

На электронных весах определить вес ингредиентов для приготовления вафель по трем произвольным рецептурам: мука, вода, масло сливочное, сахарный песок, соль, сода, яйцо, ванилин.

Записать данные измерения в проработочный лист. Далее приступить к приготовлению вафельного теста:

1) по рецептуре № 1 «Вафли сладкие»

- смешать яйца с сахаром;
- добавить к этой смеси размягченное сливочное масло;
- всё хорошо перемешать до однородной консистенции;
- всыпать просеянную муку;
- замесить тесто;
- произвести взвешивание готового теста на электронных весах и записать полученный результат в проработочный лист.
- разогреть смазанную маслом вафельницу;
- выпекать вафли в вафельнице.

2) по рецептуре № 2 «Вафли мягкие»

- смешать яйца с сахаром и сливками;
- добавить к этой смеси размягченное сливочное масло;
- всё хорошо перемешать до однородной консистенции;

- всыпать просеянную муку;
- замесить тесто;
- произвести взвешивание готового теста на электронных весах и записать полученный результат в проработочный лист.
- разогреть смазанную маслом вафельницу;
- выпекать вафли в вафельнице.

3) по рецептуре № 3 «Вафли рассыпчатые»

- смешать яйца с сахаром и солью;
- добавить к этой смеси воду или молоко;
- всё хорошо перемешать до однородной консистенции;
- - всыпать просеянную муку и соду;
- - замесить тесто;
- произвести взвешивание готового теста на электронных весах и записать полученный результат в проработочный лист.
- разогреть смазанную маслом вафельницу;
- выпекать вафли в вафельнице.

Зафиксировать время

приготовления изделий

Данные измерения записать в проработочный лист

Сравнить вкус, консистенцию и внешний вид выпеченных вафель, приготовленных по разным рецептурам.

Если есть различия, то необходимо проанализировать их причину.

Второй этап

1. На основании проработочных листов составить упрощенную форму технологической карты:

- записать точную рецептуру изделия в граммах;
- записать технологию приготовления изделия;
- указать время приготовления изделия;
- указать форму подачи;
- указать температуру подачи и срок реализации.

2. Пройти за парту для обсуждения данных экспериментов.

Лист

контрольной проработки изделия из теста, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Дата проведения «_»_____20__г.

Проведено контрольное приготовление блюда:

Для контрольной проработки взято:

	Наименование сырья и	Ви д	Брутто,	Отходы,	Нетто,	Выход,
--	-------------------------	---------	---------	---------	--------	--------

№	полуфабрикатов	обработки	г	%	г	г

Технология приготовления:

Подпись _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

На _____.

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

вырабатываемый столовой.

2. Используемое сырьё:

2.1. Для _____ приготовления _____ используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3. Рецептура 3.1

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству _____ производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.2. Температура подачи = _____

5.3. Срок реализации не более _____ часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – _____

консистенция – _____

цвет – _____

вкус – _____

запах – _____

Подпись _____.

«__» _____ 20__ г

Время: 1 час.

Задание

1. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления Полоски песочной в количестве 100 шт.; 30 шт.; 50 шт.
2. Результаты расчётов оформить в таблицу

Наименование продуктов	Закладка продуктов			
	На 1 шт., г	На 100 шт., г	На 30 шт., г	На 50 шт., г
мука пшеничная хлебопекарная в/с	54			
сода	4			
маргарин	35			
ванилин	0,05			
яйца куриные	1/30 шт			
уксус	0,06			
сахарный песок	20			
повидло	45			

Время проведения: 1
час

Практическая работа 4.1.

Задание

1. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления крема Глясе в количестве 300 г; 500 г; 2400 г.
2. Результаты расчётов оформить в таблицу

Наименование продуктов	Закладка продуктов			
	На 1000 г	На 300 г	На 500 г	На 2400 г
Масло сливочное	396			
Сахар-песок	396			
Яйцо	237			
Ванилин	4			
Коньяк	2			
Вода	100			

Время проведения: 1 час

Практическая работа 5.1.

Задания

1. Рассчитайте, используя рецептуру № 690 Сборника рецептов, количество муки влажностью 13,5%, необходимое для приготовления 450 пончиков.
2. Рассчитайте, используя рецептуру № 691 Сборника рецептов, количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.
3. Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 шт кольца воздушные массой 50 г. Масса изделия до выпекания 78 г.

Определение упека в изделиях (%)

Расчет производится по формуле:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Масса изделия после выпекания}}{\text{Масса изделия до выпекания}}$$

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Масса изделия после выпекания}}{\text{Масса изделия до выпекания}}$$

×100

4. Определить какой % припека получится при изготовлении 10 шт кольца воздушные массой 50 г. На 10 шт. расходуется 260 г муки.

Определение припека (%)

Расчет производится по формуле:

$$\frac{\text{Масса выпеченного изделия} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} \times \frac{\text{Масса выпеченного изделия} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}}$$

×

100

5. Рассчитать потери в массе в кг. и упек в % при выпечке 100 шт. изделий: Сдоба обыкновенная выход 100 г.: «Плюшка»
6. Рассчитать сырьевой набор для приготовления 120 шт. изделий Сдобы выборгской. Оформить технологическую карту.

Сборник задач

Сборник практических задач по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента составлен для использования в учебном процессе при подготовке по очной форме обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Целью его использования в работе является оказание помощи студентам при закреплении теоретических знаний по дисциплине. Усвоить материал поможет сочетание теоретического материала с решением задач по изученным темам.

Сборник должен помочь студентам качественно подготовиться к итоговому контролю знаний по дисциплине – экзамену.

Раздел 5. Производство кексов, ромовых баба и рулетов.

Тема 5.1. Технологическая схема приготовления теста для кексов на химических разрыхлителях и на дрожжах.

Практическое занятие № 1: Расчет воды для замеса теста заданной влажности.

Задача № 1.

Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского» (рецептура № 90 «Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1986 – Л – 1»).

Задача №2.

Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32% (рецептура № 88 Л-1).

Задача №3.

Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Задача №4.

Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных (рецептура № 107 Л-1) массой 100г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Задача №5.

Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек (рецептура № 106 Л-1), если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Указания к выполнению практических заданий.

Прежде чем приступить к выполнению практических задач, студенты должны ознакомиться с соответствующими программами курса «Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий», в данном случае следует вспомнить тему 1.3. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования.

Вода используется на замесе в различных количествах – в зависимости от вида теста и изделия, его рецептуры, от водопоглотительной способности муки. Вода способствует набуханию коллоидов муки, растворению составных частей муки и кристаллического сырья. При понижении влажности муки на 1%, а также с увеличением выхода муки водопоглотительная способность возрастает на 1,8 – 1,9%. В кондитерской промышленности при использовании муки с влажностью, отличающейся от рецептурной (14,5%), производится пересчет количества муки на замес по сухим веществам.

Ориентированный расчет количества воды, необходимого для замеса теста, осуществляется по

формуле:

$$x = \frac{100 * c}{100 - a} - B,$$

где x- необходимое

количество воды, г; А

– заданная влажность
теста, %;

В – масса закладываемого в дежу
сырья в натуре, г; С – масс сырь в
сухих веществах, г.

Пример. Масса сырья в натуре (В) для дрожжевого теста (ромовая баба, рецептура № 91 Л-1) составляет 7753,0г, масса сырья в сухих веществах (С) – 6131,3г. Влажность теста должна быть 31-33%. При заданной влажности теста (А) 32% необходимое для замеса теста количество воды составит 1260,0г (с округлением до 10г), т.е.:

$$x = \frac{100 * 6131,1}{32} - 7753,0 = 1263,3 \text{ г.}$$

10–32

Тема 5.2. Технологическая схема приготовления ромовых баба и бисквитных рулетов. Условия хранения, требования к качеству кексов, ромовых баба и рулетов.

Практическое занятие №2. Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение выхода готовых изделий.

Задача №1.

При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

Задача №2.

Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Задача №3.

Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

Задача №4.

Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

Задача №5.

Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

Указания к выполнению практических заданий.

Расчет расхода муки с учетом ее влажности начинается с пересчета количества муки на замес, т.е. в рецептуре на мучные кондитерские и булочные изделия указан расход пшеничной муки с влажностью не ниже 14,5%, расход ее уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом соответственно увеличивается расход жидкости.

При использовании муки с влажностью выше 14,5% расход ее увеличивается, а количество жидкости, предусмотренной рецептурой, соответственно уменьшается.

Пример. Для приготовления 100шт булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г.

Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.:

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

Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135г (6755г – 6620г).

Если мука поступила с влажностью 16,5%, то для приготовления указанного количества булочек ванильных ее должно быть взято

$$6755 + \frac{6755 * 2}{100} = 6890 \text{ г.}$$

Расход воды при этом должен быть соответственно уменьшен на 135г.

Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется *выходом изделия*. Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т.д. Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и дает большой выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (у мелких изделий больше испаряется влаги).

В процессе брожения дрожжевого теста расходуется 2-3% сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия,

смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия несмазанные, т.к. смазка уменьшает испарение влаги.

Выход готовых изделий можно выразить в процентах:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100$$

Пример. Рассчитать выход при выпечке 100шт булочек массой по 50г. Масса изделий до выпекания 5,8кг. Масса выпеченных булочек 5кг. Потери в массе при выпекании 0,8кг. Выход составит:

$$\frac{5,8 - 0,8}{5,8} * 100 = 86 \%$$

5,8

Раздел 7. Производство сдобных изделий.

Тема 7.1. Особенности приготовления сдобы обыкновенной, сдобы выборгской и выборгской фигурной сдобы.

Практическое занятия № 3. Решение ситуационных задач по определению упека и припека в изделиях. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 46г).

Задача №1.

Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

Задача №2.

Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

Задача №3.

Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.

Задача №4.

Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

Задача №5.

Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр.

Указания к выполнению практических заданий.

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют *упеком*. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100$$

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека.

Пример. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г

На 100шт булочек расходуется 5,8кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг. Следовательно, потери в массе 0,8кг. Определим упек:

$$\frac{5,8-5}{5,8} * 100 = 14 \%$$

5,8

Масса готового изделия всегда больше массы использованной муки для изготовления изделий. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют *припеком*. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100$$

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды, и чем ниже упек.

Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

Пример. Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г.

На 100шт булочек расходуется 4кг муки масса выпеченных 100шт булочек 5кг. Определим припек:

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

4

Рецептуры сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5%.

Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40г при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61% соответственно.

При использовании яиц массой больше или меньше указанной выход блюда в рецептуре уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета:

Средняя масса одного яйца (г)	Отход на скорлупу, стек и потери, %	Коэффициент пересчета (к)
от 48 и выше	12,0	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13,0	0,870

Так, масса нетто при использовании яиц массой брутто более или менее 46г пересчитывается по формуле:

$$\text{Масса нетто яиц без скорлупы} = \text{Масса яиц в скорлупе} * K$$

Пример. Определить количество яиц для приготовления 30кг бисквита (основного), если используются яйца массой брутто 53г.

Если на предприятие поступили яйца массой брутто 53гр, а в сборнике рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания рецептура №1

«Бисквит (основной)» составлена из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой брутто 46гр, то используя коэффициент пересчета, найдем массу нетто:

$$53 * 0,880 \approx 47 \text{ гр}$$

Для приготовления 30кг бисквита (основного) потребуется:

$$17355,0 * 3 = 52065,0 \text{ (г)} = 52,065 \text{ (кг)}$$

яиц массой нетто 40гр, это составит 434шт яиц, т.к.

$$52065,0 : 40 = 1301,625 \text{ (шт)}$$

Если мы используем яйца массой нетто-47гр, то нам потребуется:

$$52065,0 : 47 = 1107,766 \text{ (шт)}$$

количество яиц, необходимое для приготовления 30кг бисквита (основного) массой брутто 53гр. Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Содержание

В ходе мероприятия учащимся было предложено приготовить кондитерские изделия - торты. До начала выполнения задания учащимся было дано задание:

1. Разделиться на группы
2. Выбрать основу для своего торта (бисквитная, шоколадный бисквит, красный бархат, песочно-ореховая, разноцветный бисквит, медовые коржи, слоеное тесто, заварное тесто)
3. Выбрать оформление торта по следующим тематикам:
 - День рождения
 - Золотая осень
 - Абрикотин (ГОСТ)
 - Сказочный
 - Для любимой мамы
 - День рождения девочки
 - Первый день весны
 - 8 Марта
 - Цветочная корзина
 - Свадебный торт
 - Для любимого учителя
4. Сделать эскиз торта
5. Продумать и записать рецептуру торта

Особое внимание участников было обращено на самостоятельное приготовление, оформление и подачу своего изделия. Выполнение задания было начато только тогда, когда все учащиеся поняли поставленную задачу.

Перед началом обучающимся была дана следующая **инструкция**:

6. Участники каждой подгруппы должны самостоятельно взять продукты для приготовления изделия из своего задания, а также выбрать посуду и инвентарь.
7. Студенты должны приготовить кондитерские изделия по заданию согласно технико- технологическим картам и оформить по своим эскизам.
8. По окончании приготовления кондитерских изделий, обучающиеся убирают свои рабочие места, моют посуду и инвентарь.
9. Участники каждой подгруппы должны сервировать стол, согласно заданию, для подачи приготовленных тортов.
10. Подать приготовленные торты.