

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель

 И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Согласовано



Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» И.В. Авдюшина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.А.Ильина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Т.А.Климова
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.Ю.
Пестрякова

Комплект контрольно-оценочных средств составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22.04.2014г. № 384, и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
 2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля 8
 3. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и производственной практике 36
 4. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного) 52
- Приложения 56

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится в форме заданий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	Дифференцированный зачет
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1.2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>ОПОР 4.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>ОПОР 4.1.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>ОПОР 4.1.3 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 4.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>ОПОР 4.1.5 Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>ОПОР 4.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>ОПОР 4.2.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>ОПОР 4.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с технологическими документами</p>

	<p>ОПОР 4.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>ОПОР 4.2.5 Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>
<p>4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>ОПОР 4.3.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 4.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 4.3. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 4.3.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 4.3.5 Оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>ОПОР 4.4.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 4.4.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 4.4.3 Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 4.4.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>

Таблица 1.3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии</p> <p>ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии.</p> <p>ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики.</p> <p>ОПОР 1.4 Составляет резюме.</p> <p>ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.</p>
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>ОПОР 2.1 Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему.</p> <p>ОПОР 2.2 Составляет план решения профессиональной задачи.</p> <p>ОПОР 2.3 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.</p>
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>ОПОР 3.1 Принимает решение в стандартной профессиональной ситуации.</p> <p>ОПОР 3.2 Принимает решение в нестандартной профессиональной ситуации.</p> <p>ОПОР 3.3 Оценивает результаты и последствия своих действий в стандартных и нестандартных</p>

	ситуациях.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР 4.1 Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОПОР 4.2 Структурирует получаемую информацию. ОПОР 4.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с принятыми нормами.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 5.1 Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 5.2 Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач. ОПОР 5.3 Демонстрирует культуру поведения в сети интернет с учетом требований информационной безопасности.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР 6.1 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде. ОПОР 6.2 Осуществляет взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в смоделированной ситуации профессиональной деятельности. ОПОР 6.3 Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.

<p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>ОПОР 7.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли. ОПОР 7.2 Выбирает оптимальные решения при выполнении заданий. ОПОР 7.3 Выполняет функции лидера команды (руководителя проекта). ОПОР 7.4 Анализирует деятельность членов команды при решении профессиональных задач. ОПОР 7.5 Планирует деятельность членов команды по улучшению достигнутых результатов.</p>
<p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>ОПОР 8.1 Составляет свою профессиограмму. ОПОР 8.2 Планирует собственное повышение квалификации в соответствии с намеченным планом. ОПОР 8.3 Осваивает дополнительные образовательные программы.</p>
<p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 9.1 Владеет информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности. ОПОР 9.2 Составляет алгоритм действий при смене технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 9.3 Анализирует актуальность технологических процессов при выполнении профессиональных задач.</p>

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК 04.01«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
уметь:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У7 применять коммуникативные умения;
- У8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- З1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З5 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З8 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- 39 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных - кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- 310 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- 312 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- 313 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- 314 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- 315 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: тестирование, решение задач, контроль самостоятельной работы студентов, лабораторные и практические работы, контрольная работа.

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК*	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	<p>Тема 04.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>-- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p><i>ПК 4.1-4.4</i></p>	<p>Входной контроль(Тест) Контрольные работы: 1.«Подготовка сырья» 2.«Виды теста и изделиям из них» 3. «Торты и пирожные» Реферирование Доклады (сообщения) Устный опрос (тестирование), контроль самостоятельной работы студентов.</p>	<p>Вопросы дифференцированного зачета Задание для зачета по учебной и производственной практике билеты квалификационного экзамена</p>

		<ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных			
--	--	--	--	--	--

		<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none">- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 			
2	Тема 04.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных - кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 	<i>ПК4.1-4.4</i>	Устный опрос (тестирование), контроль самостоятельной работы студентов.	

Типовые задания для оценки освоения МДК

2.1. Задания для оценки освоения

МДК04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.1.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на профессиональных модулях, предшествующих изучению данного междисциплинарного курса:

-ПМ.07. Выполнение работ по профессии повар

-ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Примеры заданий входного контроля

- 1.Способы тепловой обработки для кондитерских изделий
- 1.Варка, жарка.
- 2.Жарка, выпекание
- 3.Припускание, выпекание.
- 2.Механические способы используемые при приготовлении кондитерских изделий
- 1.Просеивание, взбивание, перемешивание.
- 2.Просеивание, варка, взбивание.
- 3.Просеивание, сортировка, калибровка.
- 3.Процессы, происходящие при выпекание
- 1.Меланоидинообразование, эмульгирование, карамелизация
- 2.Денатурация, клейстеризация, декстринизация
- 3.Гидролиз, эмульгирование, карамелизация
4. Основное сырье для приготовления теста
- 1.Мука, яйца, сахар
- 2.Мука, картофель, молоко
- 3.Сахар, яйца, дрожжи
- 5.Виды муки для кондитерских изделий
- 1.Ржаная, пшеничная

2. Пшеничная, кукурузная
3. Ржаная, гречневая
6. Виды кремов
 1. Масляный, сырный
 2. Белковый, масляный
 3. Белковый, на крахмале
7. Виды яичных продуктов для теста
 1. Яйца, меланж
 2. Яйца, яичный порошок
 3. Яйца, меланж, яичный порошок
8. Крахмал растворяется в холодной воде
 1. Не растворяется
 2. Растворяется
 3. Растворяется при нагреве
9. Виды гидролиза сахаров
 1. Кислотный
 2. Ферментативный
 3. Ферментативный, кислотный
10. Белок молока не растворимый в молоке
 1. Лактоальбумин
 2. Лактоглобулин
 3. Козеин

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2.1.2 Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по междисциплинарному курсу. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволять отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля

1. письменный контроль тестирование (письменное или компьютерное);
2. контроль самостоятельной работы студентов.

ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Тема 04.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%;
- 4) 40%.

2. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя,
- 4) студнеобразователя.

3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования;
- 4) слоеобразования.

4. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) сладости,
- 4) хрупкости.

5. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
- 4) замораживают.

6. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;

- 2)сахар и мука;
 - 3)крахмал и мука;
 - 4)сливочное масло.
7. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
- 1)масло, яйца, сахар, муку;
 - 2)сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
 - 3)сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
 - 4)рафинадную пудру, крахмал.
8. Что относится к желирующим веществам?
- 1)ванилин, эссенция;
 - 2)дрожжи;
 - 3)двууглекислый натрий;
 - 4)агар, желатин, пектин.
9. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1)декстринов;
 - 2)студней;
 - 3)меланоидинов;
 - 4)жженки.
10. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...
- 1)уменьшается;
 - 2)увеличивается;
 - 3)минимальна;
 - 4)не имеет значения.
11. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).
- 1)мастика,
 - 2)пранлине,
 - 3)марципан;
 - 4)грильяж.
- 12.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)качество муки.
13. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется;
- 4) не наблюдается.

14. 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;
- 4) без клейковины.

15. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225⁰С;
- 2) 250-300⁰С;
- 3) 125-150⁰С;
- 4) 100-120.

16. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара;
- 4) жидкости.

17. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода;
- 4) сливочное масло и мука.

18. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука;
- 4) ванильная пудра.

19. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки;
- 4) сметана.

20. Крем сливочный (основной) приготавливается на и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;

- 3)молочно-сахарном сиропе;
4)патоке.
21. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
1)сливках 36%;
2)яйцах;
3)молоке;
4)сметане.
- 22.Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°С – 240°С в течение 1...3мин.
1)запечь;
2)заколоровать;
3)закарамелизовать;
4)задекорировать.
23. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
1)12 ч;
2)24 ч;
3)6 ч;
4)36ч.
24. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
1)понижается;
2)повышается;
3)изменяется;
4)не изменяется.
25. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
1)24 ч;
2)1 ч;
3)48 ;
4)72 .
- 26.Сырцовая глазурь называется:
1)рисовальной массой;
2)сахарной массой;
3)белковой массой;
4)воздушной массой.
- 27.Для приготовления сахарной мастики применяется
1)сахарный песок;
2)сахарная пудра;
3)сахарный сироп;

- 4)ванильная пудра.
28. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.
- 1)меланжем;
 - 2)жженкой;
 - 3)патокой;
 - 4)агаром.
29. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1)эластичную;
 - 2)пластично-вязкую;
 - 3)пористую;
 - 4)нежную.
- 30.Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются:
- 1)лепешки с начинкой;
 - 2)плюшки;
 - 3)фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
 - 4)коржики, коврижки.
- 32.Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1) заварки;
 - 2) сиропа;
 - 3) опары;
 - 4) помады.
- 33.Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
 - 2) 28%;
 - 3) 14,5%;
 - 4) 32%.
- 34.Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%;
 - 4) 100%.
35. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость;
 - 4) вязкость.
36. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи;
 - 4) двууглекислый натрий.
37. 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;
 - 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.
38. Ромовая баба – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- 1) бисквитного;
 - 2) песочного;
 - 3) дрожжевого;
 - 4) слоеного.
39. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яиц-продуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- 1) сахарному сиропу;
 - 2) пенам;
 - 3) кондитерским массам;
 - 4) сахарным полуфабрикатам.
40. 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;
 - 4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

Тема 04.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Взбивальная машина устанавливается на пору:
 - а) МВ – 35М;
 - б) МВ-6;
 - в) МВ-60;
2. Бачок крепится с помощью:
 - а) кронштейна;

- б) скобок;
 - в) муфты;
3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:
- а) МВ-60;
 - б) МВ – 35М;
 - в) МВ - 6;
4. Назначение ограничителя:
- а) предохраняет бак от раскачивания;
 - б) указывает объем продуктов;
 - в) определяет место взбивателя;
5. Регулировку скорости производят на ходу машины:
- а) МВ-6;
 - б) МВ-60;
 - в) МВ-35;
6. Назначение подставки:
- а) для установки бачка;
 - б) препятствует разбрызгиванию теста;
 - в) для подсоединения взбивателя;
7. Комплектуется тележкой:
- а) МВ-6;
 - б) МВ-35;
 - в) МВ-60;
8. Снабжена электроблокировкой:
- а) МВ-35М;
 - б) МВ-60;
 - в) МВ-6;
9. Зазор между дном бочка и взбивателя должен быть:
- а) 10 мм;
 - б) 8 мм;
 - в) 5 мм;
10. Маховик подъема осуществляет:
- а) подъем и опускание кронштейна;
 - б) подъем и опускание взбивателя;
 - в) подъем и опускание тележки;
11. ТММ - 1М имеет дежу на:
- а) тележке;
 - б) кронштейне;
 - в) транспортере;
12. В тестомесильной машине блокировка состоит из:
- а) месительный рычаг микропереключатель электрический двигатель ;

- б) предохранительные щитки микропереключатель
электрический двигатель;
- в) дежа микропереключатель электрический двигатель ;
13. С помощью чего фиксируется положение дежи:
- а) рычага;
- б) щитка;
- в) педали;
14. Назначение червячных редукторов:
- а) для вращения дежи и рычага;
- б) для вращения дежи и щитков;
- в) для вращения дежи и колес;
15. Назначение предохранительных щитков:
- а) для предотвращения выбрасывания теста;
- б) для защиты машины;
- в) для предотвращения попадания мусора;
16. Предназначена для крутого теста:
- а) ТММ-1М;
- б) МТМ - 15;
- в) МТ-100-01;
17. Дежу загружают при замесе жидкого теста на ... и крутого теста на ...
- а) 50%;
- б) 90-100%;
- в) 80%;
18. В МРТ – 60М толщину теста устанавливают:
- а) маховиком;
- б) пусковыми кнопками;
- в) рычагом;
19. Раскатанное тесто принимает:
- а) поддон;
- б) ленточный транспортер;
- в) лотки;
20. Для сбора оставшейся муки используют:
- а) лотки;
- б) поддон;
- в) разнос;
21. Мукосей предназначен:
- а) чтобы валики лучше работали;
- б) предупреждает налипание теста на валики;
- в) предупреждает от накручивания теста на валики;
22. Электро блокировка МРТ – 60 заключается в следующей схеме:
- а) предохранительная решетка валики электрический двигатель ;

- б) предохранительная решетка мукосей электрический двигатель;
- в) предохранительная решетка микропереключатель электрический двигатель.

1. Жарочная камера шкафа обогревается тенами:
 - а) тремя;
 - б) двумя;
 - в) четырьмя.
2. Противни устанавливаются в камере на:
 - а) шкаф;
 - б) направляющие;
 - в) поддон;
 - г) дно.
3. Тены находятся:
 - а) сверху → сбоку;
 - б) снизу → сверху;
 - в) снизу → сбоку;
 - г) со всех сторон.
4. Между двойными стенками камер находится:
 - а) пирошки;
 - б) теплоизоляция;
 - в) бумага;
 - г) пустота.
5. Пары удаляются через:
 - а) дымоход;
 - б) отверстия;
 - в) камеру.
6. На передней панели находятся:
 - а) кнопочное устройство;
 - б) 2 пакетных переключателя;
 - в) лимбы терморегуляторов;
 - г) 4 пакетных переключателя;
 - д) воздухоотвод;
 - е) предохранительный клапан.
7. В кондитерской печи КЭП-400 имеется:
 - а) 2 половины;
 - б) 1 печь;
 - в) 3 половины.
8. В верхнем отсеке имеется:
 - а) ванна;

- б) опрокидывающий механизм;
 - в) сетка-фильтр;
 - г) регулятор мощности;
 - д) вентилятор.
9. В среднем отсеке имеется:
- а) реле времени;
 - б) выключатели;
 - г) вентилятор.
10. В нижнем отсеке имеется:
- а) вентилятор;
 - б) кнопки управления подачи воды;
 - в) патрубок отвода конденсата.
11. Хлеб выпекается на:
- а) листах;
 - б) противнях;
 - в) сковородах;
 - г) формах.
12. В пекарной камере печи находится:
- а) электрогриль;
 - б) устройство электрическое;
 - в) стеллажная тележка.
13. Для вращения тележки имеется:
- а) карусель;
 - б) диск;
 - в) механизм.
14. Где образуется пар:
- а) питательном бачке;
 - б) парогенераторе;
 - в) терморегуляторе.
15. Работа печи возможна при:
- а) открытой двери;
 - б) закрытой двери;
 - в) приоткрытой.
16. В пекарной камере имеются:
- а) лампы освещения;
 - б) кварцевые излучатели;
 - в) тени.
17. В СВЧ «Электроника» на панели находятся:
- а) реле времени;
 - б) вращающийся диск;
 - в) патрубок.
18. Блокировка заключается в:

- а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
- б) открытая дверь → отключение лампы;
- в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2 КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Спецификация

Выполнение контрольной работы имеет целью более глубокое и самостоятельное изучение, а также повторение изученных теоретических вопросов дисциплины, закрепление практических навыков и умений.

Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способ оформления: рукописный текст. Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля.

Выполненная работа представляется в учебное заведение в установленные графиком сроки. Работа оценивается по пятибалльной системе.

Контрольная работа, выполненная по своему варианту, возвращается без проверки. В случае возникновения проблем при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.

Контрольная работа 1:

«Подготовка сырья»

Задания

1. Характеристика сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий: яиц, яичных продуктов, сахара, молоко и молочных продуктов, жиров, их подготовка к использованию.
2. Характеристика технологических свойств муки, подготовка и использование для приготовления мучных кондитерских изделий.

3. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, красители, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий.
4. Технология приготовления мясных и рыбных фаршей, требования к качеству, использование.
5. Технология приготовления фаршей овощных, грибных, фруктовых, требования к качеству, использование.
6. Помада, сиропы, приготовление, использование, требование к качеству.

Контрольная работа 2:

«Виды теста и изделия из них»

1. Дрожжевое опарное тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при брожении.
2. Дрожжевое безопарное тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при приготовлении.
3. Технологический процесс приготовления и выпечки изделий из дрожжевого теста, процессы при выпечки.
4. Изделия из дрожжевого теста; кулебяка, пироги, пирожки, ватрушки, требования к качеству, приготовление.
5. Изделия из дрожжевого теста, кулебяки, расстегаи, кекс майский, ромовая баба, сдоба, приготовление, требования к качеству.
6. Дрожжевое слоеное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.
7. Изделия из дрожжевого слоеного теста, их приготовление, требования к качеству.
8. Блинчатое тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству.
9. Вафельное тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству.
10. Технология приготовления песочного теста, требования к качеству, процессы при приготовлении.
11. Изделия из песочного теста, приготовления, требования к качеству.
12. Сдобное пресное тесто, технология приготовления, требования к качеству.

Контрольная работа 3:

«Торты и пирожные»

1. Способы отделки тортов и пирожных.
2. Классификация пирожных, показатели качества, условия и сроки реализации.
3. Бисквитные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.
4. Песочные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.
5. Заварные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.
6. Воздушные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.
7. Слоёные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.

8. Пирожные крошковые, десертные: ассортимент, приготовление требования к качеству.
9. Торты: классификация, показатели качества, сроки реализации, хранение, транспортировка.
10. Бисквитные торты: ассортимент, приготовление, требование к качеству.
11. Слоёные торты: ассортимент, приготовление, требование к качеству.
12. Песочные торты: ассортимент, приготовление, требования к качеству.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

3 РЕФЕРИРОВАНИЕ

Спецификация

Подготовка реферата способствует всестороннему знакомству с литературой по избранной теме, создает возможность комплексного использования приобретенных навыков работы с книгой, развивает самостоятельность мышления, умение на научной основе анализировать и делать выводы. Материал в реферате излагается с позиции автора исходного текста.

Темы рефератов

4. Пищевые добавки и рыхлители.

Темы рефератов
1. Добавки используемые в кондитерском производстве

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

4ДОКЛАДЫ (СООБЩЕНИЯ)

Спецификация

Подготовка реферата способствует всестороннему знакомству с литературой по избранной теме, создает возможность комплексного использования приобретенных навыков работы с книгой, развивает самостоятельность мышления, умение на научной основе анализировать и делать выводы. Материал в реферате излагается с позиции автора исходного текста.

6. Приготовление отделочных п/ф: сиропы, помады, фруктовые начинки, желе.

7. Кремы.

Темы докладов (сообщений)

1. Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении.
2. Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении
3. Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2.1.3 ВОПРОСЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Спецификация

Текущий контроль охватывает содержание крупного раздела или нескольких тем. Количество контрольных точек определяется рабочей программой профессионального модуля и включает:

1. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Задания

№	Контрольные вопросы
1	1. Характеристика сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий: яиц, яичных продуктов, сахара, молоко

	<p>молочных продуктов, жиров, их подготовка к использованию.</p> <p>2. Характеристика технологических свойств муки, подготовка к использованию для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, красители, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Технология приготовления мясных и рыбных фаршей, требования к качеству, использование.</p> <p>5. Технология приготовления фаршей овощных, грибных, фруктовых, требования к качеству, использование.</p> <p>6. Помада, сиропы, приготовление, использование, требования к качеству.</p> <p>7. Кремы, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий, приготовление, требования к качеству.</p> <p>8. Классификация видов теста, их характеристика. Способы разрыхления.</p> <p>9. Дрожжевое опарное тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при брожении.</p> <p>10. Дрожжевое безопарное тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>11. Технологический процесс приготовления и выпечки изделий дрожжевого теста, процессы при выпечки.</p> <p>12. Изделия из дрожжевого теста; кулебяка, пироги, пирожки, ватрушки, требования к качеству, приготовление.</p> <p>13. Изделия из дрожжевого теста, кулебяки, расстегаи, кекс майский, ромовая баба, сдоба, приготовление, требования к качеству.</p> <p>14. Дрожжевое слоеное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>15. Изделия из дрожжевого слоеного теста, их приготовление, требования к качеству.</p> <p>16. Блинчатое тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству.</p> <p>17. Вафельное тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству.</p> <p>18. Технология приготовления песочного теста, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>19. Изделия из песочного теста, приготовления, требования к качеству.</p> <p>20. Сдобное пресное тесто, технология приготовления, требования к качеству.</p> <p>21. Изделия из сдобного пресного теста, приготовление, требования к качеству.</p> <p>22. Пряничное тесто и изделия из него, приготовление, требования к качеству.</p>
--	--

	<p>качеству.</p> <p>23. Воздушный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование.</p> <p>24. Воздушно-ореховый полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование.</p> <p>25. Миндальный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование.</p> <p>26. Основной бисквит, способы приготовления, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>27. Масленный бисквит, приготовление, требования к качеству, использование, процессы при изготовлении.</p> <p>28. Бисквит буше, приготовление, требования к качеству, использование. Процессы при изготовлении.</p> <p>29. Заварное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>30. Изделия из заварного теста, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>31. Слоёное пресное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.</p> <p>32. Изделия из слоеного пресного теста: курник, кулебяка, пирожки, требования к качеству.</p> <p>33. Изделия из слоёного пресного теста: батончики с орехами, язычки, ватрушки, пироги, волованы, требования к качеству.</p> <p>34. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, приготовление, требования к качеству.</p> <p>35. Способы отделки тортов и пирожных.</p> <p>36. Классификация пирожных, показатели качества, условия и сроки реализации.</p> <p>37. Бисквитные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>38. Песочные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>39. Заварные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>40. Воздушные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>41. Слоёные пирожные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>42. Пирожные крошковые, десертные: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>43. Торты: классификация, показатели качества, сроки реализации, хранение, транспортировка.</p>
--	---

<p>44.Бисквитные торты: ассортимент, приготовление, требование качеству.</p> <p>45.Слоёные торты: ассортимент, приготовление, требование качеству.</p> <p>46.Песочные торты: ассортимент, приготовление, требование качеству.</p> <p>47.Воздушные торты: ассортимент, приготовление, требования качеству.</p> <p>48.Фигурные и праздничные торты: ассортимент, приготовление, требования к качеству.</p> <p>49.Изделия пониженной калорийности: ассортимент, использование</p> <p>50.Организация работы цеха мучных изделий.</p> <p>51.Назначение, размещение, режим работы цеха мучных изделий.</p> <p>52.Ассортимент хлебобулочных изделий.</p> <p>53.Организация технологического процесса.</p> <p>54.Подбор и размещение оборудования.</p> <p>55.Разработка производственной программы. Организация труда цехе.</p> <p>56. Организация работы кондитерского цеха.</p> <p>57.Назначение, расположение, режим работы.</p> <p>58.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>59.Порядок подбора и размещения оборудования.</p> <p>60.Технологические линии и рабочие места.</p> <p>61.Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>62.Оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем Температурный режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>63.Просеиватели: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>64.Тестомесильные машины:назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>65.Тестораскаточные машины:назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>66.Машины для деления теста и округления порций: назначены виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Дозаторы крема.</p> <p>67.Взбивальные машины и механизмы: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>68.Пекарные шкафы и печи:назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>

69 Аппараты непрерывного действия: назначение, виды, устройст принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
--

Типовые задания

1. а) Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 20 штук ватрушек массой 75г, если влажность муки 13,5%.
б) Определить количество продуктов для приготовления фарша для 300 жареных пирожков выходом 75г, если используется фарш мясной с луком.
2. а) Рассчитать, сколько штук пирожков с капустой можно приготовить, если имеется в наличии 20 кг свежей капусты.
б) Какое количество пресного слоеного теста можно приготовить, если имеется в наличии 4 кг 340г маргарина.
3. а) Определить количество муки для приготовления 800 шт. булочек школьных, если влажность муки 16%.
б) Рассчитать количество масла сливочного и яиц для приготовления 2 кг готовых профитролей.
4. а) Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 шт. ватрушек из дрожжевого теста выходом 75 г, если используется сухие дрожжи.
б) Рассчитать количество котлетного мяса для приготовления 40кг кулебяки с мясным фаршем.
5. а) Рассчитать количество продуктов для приготовления 300 шт. ватрушек с повидлом, выходом 36г, если используется мука с влажностью 14% и яичный порошок.
б) Рассчитать количество продуктов БРУТТО для приготовления теста на 400 шт. расстегаев закусочных массой 50г, если используются сухие дрожжи.
6. а) Какое количество печенья «Ленинградского» можно приготовить из 5 кг муки с влажностью 15%.
б) Рассчитать количество продуктов для 200 шт. пирожных «Миндальных».
7. а) Определить количество продуктов для приготовления рыбного фарша на 300 шт. пирожков печеных, выходом 100г, если используется треска неразделанная мелкая.
б) Рассчитать, какое количество рулета бисквитного можно приготовить, если имеется в наличии 10 кг муки.
8. а) Рассчитать количество продуктов для приготовления 300 шт. беляшей выходом 80г, если имеются сухие дрожжи.
б) Рассчитать количество яиц для приготовления 10кг воздушного полуфабриката.

9. а) Определить количество продуктов на 5 кг кулебяки с капустой, если влажность муки 16%.
 б) Рассчитать количество продуктов для приготовления 200 шт. пирожных «Миндальных», «Песочное кольцо».
10. а) Рассчитать расход муки с влажностью 12,5% и воды для приготовления 50 кг дрожжевого теста сдобного.
 б) Рассчитать количество продуктов для приготовления крема «Шарлот» на 100 шт. пирожных «Корзиночка» с кремом.

АЛГОРИТМЫ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задача 1.

Сколько требуется муки с влажностью 15.5% для 200 шт ватрушек по 36 г (рецептура 559, сборник 1996 г)

Алгоритм решения

Разница влажности муки: $15.5-14.5=1\%$, поэтому следует норму муки в рецептуре увеличить на 1%, те норма будет $3800+175=3975$ г, а 1% от этого числа :

$3975:100=39.75=40$ г, отсюда новая норма: $3975+40=4015$ г.

Задача 2.

Рассчитать расход продуктов для 500 шт школьных булочек, если используют топленое масло, сухие дрожжи и свежие яйца 2 категории.

Алгоритм решения

В рецептуре 561 на 100 шт булочек по 40 г дано:

Масло сливочное – 94 г

Дрожжи прессованные – 31 г

Меланж – 31 г

Для 500 шт:

Масло сливочное $5*94=0.47$ (масло топленое $0.47:1.2=0.39$ кг)

Дрожжи прессованные $5*31=0.305$ кг (дрожжи сухие $0.305*0.25=0.076$

кг)

Меланж $5*31=0.305$ кг, яйца 2 категории свежие $0.305:40=7.5$ шт.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

3.2.Задания для оценки освоения МДК 04.01:

Промежуточная аттестация обучающихся по профессиональному модулю позволяет определить качество и уровень его освоения. Предметом оценки освоения междисциплинарного курса являются умения и знания.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю: выполнениюпрактико-ориентированных заданий.

Типовые задания
Провести расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 1.Подготовить сырье для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Приготовить, оформить и подать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия 3.Подобрать производственный инвентарь, оборудование для подготовки сырья и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 4.Провести оценку качества сырья, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом.

3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Предметом оценки по учебной/производственной практике являются:

- 1) профессиональные и общие компетенции;
- 2) практический опыт и умения.

Оценка по практике выставляется на основании отчета по учебной/производственной практике, содержащем задание на практику и аттестационный лист с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной/производственной практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная/производственная практика.

3.2.Требования к Отчету по учебной/производственной практике

Требования к Отчету по учебной/производственной практике представлены в Методических указаниях по практике.

4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

I ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Типовой вариант

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК.1-ПК.4; ОК.1-ОК.8

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд мучных кондитерских изделий
3. Время выполнения задания – 3 ч.

Текст задания:

- Провести подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Приготовить:
кулебяку с фаршем выходом 0,5кг.
пирожное песочное с масляным кремом
- Произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
- Организовать технологический процесс и рабочее место;
- Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- Организовать подачу готовых изделий;

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: 30

Время выполнения каждого задания: 3ч.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- Жарочный шкаф
- Пароконвектомат
- Расстоечный шкаф
- Электрическая плита
- Тестомесильная машина
- Взбивальная машина
- Планетарный миксер
- мясорубка
- холодильные шкафы,
- производственные столы,
- стеллажи,
- моечные ванны,
- инструменты и приспособления,
- кухонная посуда и инвентарь
- столовая посуда и приборы

ШБ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 4.1

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК. 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования	

	<p>при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	
<p>4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - выполнение расчетов массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 	

	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий 	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов - оценка качества отделочных полуфабрикатов 	

**Пример экзаменационного билета по профессиональному модулю
для экзамена (квалификационного)**

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»
Многопрофильный колледж

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль ПМ. 04 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ___

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК.1-
ПК.4; ОК.1-ОК.9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд мучных кондитерских изделий, технологической картой.
3. Время выполнения задания – 3 ч.

Текст задания:

- провести подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- приготовить:
кулебяку с фаршем выходом 0,5кг.
пирожное песочное с масляным кремом
- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
- организовать технологический процесс и рабочее место;
- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- организовать подачу готовых изделий;

Составили: