

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Код, профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

РАЗРАБОТАЛА:
Преподаватель ГАПОУ МО ОГПК
Е.П. Гурова

2020-21 уч.г.

ВВЕДЕНИЕ

В результате освоения ПМ 0.5 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

обучающийся должен обладать, предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими общими и профессиональными компетенциями:

| | |
|---------|---|
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь:

Практический опыт

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями.

Умения

- У 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2. правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3. выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 4. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знания

З 1. требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2. видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 4. методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

З 5. правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

З 6. способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПМ

Комплект материалов для оценки результатов изучения МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задания для проведения текущего контроля при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1.

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

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

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

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на взаимосвязь сырья.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Работа с нормативной документацией: оформление заявок на склад

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №1

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, _____ утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе _____ должны складываться _____
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются _____ в _____ металлические _____ контейнеры _____ с _____
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жёсть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются **по технологическим картам**, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует **требованиям**, установленным в соответствующих нормативных документах.

3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в **Роспотребнадзоре**

4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, **стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием**

5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке - **тестомесильная машина**

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и **холодильники** для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: **настольные и напольные весы**, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в **чистую посуду**

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не **реже 2-х раз в смену**

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства **изделий**. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене **запрещается**

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются **пергаментной бумагой** и укладываются в металлические контейнеры с **крышкой**

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется **тестоделительная и тестоокруглительная машина**

12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше **+6°C**

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается **расстоечными шкафами**

14. **Противни кондитерские** применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. **Формы кондитерские** бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. **Скребки** (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. **Мешки кондитерские** изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. **Корнетик** предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Критерии оценивания

В процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) рекомендуется выставять в следующих диапазонах:

“2”- менее 50%

“3”- 50%-65%

“4”- 65%-85%

“5”- 85%-100%

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1

| | |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">Вариант 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки 2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала. 3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц. 4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог 5. Перечислите химические разрыхлители. 6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве? 7. Что такое маргарин и как его приготовить к использованию? 8. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие | <p style="text-align: center;">Вариант 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве? 2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок 3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим? 4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве. 5. Как приготовить фундук и миндаль к использованию? 6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях? 7. Перечислите виды красителей. 8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий? |
| <p style="text-align: center;">Вариант 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий? 2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде. 3. Составьте технологическую схему обработки яиц 4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира? 5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления? 6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры? 7. Как классифицируют красители? | <p style="text-align: center;">Вариант 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной. 2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных? 3. Перечислите продукты переработки яиц. 4. Что такое повидло? Как его приготовить? 5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве? 6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста». 7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? 8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |

Критерии оценивания контрольных работ.

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

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

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

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

3.2 Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 1.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 1.3. Приготовление глазури

Тема 1.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 1.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 1.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 1.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7

Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений рисования элементов оформления при помощи корнетика и кондитерского мешка

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8

Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Приготовление отделочных полуфабрикатов(в.т.ч. из шоколада, мастики, изомальта).

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

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №2

Выберите один или несколько вариантов ответов

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

- а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

| | | | | | |
|-----|------|----|--------|-----|------|
| 1б | 4в | 7г | 10б | 13в | 16ве |
| 2 а | 5а | 8в | 11в | 14а | 17в |
| 3 б | 6абг | 9а | 12бвгд | 15б | 18д |

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №2

1 вариант.

- Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
- Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
- Опишите процесс приготовления нонпарели.
- Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
- Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
- Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
- Перечислите стадии приготовления крема заварного.
- Дайте определение термину «темперирование»

2 вариант.

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

3 вариант.

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

3.3 Типовые задания для рубежного контроля по разделу: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под нечетными номерами:

| Крем | | Сырье | | Ответ |
|------|------------------------------|-------|---------------------|-------|
| № | Наименование | № | Наименование | |
| 1. | Сливочный основной | 1. | Сахар-песок | |
| 2. | Сливочный «Новый» | 2. | Пудра рафинадная | |
| 3. | «Новый» | 3. | Масло сливочное | |
| 4. | «Шарлотт» | 4. | Молоко сгущенное | |
| 5. | «Гляссе» | 5. | Молоко | |
| 6. | Сливочный шоколадный | 6. | Ядра орехов жареные | |
| 7. | Сливочный «Новый» фруктовый | 7. | Агар | |
| 8. | «Гляссе» ореховый | 8. | Яйца | |
| 9. | «Шарлотт» на агарешоколадный | 9. | Какао-порошок | |
| 10. | «Новый» шоколадный | 10. | Джем | |
| 11. | Белковый заварной | 11. | Коньяк (вино) | |
| 12. | Заварной | 12. | Пудра ванильная | |
| | | 13. | Мука | |
| | | 14. | Крахмал | |

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема

Составная часть

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Сливочный «Новый» | а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой |
| 2. «Новый» | б. яично-сахарная масса |
| 3. Сливочный основной | в. молочный сироп |
| 4. «Гляссе» | г. молочный сироп, соединенный со сгущенным молоком |

Ответ _____

3. Ложь или истина

1. Крем «Сливочный» (основной) приготавливается с добавлением сгущенного молока, соединенного с сахарной пудрой.
2. Агар – желирующее вещество, полученное из костей животных.
3. Кашу «Шарлотку» готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
4. Крем сливочный «Новый» отличается от сливочного основного тем, что используют сахар вместо сахарной пудры, готовят сахарный сироп и соединяют его со сгущенным молоком.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.

6. Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яиц.
7. Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °С.
8. Сироп с содержанием сахара 70% имеет пробу на тонкую нить.
9. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки – 1 : 2.
10. Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.
11. Составной частью для крема «Новый» является молочный сироп.
12. Сироп для глазирования используют, когда его температура равна 20 °С.
13. Тартразин – краситель красного цвета.
14. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады – 1 : 3.
15. Сироп, уваренный до температуры 108 °С, имеет пробу на среднюю нить.

Вариант 2

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под четными номерами:

| Крем | | Сырье | | Ответ |
|------|------------------------------|-------|---------------------|-------|
| № | Наименование | № | Наименование | |
| 1. | Сливочной основной | 1. | Сахар-песок | |
| 2. | Сливочный «Новый» | 2. | Пудра рафинадная | |
| 3. | «Новый» | 3. | Масло сливочное | |
| 4. | «Шарлотт» | 4. | Молоко сгущенное | |
| 5. | «Гляссе» | 5. | Молоко | |
| 6. | Сливочный шоколадный | 6. | Ядра орехов жареные | |
| 7. | Сливочный «Новый» фруктовый | 7. | Агар | |
| 8. | «Гляссе» ореховый | 8. | Яйца | |
| 9. | «Шарлотт» на агарешоколадный | 9. | Какао-порошок | |
| 10. | «Новый» шоколадный | 10. | Джем | |
| 11. | Заварной ванильный | 11. | Коньяк (вино) | |
| 12. | Белковый сырцовый | 12. | Пудра ванильная | |
| | | 13. | Мука пшеничная | |
| | | 14. | Крахмал | |

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема

Составная часть

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. «Шарлотт» | а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой |
| 2. «Новый» | б. яично-сахарная масса |
| 3. Сливочный основной | в. молочный сироп |
| 4. «Гляссе» | г. яично-молочный сироп |

Ответ _____

3. Ложь или истина

1. В креме сливочном «Новом» вместо сахарной пудры используют сахар-песок, на основе которого готовят сироп.
2. Шарлотку готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
3. Крем «Гляссе» готовят с добавлением сгущенного молока и яиц.
4. Составной частью крема «Нового» является молочный сироп.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
6. Сироп для крема «Нового» уваривают до температуры 105 °С.

7. Сироп с содержанием сахара 75 % готовят для крема сливочного «Нового».
8. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1 : 3.
9. Сгущенное молоко, соединенное с сахаром-песком, является составной частью крема сливочного основного.
10. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки 1 : 1.
11. Сироп, уваренный до пробы на среднюю нить, имеет температуру 108 °С.
12. Температурный интервал сиропов, уваренных до пробы на шарик, - 114...127 °С.
13. В сиропах, уваренных до пробы на нить, содержится 70...80 % сахара.
14. Сироп для промочки имеет температуру уваривания 102...104 °С.
15. Смесь сахара с водой в любых соотношениях называется сиропом.

3.4 Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9

Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению задач на определение упека, припека и расчету количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 2 -4).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 3

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

- _____ Смазывают яйцом.
- _____ На середину кладут фарш.
- _____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
- _____ Выпекают при температуре 230 ... 240 °С в течение 7 ... 8 мин.
- _____ Формуют шарик массой 58 г.
- _____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- _____ Расстаивают в течение 5 мин.
- _____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- _____ Раскатывают лепешки.
- _____ Оставляют для расстаивания на 20 ... 30 мин.

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

- Выпекают при температуре 190⁰ С 20 минут
- Глазируют помадой
- Заполняют на 2\3 формы и дают тесту подойти
- Осуществляют реализацию
- Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
- Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
- Прокалывают донышки
- Промачивают сиропом
- Смазывают формы маслом
- Готовят дрожжевое опарное тесто

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

- Готовим фарш
- Прокалываем кулебяку
- Тесто развешиваем на порции
- Защищаем края
- Расстаиваем 8..10 минут
- Подкатываем в виде жгута
- Готовим украшения из теста
- Смазываем яйцом
- Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
- Смазываем кондитерский лист жиром
- Раскатываем в пласт толщиной 1 см
- Готовим дрожжевое опарное тесто
- Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
- Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
- Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста
- Выпекаем при температуре 220...240⁰С

Тестовые задания № 4

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...29⁰С; Б) 29...30⁰С; В) 30...35⁰С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
 А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
 А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
 А) 27...29⁰С; Б) 29...31⁰С; В) 30...35⁰С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
 А) уменьшается;Б) увеличивается;В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
 А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
 А) 45...50⁰С; Б) 55...60⁰С; В) 60...70⁰С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
 А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 90...100⁰С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
 А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
 А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится
 А) 2-3 мин;Б) 4-5 мин;В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислородное брожение останавливается при достижении тестом температуры
 А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 40..50⁰С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
 А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
 А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;
 В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
 А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
 В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

**Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 3.1.

Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 3.2.

Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 5 -9).

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

- а) Пряностей
- б) Дрожжей
- в) Муки
- г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

- а) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

- а) Пряники
- б) Галеты
- в) Коврижки
- д) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

- a) Охлаждение
- b) Глазирование
- c) Прокатка
- d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

- a) Химический
- b) Биологический
- c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

- a) лимонную кислоту
- b) пищевую соду
- c) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

- a) Химический
- b) Биологический
- c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

- a) Да
- b) Нет
- c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

- a) Приготовление сиропа
- b) Приготовление заварки
- c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

- a) 250...260⁰С
- b) 220...240⁰С
- c) 180...200⁰С

11. Песочное тесто замешивают при температуре

- a) 10...12⁰С
- b) 18...20⁰С
- c) 22...24⁰С

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

- a) 12мм
- b) 10мм
- c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

- a) 9..11мм
- b) 5..7мм
- c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

- a) 210...230⁰С
- b) 260...270⁰С
- c) 220...240⁰С

Эталон ответов

| | | | |
|------|----|--------------|-----|
| 1а | 5а | 9 охлаждение | 13б |
| 2абв | 6а | 10б | 14б |
| 3ав | 7а | 11б | |
| 4в | 8б | 12в | |

Тестовые задания № 6

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
а) 220⁰С; б) 180⁰С; в) 200⁰С.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
а) 16⁰С; б) 18⁰С; в) 20⁰С.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
а) 16-18⁰С; б) 12-14⁰С; в) 14-16⁰С.
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
а) 8⁰С; б) 2⁰С; в) 6⁰С
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160⁰С; б) 140-150⁰С; в) 160-180⁰С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?

- а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъем; б) масло вытекает; в) тесто крошится.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240⁰С; б) 200-220⁰С; в) 190-200⁰С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230⁰С; б) 200-210⁰С; в) 190-200⁰С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

| | | | | | | | | | |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|
| 1б | 2ав | 3а | 4б | 5в | 6а | 7а | 8б | 9в | 10а |
| 11б | 12б | 13б | 14г | 15б | 16б | 17б | 18ав | 19в | 20а |
| 21аб | 22б | 23а | 24в | 25а | 26б | 27в | 28б | 29 | |

Решение ситуационных задач.

- Задача. При бракераже крема «Шарлотт» обнаружены частицы свернувшегося яйца. Где нарушен технологический процесс? Можно ли исправить данный дефект?
- Задача. Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?
- Задача. Почему при выпекании изделий из дрожжевого теста, они получились с бледно-окрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.
- Задача. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта
- Задача. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия
- Задача. Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия
- Задача. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?
- Задача. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.
- Задача. При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и назовите способы устранения?
- Задача. Готовые пряники жесткие, резинистые. В чем причина? Ваши действия.
- Задача. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.
- Задача. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?
- Задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.

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

Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 4.1.

Изготовление и оформление пирожных.

Тема 4.2.

Изготовление и оформление тортов.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11

Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 7

| | |
|--|---|
| 1. Пирожное «Киш-пешт» | А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой. |
| 2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой | Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками. |
| 3. Пирожное «Элишка» | В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами. |
| 4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное | Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким. |
| 5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом | Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе». |
| 6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой | Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°C патокой. |
| 7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой | Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60°C, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе. |
| 8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый» | З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. |
| 9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами | И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок |
| 10. Пирожное «Варшавское» | К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом. |
| 11. Пирожное «Штафетка» | Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом. |
| 12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом | М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром |
| 13. Пирожное «Диош» | Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку |

| | |
|---|---|
| 14. Пирожное «Картошка» обсыпная | О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом. |
| 15. Пирожное «Миндальное» | П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали. |
| 16. Пирожное «Орешек» | Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами |
| 17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом | С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе. |

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

Эталон ответов.

| | | | | | | |
|-----|-----|-----|------|------|------|--|
| 1 о | 4 ж | 7 л | 10 е | 13 к | 16 р | |
| 2 ф | 5 а | 8 б | 11 з | 14 у | 17 т | |
| 3 и | 6 с | 9 в | 12 д | 15 г | | |

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13

Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14

Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт.

Условия выполнения задания – учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов из полуфабрикатов промышленного производства

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов из полуфабрикатов промышленного производства

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания № 8

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

| | |
|---------------|---|
| 13.«Кофейный» | н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название |
| 14.«Паутинка» | о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 |

| | |
|------------------------|---|
| 1. «Снежок» | б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовый глазурью в виде ландыша и делают бордюр. |
| 2. «Ленинградский» | в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный |
| 3.«Бисквитно-кремовый» | г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами. |
| 4. «Абрикотин» | д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию |
| 5. «Листопад» | е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полосы из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами |
| 6. «Прага» | а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220^{\circ}\text{C}$ |
| 7.«Журавушка» | ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей |
| 8.«Пешт» | з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного. |
| 9.«Сказка» | и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами |
| 10.«Ландыш» | к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля. |
| 11.«Птичье молоко» | л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт» |
| 12.«Слоеный с кремом» | м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы. |

| | |
|-----------------------|---|
| | частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом |
| 15.«Ярославна» | п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе |
| 16.«Свадебный» | р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой. |
| 17. «Черный лес» | с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220^{\circ}\text{C}$ |
| 18.«Российский» | т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана |
| 19.«Фруктовый аромат» | у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат |
| 20.«Рубин» | ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе |

Эталон ответов.

| | | | | | | |
|-----|-----|-----|------|------|------|------|
| 1 ж | 4 и | 7 к | 10 б | 13 в | 16 м | 19 ф |
| 2 а | 5 н | 8 с | 11 у | 14 з | 17 т | 20 п |
| 3 д | 6 о | 9 е | 12 л | 15 г | 18 р | |

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

- Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.
- Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей
- Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности
- Организуите рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
- Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
- Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
- Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
- Источники снабжения предприятий общественного питания
- Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
- Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
- Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
- Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
- Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
- Рабочее место – понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.
- Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
- Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
- Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.

19. Классификация оборудования кондитерского цеха.
20. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
21. Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
22. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:
а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C
5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
6. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:
а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре
7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?
а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.
8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?
а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?
а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный
а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.
11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?
а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.
12. Дрожжи относят.....
а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям; в) к механическим разрыхлителям
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1
14. Для крема «Шарлотт» приготавливают
а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь
15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов
а) 2..4°C, влажность 70-75%; б) 10..12°C, влажность 80-85%; в) 2..4°C, влажность 85-90%;
16. Заварной крем используют:
а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.
17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Эти инструменты необходимы для выскабливания из посуды остатков теста, крема?

а) ложка столовая, венчик; б) скребок, шпатель; в) скребок, лопатка; г) все перечисленное.

20. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять

а) 15...17°C; б) 24...26°C; в) 20...22°C

21. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом

1. Выкладывают в углубление творожный фарш

2. В булочках делают углубление

3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута

4. Края смазывают яйцом

5. Смазывают яйцом после расстойки

6. Выпекают при температуре 230...240°C 6...8 минут

7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики

8. Готовят дрожжевое тесто безопасным способом

9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки

Ответ _____

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

1. Дрожжевое слоеное тесто

а) Миксер планетарный

2. Крем сливочный основной

б) Тестомесильная машина

3. Марципан заварной

в) Плита индукционная

4. Крошка бисквитная

г) Шкаф пекарский

д) Блендер

Ответ _____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье

а) Мука высшего сорта

2. Мучные сдобные изделия

б) Мука сорта «Экстра»

3. Пряники

в) Мука 1 сорта

4. Изделия из дрожжевого теста

г) Мука 2 сорта

5. Торты

д) Мука обойная

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

29. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
3. Сироп довести до кипения
4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
5. Сироп уварить до 115..117⁰C
6. Сахар соединить с водой
7. Снять пену с сиропа
8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ _____

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6⁰C

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. Крем из сливок | г) 72 часа |
| 5. Крем творожный | д) 36 часов |

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробам:

- а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

- а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

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

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

35. Время окончательной расстойки тестовых заготовок зависит от:

- а) массы тестовой заготовки; б) вида муки; в) температуры окружающей среды; г) размера кондитерского листа; д) рецептуры теста; е) все перечисленное

36. 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

37. Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получаются

- а) без рисунка; б) пышными; в) объемными; г) плоскими; д) расплывчатыми.

38. Для приготовления опары берут

- а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк

- а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?

- а) да; б) нет.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 30 вопросов

2 уровня – 10 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:
а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C
5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода; б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
6. Какая из стадий не относится к производству пряников?
а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание
7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?
а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.
8. С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом?
а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса; г) все ответы верны
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?
а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный
а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.
11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?
а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.
12. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость
а) минеральные вещества; б) углеводы; в) белковые вещества; г) витамины
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1
14. Для крема «Шарлотт» приготавливают
а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь
15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов
а) 2..4°C, влажность 70-75%; б) 10..12°C, влажность 80-85%; в) 2..4°C, влажность 85-90%;
16. Заварной крем используют:
а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

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

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита:

а) уменьшение количества клейковины; б) увеличение количества клейковины; в) улучшение качества готового бисквита; г) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.

20. Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять

а) 15...17°C; б) 24...26°C; в) 20...22°C; г) 12...14°C

21. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению крема сливочного основного

— Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино

— Сливочное масло зачищают

— Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком

— Масло разрезают на куски

— Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло

— Масло кладут в бачок взбивальной машины

— Взбивают 5...7 минут

— Взбивают 5...7 минут

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

1. Дрожжевое слоеное тесто

а) Миксер планетарный

2. Крем сливочный основной

б) Тестомесильная машина

3. Марципан заварной

в) Плита индукционная

4. Крошка бисквитная

г) Шкаф пекарский

5. Марципан заварной

д) Блендер

Ответ _____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье

а) Мука высшего сорта

2. Мучные сдобные изделия

б) Мука сорта «Экстра»

3. Пряники

в) Мука 1 сорта

4. Изделия из дрожжевого теста

г) Мука 2 сорта

5. Торты

д) Мука обойная

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

29. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной

- Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
- Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
- Сироп довести до кипения
- Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
- Сироп уварить до 115..117⁰С
- Сахар соединить с водой
- Снять пену с сиропа
- Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
- Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6⁰С

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. Крем из сливок | г) 72 часа |
| 5. Крем творожный | д) 36 часов |

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

- а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

- а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

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

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

35. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из следующих операций:

- а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка; в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование, выпечка.

36. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

- а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли

37. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют

- а) 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

38. Для приготовления опары берут

- а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк

- а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины:

- а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм

Дополните предложение.

41. При формировании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____ обрезков.

42. Пряники выпекают при температуре _____ в течение _____ сразу же после разделки.

43. Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой _____.

44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики:

45. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением _____, которую вводят в конце взбивания.

Выберите один или несколько правильных ответов

46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

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

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

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

48. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики

а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.

49. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца.

а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки

50. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает:

а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа; в) сироп слегка переварили.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 50 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 35 вопросов

2 уровня – 15 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

Итого - 65 баллов

Критерии оценивания:

55-65 - 5

46-54 - 4

35-45 - 3

менее 35 - «неудовлетворительно»

Ответы 1 вариант

| | | | | |
|------|------|--------------------------|------------------------|---------------------|
| 1б | 9абг | 17б | 25 развитие дрожжей | 33 в,г |
| 2вг | 10е | 18в | 26 требованиям | 34 б,в,г,е |
| 3б | 11г | 19ав | 27 тестомесильные | 35 г |
| 4в | 12в | 20в | 28 деревянным | 36 бвг |
| 5в | 13в | 21 8,3,7,9,2,4,1,5,6 | 29 6,3,7,2,4,5,9,1,8 | 37 б |
| 6в | 14а | 22 1б,2а,3в,4аг5в | 30 1б,2б,3г,4а,5б | 38 в,г |
| 7б | 15в | 231ав,2аб,3абвг,4абв,5аб | 31 г | 39 б |
| 8 г | 16бв | 24 высоким | 32 а, в,г,д | 40 г |
| | | 41меньше | 43 фигурные торты | 45 лимонной кислоты |
| | | 42 200..240, 10..15 мин | 44 сахарную и заварную | 46де |
| 47бг | 48ав | 49бге | 50в | |

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| «ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ» | |
|---------------------------------|---|
| Описание | Приготовить 10 шт. – «Пирожки с начинкой». <ul style="list-style-type: none"> Начинка по выбору Температура подачи 14 градусов |
| Подача | Масса одного пирожка 30-40 гр. <ul style="list-style-type: none"> 10 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> Используйте ингредиенты с общего стола. Используйте ингредиенты из списка продуктов. |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой. |

| | |
|---|---|
| Продукты на 1 кг муки (в г): сахар 62, маргарин 25, соль 15 дрожжи 25, вода 450. |  |
|---|---|

В молоко или воду, подогретые до 35–40 °С, вводят разведенные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланж и всыпают просеянную муку.

Тесто тщательно перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончанием замеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает разрушение клейковины. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды.

Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

Печеные пирожки формируют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут фарш, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром кондитерский лист на расстоянии 3–4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20–30 мин. За 5–8 мин до выпечки их смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240 °С.

Форму пирожкам можно придавать любую – круглую, полукруглую, квадратную, треугольную, с гладкой поверхностью или с фигурной защипкой.

Фарш из зеленого лука с яйцом. Зеленый лук очищают, промывают, обсушивают, мелко шинкуют, соединяют с рублеными яйцами, растопленным маргарином, солью, мелко нарезанной зеленью петрушки и перемешивают.

Фарш картофельный с луком. Очищенный картофель отваривают в подсоленной воде, отвар сливают, картофель в горячем состоянии протирают, добавляют поджаренный с растительным маслом лук репчатый и перемешивают.

Фарш грибной. Сушеные белые грибы тщательно промывают и отваривают. Вареные грибы вновь промывают, обсушивают и измельчают в мясорубке. Затем грибы слегка обжаривают, добавляют пассерованный лук репчатый, соль, перец, соус, приготовленный на грибном отваре, и всё хорошо перемешивают.

Фарш из рисовой крупы. *Первый способ.* Рисовую крупу засыпают в кипящую воду (1:6) и варят 25–30 мин. Затем откидывают на сито и промывают горячей водой. В готовый рис кладут мелкорубленые крутые яйца, масло, соль и тщательно перемешивают. При этом способе во время промывания теряется часть пищевых веществ.

Второй способ. Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую подсоленную воду (по норме), добавляют жир (5–10 % массы риса) и варят сначала при слабом нагреве, затем в жарочном шкафу до готовности. В готовый охлажденный рис кладут мелкорубленые яйца, соль и перемешивают.

Фарш из рыбы. Чистое филе свежей рыбы режут на куски, солят, кладут в смазанный жиром сотейник или глубокий противень, наливают немного воды или бульона, солят, закрывают крышкой и припускают до готовности. Готовую рыбу рубят не очень мелко, добавляют пассерованный репчатый лук, молотый перец, зелень петрушки, соединяют с белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при припускании рыбы, и всё перемешивают. Рыбный фарш можно готовить с рисовой крупой. В этом случае белый соус не добавляют.


Фарш из мяса. *Первый способ.* Сырое мясо (мякоть говядины, баранины, свинины) нарезают кусочками 40 – 50 г, обжаривают на противне; кладут в кастрюлю или котел, наливают немного воды или бульона и припускают до готовности. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком. Из бульона готовят белый соус. Измельченное мясо соединяют с соусом, добавляют соль, молотый перец и перемешивают. Можно добавить рассыпчатый рис и мелкорубленые крутые яйца.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу. Цвет корок золотисто-желтый или светло-коричневый. Мякиш изделий должен, быть хорошо пропеченным, эластичным, при легком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, некрошливым, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



| «ОЛАДЫ» | |
|---------------------------------|---|
| Описание | Приготовить 10 шт. – «Оладьи». <ul style="list-style-type: none"> • Тесто дрожжевое • Подать с соусом ягодным • Температура подачи 65-75 градусов |
| Подача | Масса одной порции 150 гр. 2-3 шт. на порцию <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов. |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой. |

| | |
|---|---|
| Мука 72, яйца 4, сахар 3, маргарин столовый 3, соль 1,5, дрожжи 3, вода для замеса теста 115, жир для жарки 5. Выход 150. |  |
|---|---|

ОЛАДЫ

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35–40 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце вводят растопленный жир. Замешанное тесто ставят в теплое место для брожения на 3–4 ч. За это время его несколько раз перемешивают. Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пористыми, в готовое тесто можно ввести взбитые яичные белки.

На хорошо разогретую чугунную сковороду или толстостенный противень наливают жир, затем ложкой (предварительно смоченной водой, чтобы тесто лучше отставало) раскладывают подготовленное тесто более толстым слоем. Можно выпускать тесто из кондитерского мешка. Обжаривают оладьи с обеих сторон. Оладьи можно жарить во фритюре. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5–6 мм.

Подают горячими по 3 шт. на порцию. При отпуске посыпают сахаром или рафинадной пудрой, а также подают с вареньем, медом, сметаной, сливочным маслом.

| «ПОНЧИКИ» | |
|---------------------------------|---|
| Описание | Приготовить 10 шт. – «Пончики». <ul style="list-style-type: none"> • Тесто дрожжевое • Подать с соусом ягодным, с сахарной пудрой • Температура подачи 65-75 градусов |
| Подача | Масса одной порции 90 гр. 3 шт. на порцию <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов. |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой. |

| | |
|---|---|
| Мука первого сорта - 530 г |  |
| Дрожжи сухие - 5-8 г | |
| Соль - 5 г | |
| Сахар - 60 г | |
| Вода - 310 г | |
| Яйцо - 1 шт. | |
| Масло сливочное - 30 г | |
| Сахарная пудра для посыпки - 100 г | |
| Растительное масло - для жарки и работы | |

В теплой (35-40 градусов) воде развести дрожжи, сахар, соль. Сливочное масло растопить, остудить. Вылить масло в воду, добавить муку, слегка взбитое яйцо, вымесить тесто лёгкой консистенции (тесто безопарное). Миску смазать растительным маслом, переложить тесто, затянуть плёнкой. Дать выбродить 4 часа. За это время обмять 2-3 раза.

Рабочую поверхность и руки смазать маслом, тесто последний раз обмять, разделить на шарики размером с грецкий орех, выложить на столе, накрыть плёнкой и дать подняться в течение 30-ти минут. кастрюльку (чугунную или из нержавеющей стали) налить масло. Раскалить на сильном огне, потом убавить на треть. Руки опять смазать маслом.

Берем по одному кусочку теста, делаем в середине пальцами дырочку и кидаем в кипящее масло.

Не кладите одновременно много пончиков в масло, чтобы у него не понизилась температура. Обжариваем пончики с двух сторон до золотого цвета. Готовые пончики выкладываем на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.



БИСКВИТ



Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении бисквитного теста и изделий из него. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания






1. Приготовить бисквитное тесто
2. Индивидуальное задание: крем, украшения.
Использовать как основу для заварного крема.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

| | | |
|--|--|--|
|  | <p>яйцо - 4 шт.; мука - 1 стакан; сах. песок - 1 стакан; ванилин - ½ ч. л.</p> |  |
|--|--|--|

| | |
|---|---|
|  | <p>Белки отделяем от желтков и помещаем в чистую и сухую миску. Взбиваем при минимальной скорости миксера до получения легкой белой пены.</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
|  | <p>Продолжая работать миксером, постепенно подсыпая половину нормы сахара. Увеличиваем скорость оборотов и обязательно взбиваем массу до образования «устойчивых пиков».</p> |
|  | <p>Желтки смешиваем с остатками сахарного песка и ванильным сахаром. Энергично растираем до однородности. Можно работать венчиком, обычной вилкой или миксером, но в любом случае нужно получить значительно увеличившуюся в объеме массу светлого оттенка.</p> |
|  | <p>К желтковой массе выкладываем примерно 1/3 белков и бережно перемешиваем движениями снизу вверх. Муку обязательно просеиваем, а затем добавляем к яичной смеси. Продолжаем вымешивать массу снизу вверх до получения однородного состава без мучных комков.</p> |
|  | <p>Далее выкладываем оставшиеся белки и перемешиваем все теми же движениями снизу вверх до объединения компонентов в гладкую, пышную массу (по кругу мешать бисквитное тесто не следует, от этого оно может осесть).</p> |
|  | <p>Берем разъемную форму для выпечки, диаметром 22 см (если применить более крупную форму, бисквит получится тонким). Дно застилаем промасленным пергаментом, а стенки формы изнутри смазываем небольшим кусочком сливочного масла. Наполняем форму подготовленным тестом. В процессе выпечки бисквит заметно «подрастет», поэтому форма должна быть заполнена тестом не больше, чем на 2/3.</p> |



Отправляем форму в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекаем порядка 30-40 минут (ориентируемся по своей духовке). Чтобы бисквит получился пышным и не осел, в процессе выпечки стараемся не хлопать дверцей духовки, а первые 20 минут ее лучше совсем не открывать. Когда тесто поднимется и слегка зарумянится, немного снижаем температуру, чтобы наш бисквит не подгорел и хорошенько пропекся внутри. Проверяем готовность зубочисткой, погрузив ее в центр бисквита. Если палочка осталась сухой, значит бисквит полностью готов. Не забываем, что от резкого перепада температуры бисквит может опасть, поэтому оставляем его в выключенной духовой печи с приоткрытой дверцей до полного остывания.



Аккуратно снимаем разъемный борт с остывшего бисквита. Предварительно проходимся лезвием ножа по краю формы. Накрываем бисквит салфеткой и перед формированием торта оставляем при комнатной температуре на 8-10 часов («отлежавшийся» бисквит не будет сильно размокать от пропитки и крошиться при разрезании на коржи).



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО, ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении заварного теста и изделий из него. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить заварное тесто
2. Индивидуальное задание: крем классический заварной или лимонный, глазурь
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

| | |
|--|--|
| Тесто: Мука пшеничная - 150 г Масло сливочное - 100 г Яйца куриные - 4 шт. Вода - 250 мл Сахар - 1 ч.л. Соль - 0.5 ч.л. |  |
| Крем заварной: Молоко - 650 мл Яйца - 2 шт. Сахар - 250 г Ванилин - 1 г Мука пшеничная - 160 г Масло сливочное - 50 г |  |
| Глазурь: Лимонный сок - 1 ст.л. Вода - 1 ст.л. Сахарная пудра - сколько получится | |

Технология приготовления

В кастрюлю налить молоко с водой, добавить нарезанное маленькими кубиками масло, щепотку соли и сахар.



Поставить кастрюлю на огонь и, изредка помешивая, довести жидкость до бурного кипения.

Интенсивно перемешать деревянной ложкой, чтобы жидкость в кастрюле находилась в круговом движении.

Всыпать сразу всю муку.



И быстро перемешать деревянной ложкой, пока на дне кастрюли не начнет формироваться плотная масса.



Продолжать готовить тесто около 4-5 минут.

Снять кастрюлю с огня и переложить тесто в большую чистую миску или чашу миксера.



Остудить тесто 1-2 минуты, перемешивая, деревянной лопаткой или при помощи миксера с насадкой "гитара". Яйца (225 г) разбить в большую миску и перемешать венчиком. В 3-4 приема добавлять яйца в тесто, каждый раз, хорошо перемешивая.



Еще в 1-2 приема вводим оставшиеся яйца и перемешиваем тесто, пока не вберет в себя все яйца.



Готовое тесто должно быть блестящим, хорошо вымешанным и однородным, и медленно сползать с лопатки широкой тяжелой лентой (треугольником).



Выдавить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень любыми фигурками, по Вашему желанию.



Выпекать изделия из заварного теста можно несколькими способами:

1. В заранее нагретой до 190°C духовке около 30-35 минут (дверку духовки слегка приоткрыть и зафиксировать, чтобы не закрывалась).
2. В заранее нагретой до 170-200°C духовке около 20 минут до румяности, затем уменьшить температуру до 150-160°C и досушить 10-15 минут (дверка духовки должна быть закрыта). Готовые изделия легкие, сухие (без капель влаги), имеют красивый золотистый цвет, и не теряют форму после вынимания из духовки.

Эклеры, шу, профитролы наполняют кремом при помощи кондитерского мешка с насадкой соответствующего диаметра.

Изделия из заварного теста можно наполнять как сладкими кремами, так и несладкими начинками.



ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ НА ОСНОВЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении пирога яблочного на основе песочного теста. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить песочное тесто
2. Индивидуальное задание: начинка яблочная, масса пирога 150 граммов, с соусом сливочным.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Рецепт:

- 200 г сливочного масла;
- 300 г муки;
- щепотка соли;
- 50–100 мл воды.

Технология приготовления

Холодное сливочное масло нарубите на небольшие кубики и уберите в морозилку на 15 минут. В это время просейте муку с солью, высыпьте её на стол или доску.

Выложите кубики масла поверх, щедро обсыпьте их мукой и ножом или двумя рубите тесто. Важно как можно меньше касаться масла руками: тепло тела быстро растопит его, консистенция будет не той, что нужно.

Когда масло и тесто соединятся и превратятся в маленькие крупинки, понемногу добавляйте воду, вымешивая массу в пластичный ком.

Уберите его на 15 минут в морозилку. Потом раскатайте тесто, положите начинку и отправьте в духовку.





| Песочное тесто | |
|--------------------|--------|
| Мука | 400гр. |
| Масло слив | 150гр. |
| Сах. Песок | 100 |
| Яйцо куриное | 1 шт. |
| начинка | |
| яблоки | 300гр. |
| Сахар | 100гр. |
| Масло слив | 50гр. |
| Корица | 1 пак. |
| Соус слив. + 50гр. | |
| Сливки | 100 |
| масло слив | 50 |
| сахар | 100 |
| мука | 20 |
| Клубника мор. | 100 |
| ванилин | |

Перемешать масло, яйцо, сахар и муку. Замесить тесто. Охладить в шокере 5 мин., или в холодильнике 20 мин.
 Выложить в формы, сделать проколы и выпечь при температуре 180-190 градусов.
 Охладить. Выложить начинку.
 Подать с соусом

Вторая часть соуса смешать с сахаром, ванилином, клубникой взбить.