**КОМПЛЕКТ**

**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по профессиональному модулю

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

для профессии 19. 01.17 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19. 01.17 «Повар, кондитер» и учебной программы профессионального модуля ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Разработчик: Николаева Л.А., мастер п/о

# Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### Формы контроля элементов профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Дифференцированный зачет |
| УП.08 Учебная практика | Экспертная оценка |
| ПП.08 Производственная практика | Дифференцированный зачет |
| ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Экзамен (квалификационный) |

Формы промежуточной аттестации указываются в соответствии с учебным планом образовательного учреждения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Знать | Уметь | Вид  оценочного средства |
| 1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб | - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;  - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила поведения бракеража;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий. | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
| 2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий;  - правила поведения бракеража;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных изделий. | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
| 3 | Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки | - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий. | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
| 4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении  простых и основных отделочных полуфабрикатов.  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов.  - правила хранения и требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов. | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
| 5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий. | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
| 6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству.  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Средства проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Правильность организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении  простых хлебобулочных изделий и хлеба;  соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены;  правила проведения бракеража  демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Решение ситуационных  задач, тестирование,  экспертная оценка при выполнении лабораторных и практических работ,  экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Верность и точность расчетов рецептуры;  соблюдение требований к организации рабочего места,  выбору  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования;  правильность  усвоения материала;  скорость и техничность выполнения работ;  ясность и аргументированность  при проведении бракеража;  соответствие правилам приготовления оформления   основных  мучных кондитерских изделий | Решение ситуационных  задач, тестирование,  экспертная оценка при выполнении лабораторных и практических работ,  экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Самостоятельность  выполнения  расчетов рецептур;  правильность  организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования;  выполнение работ в соответствии  с технологическим процессом;  обоснованный выбор метода проведения бракеража  изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья  верность и точность работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Решение ситуационных  задач, тестирование,  экспертная оценка при выполнении лабораторных и практических работ,  экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Изложение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов  демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов  изложение правил безопасного использование технологического оборудования  демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним  Изложение  знаний о требованиях к качеству основных отделочных полуфабрикатов  демонстрация навыков составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов и пирожных | Решение ситуационных  задач, тестирование,  экспертная оценка при выполнении лабораторных и практических работ,  экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;  изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья;  демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных;  демонстрация умений оформлять отечественные классические торы и пирожные;  демонстрация оценивания качества готовых тортов и пирожных. | Решение ситуационных  задач, тестирование,  экспертная оценка при выполнении лабораторных и практических работ,  экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья;  демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;  демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;  демонстрация оценивания качества готовых изделий. | Решение ситуационных  задач, тестирование,  экспертная оценка при выполнении лабораторных и практических работ,  экзамен (квалификационный) |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;  положительная динамика учебной деятельности; презентация своей будущей профессии. | Портфолио |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Обоснование способов достижения цели;  соответствие действий разработанному плану;  соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;  обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;  совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя; | Портфолио |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; обоснованность выбора текущего контроля;  ясность и аргументированность изложения собственного мнения;  обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях  адекватность оценки ответственности за результат своей работы; | Портфолио |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Владение различными способами поиска информации;  результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;  самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;  обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач | Портфолио |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;  использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы. | Портфолио |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;  соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;  рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. | Портфолио |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей) | Заданиями не предусмотрено | Портфолио |

**Оценка сформированности общих компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио.**

**Основные требования к портфолио**

Портфолио состоит из следующих разделов:

1 раздел «Индивидуальная карта студента»;

2 раздел «Портфолио работ (творческие, исследовательские проектные работы студента);

3 раздел «Портфолио документов» (дипломы, грамоты, сертификаты)

Индивидуальное портфолио ведётся студентами лично при организационно- методической поддержке педагога куратора.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

- систематичность и регулярность ведения портфолио;

- достоверность сведений, представленных в портфолио;

- аккуратность и эстетичность оформления;

- разборчивость при ведении записей;

- целостность и эстетическая завершенность представленных материалов;

- наглядность.

Индивидуальные образовательные достижения обучающегося и все необходимые сведения фиксируются в портфолио в течение года.

**Функциональные обязанности участников образовательного процесса при ведении портфолио студента**

В формировании портфолио участвуют студенты, родители студента, педагог-куратор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

При формировании портфолио функциональные обязанности между участниками образовательного процесса распределяется следующим образом:

1) студент ведёт работу по формированию и заполнению портфолио;

2) заместитель директора по учебно-воспитательной работе организует работу по реализации в практике работы учреждения технологии портфолио как метода оценивания индивидуальных образовательных достижений студентов творческих групп; осуществляет контроль педагогического коллектива по реализации технологии портфолио в учреждении;

3) педагог – куратор оказывает помощь студентам в процессе формирования портфолио; проводит информационную работу со студентами и их родителями по формированию портфолио; осуществляет контроль за пополнением студентами портфолио.

**Ранжирование результатов, помещённых в портфолио**

Ранжирование результатов участия в конкурсах, конференциях, выставках:

- федеральный уровень: победитель – 10 баллов; призёр – 8 баллов; участник – 3 балла;

- региональный уровень: победитель – 6 баллов; призёр – 5 баллов; участник – 2 балла;

- муниципальный уровень: победитель – 4 балла; призёр – 3 балла.

- учрежденческий уровень: победитель – 2 балла; призёр – 1 балл.

Учёт образовательных достижений студентов

Результат портофолио (суммарный балл достижений студентов в научно-исследовательской, творческой и проектной деятельности) учитывается:

- при проведении промежуточной и итоговой аттестации студентов;

- при принятии решений, направленных на поддержку и стимулирование студентов и их руководителей.

В конце учебного года проводят анализ портфолио и исчисление итоговой оценки, личных достижений студента образовательной деятельности на основе ранжирования индивидуальных результатов.

Анализ портфолио и исчисление итоговой оценки производятся экспертным Советом ОУ.

Студент имеет право участвовать в процедуре анализа и исчисления итоговой оценки их портфолио.

**Состав портфолио:**

1. Дипломы (сертификаты) участия и (или) победителя студенческих олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, научно - исследовательской направленности на городском, областном и федеральном уровне.

2. Документы, подтверждающие выполнение бригадирских функций на учебной и производственной практике (производственная характеристика студента, заверенная печатью и подписью руководителя).

3. Подготовка доклада по теме изучаемого модуля.

4. Разработка инструкционно- технологических карт.

5. Составление технологических схем

6. Подготовка реферата.

7. Творческие индивидуальные задания по разработке авторских мучных кондитерских изделий.

8. Дневник производственного обучения.

В состав комплекта входят вопросы и задания для текущего контроля, дифференцированного зачётапо МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и задания для квалификационного экзаменаПМ .08. Технология приготовление  хлебобулочных, мучных  и кондитерских изделий  

**Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний**

**Перечень заданий для текущего контроля при освоении ПМ .08. Технология приготовление  хлебобулочных, мучных  и кондитерских изделий**

**Тест**

**Цель:**

Контроль знаний:

- ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий.

Тест расположен на бумажном носителе

Тест охватывает темы раздела 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и раздела 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий учебной дисциплиныМДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных  и кондитерских изделий

Тип теста - открытый

Тип заданий – простой, выбор ответа.

Количество вариантов – 3 варианта

Количество вопросов в каждом варианте – 20 вопросов

**Вариант I**

**1.Укажите процентное стандартное содержание влажности муки:**

а) 14,5-15%; -эталон

б)15-15,5%;

в)13,5-14%;

**2. Верно ли утверждение, что качество муки характеризуется:**

**-цветовом;**

**-вкусовом ;**

**-влажностью;**

**-запахом;**

**-кислотностью.**

а) Да -эталон

б) нет

**3. Укажите сорт муки, используемый для приготовления дрожжевого теста:**

а) первый – эталон

б) высший – эталон

в) второй

**4. Укажите процентное стандартное содержание влажности сахара-песка:**

а) 0,15%;

б) 0,13%;

в) 0,14,5 % - эталон.

**5. Необходимо ли перед использованием мед нагревать до температуры 40-50 С, затем процедить через сито с ячейками 2мм?**

а) да - эталон

б) нет.

**6. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?**

а) За счёт сахара и дрожжей;

б) За счёт кисло - молочного и спиртового брожения- эталон

в) За счёт продуктов;

г) За счёт частой обминки теста в процессе брожения.

**7. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:**

а) 25-350 С- эталон.

б) 45-500 С;

в) 20-250 С;

г) 50-5500 С.

**8**. **Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов:**

а) механический;

б) биологический- эталон.

в) химический.

**9. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:**

а) с большим количеством сдобы;

б) с малым количеством сдобы - эталон.

в) с кремом, глазированные.

**10. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило - эталон

б) недоброкачественные дрожжи;

в) сахар положен сверх нормы.

**11. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:**

а) для удаления посторонних примесей и насыщения кислородом - эталон

б) для насыщения кислородом;

в) для улучшения пекарских свойств муки.

**12. Сырье для приготовления дрожжевого теста:**

а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;

б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин –эталон;

в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;

г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

**13. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:**

а) добавление аммония углекислого

б) добавление соды - эталон

в) взбивание

г) добавление дрожжей.

**14. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило;

б) недоброкачественные дрожжи –эталон.

в) сахар положен сверх нормы.

**15. Тарталетки изготавливают из:**

а) песочного теста –эталон.

б) заварного теста;

в) сдобного пресного теста;

г) из дрожжевого теста.

**16. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?**

а) для удаления избытка углекислого газа- эталон;

б) для прекращения брожения;

в) для равномерного распределения дрожжей;

г) для удаления этилового спирта.

**17.Какое тесто используют для приготовления оладий:**

а) дрожжевое - эталон

б) заварное;

в) бездрожжевое.

**18.Назовите изделие:** Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.

а) Расстегай.

б) Ватрушка.

в) Пирожки.

г) Кулебяка.

д) Блины – эталон.

**19. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?**

а) пониженный объём;

б) тесто перекисло;

в) образование на поверхности корочки – эталон.

г) недостаточный подъём.

**20. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?**

а) За счёт сахара и дрожжей;

б) За счёт кисло - молочного и спиртового брожения- эталон

в) За счёт продуктов;

г) За счёт частой обминки теста в процессе брожения.

**Вариант II.**

**1.Для чего в кондитерском производстве используют желе?**

а) для оформления поверхности тортов и пирожных – эталон;

б) делают из него различные украшения;

в) используют для смазки между пластами тортов и пирожных.

**2**. **Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.**

**Причины возникновения:**

а) много соли;

б) недостаточная расстойка;

в) высокая температура печи- эталон;

г) много муки.

**3.Температура опары должна быть:**

а) 27-29º С; - эталон

б) 30-35º С;

в) 25-27º С;

г) 35-40º С.

**4. Как определить готовность опары:**

а) по внешним признакам (опара немного опадает);- эталон

б) по вкусу;

в) по появлению кисломолочного запаха.

**5.Какое тесто используют для приготовления блинчиков:**

а) дрожжевое;

б) заварное;

в) бездрожжевое.- эталон

**6.Какова роль дрожжей в тестообразовании:**

а) разрыхляют его, создают пористость;- эталон

б) способствуют лучшему набуханию белков муки;

в) улучшают вкус изделия.

**7. Установить последовательность операций при приготовлении**

**дрожжевого опарного теста:**

а) брожение теста;

б) брожение опары;

в) замес теста;

г) приготовление опары.

Эталон: г; б; в; а.

**8. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом:**

а) с большим количеством сдобы;- эталон

б) с малым количеством сдобы;

в) с кремом, глазированные.

**9.При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило;

б) недоброкачественные дрожжи;

в) соль положена сверх нормы.- эталон

**10. Назовите изделие:** Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, вкус и запах творога

а) Расстегай.

б) Ватрушка.- эталон

г) Пирожки.

д) Кулебяка.

е) Блины.

**11.Выберите изделия приготовленные из бездрожжевого теста:**

а) Блины

б) Оладьи

в) Профитроли

г) Пельмени

д) Лапша

е) Вареники

ж) Блинчики

з) Расстегаи

и) Ватрушки

к) Тарталетки

эталон: в; г; д; е; ж; к.

**12.Установить последовательность операций при разделке**

**дрожжевого теста:**

а) подкатка;

б) промежуточная расстойка;

в) деление;

г) окончательная расстойка;

д) отделка до выпечки;

е) формование.

Эталон: а; б; в; е; д; е.

**13. Выберите, какие п/ф не используют для приготовления изделий пониженной калорийности:**

1) бисквит с фруктовыми наполнителями;

2) крем сливочный основной;

3) начинка фруктовая;

4) крем на растительных сливках;

5) творожный крем;

6) марципан.

Эталон: 2; 6.

**14. Каково значение белка яиц при приготовлении кулинарных изделий:**

а) придает пышность, пористость – эталон.

б) фиксирует форму;

в) повышает калорийность.

**15.Определить какое сырье необходимо для приготовления песочного теста:**

а) мука

б) Яйца

в) Сахар

г) Маргарин, масло

д) Вода

е) Кисломолочная продукция

ж) Лимонная кислота

з) Соль

и) Сода, углекислый аммоний

к) Эссенция

Эталон: а; б; в; г; з; и; к.

**16. Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно? Выбери правильный ответ.**

а) опарный;

б) безопарный – эталон.

в) затяжной

**17. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?**

а) пониженный объём;

б) тесто перекисло;

в) образование на поверхности корочки – эталон.

г) недостаточный подъём.

**18. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?**

а) За счёт сахара и дрожжей;

б) За счёт кисло - молочного и спиртового брожения- эталон

в) За счёт продуктов;

г) За счёт частой обминки теста в процессе брожения.

**19. Какие продукты входят в состав сдобы?**

а) соль, дрожжи, сахар, мука;

б) молоко, яйцо, сметана, маргарин, сахар-эталон;

в) соль, ванилин, сахар, мука, дрожжи.

**20. Что происходит при сбраживании сахара и дрожжей?**

а) образование клейковины;

б) образование спирта и углекислого газа –эталон;

в) образование кислорода

**Вариант III.**

**1. Основной способ тепловой обработки, применяемый при приготовлении кондитерских изделий**

а) варка;

б)запекание;

в) выпекание – эталон.

**2. Какие способы разрыхления используют при приготовлении дорожжевого теста?**

а) механический

б) биологический- эталон

в) химический.

**3. С каким содержанием клейковины используют муку при замесе дрожжевого теста?**

а) 28-36%;

б) 25-28%;

в) 36-40%- эталон

**4. Как подготовить дрожжи перед замесом теста?**

а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 300С;

б) дрожжи размораживают;

в) дрожжи просеивают;

г) дрожжи разводят холодной водой.

**5. Что предусматривает безопарный способ приготовления дрожжевого теста? Выбери правильный ответ.**

а) одновременную закладку всего сырья; эталон

б) приготовление опары и замес теста после окончания брожения опары.

**6. Что влияет на длительность расстойки изделия перед выпечкой:**

а) масса изделия;

б) количество сдобы;

в) наличие или отсутствие фарша.

**7. Какие из перечисленных видов сырья используют для приготовления заварного теста?**

1) аммоний углекислый;

2) мука;

3) яйца;

4) маргарин;

5) сахар;

6) вода;

7) масло сливочное;

8) молоко;

9) соль.

Эталон: 2; 3; 6; 7; 9.

**8. Какие способы формования используют при разделки заварного теста?**

1) отсадной;

2) выемной;

3) нарезной.

Эталон: 1.

**9. Что такое упек?**

1. отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия после выпечки;

2. отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;

3. отношение разности массы изделия до выпекания к разности массе изделия после выпекания.- эталон

**10. Оптимальные условия для развития дрожжей:**

1. большое количество сахара и жира в тесте;

2. при температуре 500 С;

3. при температуре 28-320 С. Эталон

**11. Кулебяки готовят с:**

1. капустой; эталон

2. маком;

3. орехами.

**12. Жженка – это**

1. смесь сахара и яиц с добавлением уксуса;

2. пережженный сахар, растворенный в кипятке; эталон

3. цветная карамель.

**13. Цукаты – это**

1. измельченная окрашенная бисквитная крошка;

2. смесь орехов кешью с медом;

3. засахаренная цедра цитрусовых. эталон

**14. Чем отличается песочное тесто от сдобного пресного?**

1. Большим содержанием патоки;

2. добавлением разрыхлителей; эталон

3. добавлением яичного меланжа.

**15. С какой целью производят обминку теста при приготовления дрожжевого теста?**

а) уменьшить объем выбродившего теста; эталон

б) придания тесту эластичности;

в) насыщения теста кислородом воздуха;

г) уменьшению количества кислорода воздуха в тесте

**16. Для каких изделий применяют опарный способ приготовления теста?**

а) для изделий жаренных

б) для изделий с начинкой внутри;

в) для изделий с большим количеством сдобы. эталон

**17. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?**

а) За счёт сахара и дрожжей;

б) За счёт кисло - молочного и спиртового брожения- эталон

в) За счёт продуктов входящих в состав теста;

г) За счёт частой обминки теста в процессе брожения.

**18. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило – эталон;

б) недоброкачественные дрожжи;

в) соль положена сверх нормы.

**19. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста 2-3 раза?**

**а)** чтобы тесто не растрескалось;

б) для снижения углекислого газа;

в)для снижения молочно- кислого брожения;

г) для обогащения кислородом и лучшего брожения – эталон.

**20. Когда тесто считается выбродившим?**

а) когда увеличивается в объёме в 2-2,5 раза;

б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая- эталон

в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.

**Критерии оценки тестового задания:**

90-100% - отлично «5»;

70-89% - хорошо «4»

50-69% - удовлетворительно «3»;

менее 50% - неудовлетворительно «2».

**Лабораторная работа №1**

**Тема: Определение качества и клейковины муки**

**Вид занятия:** лабораторное занятие в учебном кондитерском цехе с зоной для проведения инструктажа

**Цель работы**: закрепления и демонстрация умений, проведения оценки качества представленных образцов муки по совокупности показателей, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции.

**Задание:**

1. Изучить маркировку на упаковке.
2. Определить органолептическим способом влажность, цвет, запах, вкуса и хруста, зараженности амбарными вредителями, крупности помола муки.
3. Определить содержания сырой клейковины и ее качества.

4. Дать оценку качества клейковины.

5. Составить отчет. Ответить на контрольные вопросы

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование*:*** производственные столы, весы электронные.

**Инвентарь, инструменты, посуда*:***  миски, сита разных диаметров, скребки.

Перед началом работы студенты делятся на подгруппы, каждая из которой получает определенное количество образцов муки и соответствующее задание от преподавателя.

**Лабораторная работа № 2**

**Тема: Подготовка сырья и замес дрожжевого теста**

**Вид занятия:** лабораторное занятие в учебном кондитерском цехе с зоной для проведения инструктажа

**Цель работы**: закрепления и демонстрации умений по приготовлению дрожжевого теста, разделки теста и формирования изделий из него.

**Задание:**

1. Подготовить сырьё для дрожжевого теста.

2. Замесить дрожжевое безопарное и опарное тесто.

3. Дать оценку качества.

4. Составить отчет.

5. Ответить на контрольные вопросы.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** тестомесильная машина ТММ-1М, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, холодильный шкаф ШХ-0,4, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда:*** кастрюли различной вместимости из нержавеющей стали, наплитные и кондитерские листы, скалки, доски разделочные, циферблатные весы, сита разных диаметров, поварские ножи, скребки, кисточки для смазывания форм и изделий, деревянная лопаточка, набор кондитерских скалок.

**Лабораторная работа № 3**

**Тема: Приготовление песочного теста и изделий из него**

**Вид занятия:** лабораторное занятие в учебном кондитерском цехе с зоной для проведения инструктажа

**Цель работы**: закрепления и демонстрации умений по приготовлению песочного теста и изделий из него

**Задания**

1. Приготовить песочное тесто
2. Приготовить печенье «Круглое» и «Звездочка»
3. Приготовить «Песочное кольцо»
4. Дать оценку качества выпеченных изделий
5. Составить отчет. Ответить на контрольные вопросы

**Материально-техническое оснащение**

Оборудование: производственные столы, миксер, холодильник, пекарский шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, скалки, веселка, сито, кисточка для смазки, кондитерские литы, ложки, нож, выемки, кондитерские мешки с набором трубочек, бумажные салфетки.

**Лабораторная работа № 4**

**Тема: Приготовление пряничного теста**

**Вид занятия:** лабораторное занятие в учебном кондитерском цехе с зоной для проведения инструктажа

**Цель работы**: закрепления и демонстрации умений по приготовлению мучных кондитерских изделий из пряничного теста

**Задание:**

1. Приготовление пряничного теста
2. Приготовить пряник «Тульский», «Коржики сахарные».
3. Дать оценку качества выпеченных изделий
4. Составить отчет.
5. Ответить на контрольные вопросы

**Материально-техническое оснащение**

Оборудование: производственные столы, миксер, холодильник, пекарский шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, скалки, веселка, сито, кисточка для смазки, кондитерские литы, ложки, нож, выемки, кондитерские мешки с набором трубочек, бумажные салфетки.

**Лабораторная работа № 5**

**Тема: Приготовление сливочного и белкового крема**

**Вид занятия:** лабораторное занятие в учебном кондитерском цехе с зоной для проведения инструктажа

**Цель работы**: закрепления и демонстрации умений по приготовлению сливочного и белкового крема

**Задание:**

1. Подготовить сырьё

2. Приготовить сливочный и белковый крем.

3. Выполнить варианты простых оформлений из крема.

4. Дать оценку качества сливочного и белкового крема.

5. Составить отчет о проделанной работе.

1. Ответить на вопросы

Оборудование: производственные столы, миксер, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, кастрюли, миски, веселка, сито, ложки, нож, кондитерские мешки с набором трубочек, бумажные салфетки.

**Лабораторная работа № 6**

**Тема: Приготовление полуфабрикатов из бисквитного теста и полуфабрикатов для мучных кондитерский изделий**

**Вид занятия:** лабораторное занятие в учебном кондитерском цехе с зоной для проведения инструктажа

**Цель работы**: закрепления и демонстрации умений по приготовлению бисквитного полуфабриката иполуфабрикатов для кондитерский изделий

**Задание**

1. Подготовить сырьё для бисквитного полуфабриката.
2. Приготовить бисквит основной, бисквит с корицей, бисквит «Прага».
3. Дать оценку качества бисквита.
4. Составить отчет: произвести расчет на изготовленные мучные изделия.
5. Ответить на контрольные вопросы.

**Материально-техническое оснащение**

Оборудование: производственные столы, миксер, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, кастрюли, миски, веселка, сито, ложки, нож, кондитерские мешки с набором трубочек, бумажные салфетки.

**Лабораторная работа № 7**

**Тема: Приготовление низкокалорийных изделий**

Цель работы: Ознакомиться с технологией приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

Задание

1.Подготовить сырьё дляприготовления низкокалорийных изделий

2.Приготовить пирог бисквитный «Солнечный», пирог бисквитный «Свежесть», печенье «Золотистое».

3. Дать оценку качества изделий.

4.Составить отчет.

5. Ответить на контрольные вопросы.

**Материально-техническое оснащение**

Оборудование: производственные столы, миксер, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, кастрюли, миски, веселка, сито, ложки, нож, кондитерские мешки с набором трубочек, бумажные салфетки.

**Практическое занятие № 1**

**Тема:** Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель занятия:** формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**-** закрепления и демонстрации умений по подбору технологического оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**-** закрепления и демонстрации умений по применению санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**Материальное и методическое обеспечение;**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- СанПиН 2.3.6.1079-01;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Какие существуют рабочие места при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

2.Какие производственные помещения входят в структуру предприятия общественного питания?

3.Какое технологическое и вспомогательное оборудование используют для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

4. Какие технологические этапы производства входят в приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

5. Какие цеха относятся к специализированным?

6. В чём отличие технологических этапов производства хлебобулочных изделий от этапов производства мучных кондитерских изделий?

**Задания для практического занятия**

**1. Вариант 1.** Перечислить технологические этапы производства хлебобулочных изделий и произвести подбор производственного помещения к каждому технологическому этапу, технического оснащения для каждого рабочего места (таблица 1.1).

**Вариант 2.** Перечислить технологические этапы производства мучных кондитерских изделий и произвести подбор производственного помещения к каждому технологическому этапу, технического оснащения для каждого рабочего места (таблица 1.1)

**Таблица 1.1 Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование технологического этапа процесса производства | Наименований производственных помещений | Наименование рабочего места | Технологическое оборудование | Вспомогательное оборудование | Инвентарь, инструменты |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**2. Представить результаты практического задания.**

**3. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 1.2)**

Таблица 1.2 Отчёт по выполнению практического занятия (таблица 1.2)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Практическое занятие № 2**

**Тема:** Расчёт количества муки и воды для приготовления хлебобулочных изделий

**Вид занятия:** практическое занятие. Решение задач

**Цель занятия:** формирование ПК 8.1Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**-**закрепления и демонстрации умений по расчёту количества муки и воды для приготовления дрожжевого теста

**Материальное и методическое обеспечение;**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- СанПиН 2.3.6.1079-01;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Какова зависимость расхода пшеничной муки от влажности?

2. В каком случае при приготовлении хлебобулочных изделий увеличивается расход жидкости?

3. В каком случае при приготовлении хлебобулочных изделий увеличивается расход муки?

4. Какова влажность пшеничной муки?

**3.Задания для практического занятия**

1. Решить задачи на определение количества муки и сырья.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи на определение количества муки и сырья.**

Задача № 1Для приготовления 10 кг дрожжевого теста для пирогов нужно 64,1 кг муки с базовой влажностью. Сколько потребуется муки с влажностью 16,5%, для замеса теста для пирогов.

Задача № 2. Рассчитать количество муки влажностью 12% для приготовления 5 кг дрожжевого теста.

Задача № 3. Сколько потребуется муки влажность 15%, для приготовления 250 шт. пирожков жареных с повидлом?

Задача № 4 Рассчитать количество муки влажностью 15,5 % для 300 шт. пирожков печёных

с мясом и яйцом.

Задача № 5. Рассчитать количество продуктов для приготовления 150 ватрушек с творожным фаршем, весом 75 гр. каждая. Влажность муки 13,5%.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Расчёт расхода муки с учётом её влажности.** В рецептурах на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия указан расход пшеничной муки с базовой влажностью 14,5% в соответствии с ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

При использовании муки пшеничной с влажностью ниже 14,5% расход её уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом соответственно увеличивается расход жидкости.

При использовании муки с влажностью свыше 14,5% расход её увеличивается, а количество жидкости уменьшается.

**Пример 1.** Для приготовления 10 кг дрожжевого теста потребуется 64,1кг муки с базовой влажностью. Определить количество муки для приготовления заданного количества теста, если мука поступила на производства с влажностью 13,2%.

Решение

1. Определяем разницу между фактической влажностью (13,2%) муки и базисной влажностью (14,5%).

14,5% -13,2% = 1,3%

2. Рассчитываем необходимое количество муки М муки , кг, по следующей формуле:

М муки = М рец. -( М рец..\* % откл.) :100

М муки = 64,1-(64,1 \* 1,3%) :100

М муки= 64,1- 83,33: 100= 63,3 кг

3. Рассчитываем количество жидкости:

64,9- 63,3= 1,6 л жидкости

На 1,6 л должно быть увеличено жидкости

Ответ: потребуется 63,3 кг муки влажностью 13,2%,на 1,6 л должно быть увеличено жидкости.

**Пример 2.** Определить количество муки для приготовления 150 шт. ватрушек с творогом из дрожжевого теста, выходом 75 гр. , при использовании муки влажностью 15,5%.

Решение

1.По сборнику рецептур находим количество муки, необходимое для приготовления 150 шт. ватрушек с творогом. Рецепт № 1024, ватрушки из дрожжевого теста.

По рецептуре на 100 шт. ватрушек необходимо 5,800 кг муки, следовательно:

на 100 шт. -5,800 кг муки

на 150 шт. - x

х = 150\* 5,800 /100= 8,700 кг потребуется муки для 150 ватрушек

2. Определяем разницу между фактической влажностью (15,5 %) муки и базисной влажностью (14,5%).

15,5% -14,5 % = 1%

3. Рассчитываем необходимое количество муки М муки , кг, по следующей формуле:

М муки = Мрец. + ( М рец..\* % откл.) :100

М муки = 8,700+ (8,700\* 1%) :100

М муки = 8,700+ 87 = 8,787 кг понадобиться муки влажность 15,5%

Ответ: Расход муки влажностью 15,5% на 150 ватрушек с творогом составит 8,787кг с уменьшением жидкости по рецептуре на 0,087 л.

**4. Представить результаты практического задания.**

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 2.1)**

Таблица 2.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Рассчитать продукты для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с картофелем и луком в феврале. Если мука имеет влажность 12,6%.

**Критерии оценивания задания**

− обращение в ходе задания к информационным источникам;

− правильность произведения расчетов;

− рациональное распределение времени на выполнение задания.

Решение задач включает применение теоретического материала по составлению технологической карточки, расчета продуктов, необходимого на заданное количество блюд, технологии приготовления блюда, качественной оценки; расчет количества отходов при обработке овощей, что целостно отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

**Критерии оценивания решения задачи**

Оценка «отлично» ставится, если: если свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка «хорошо» ставится, если: студент допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но всё же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы времени.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: студент не справился с задачей.

**Практическое занятие № 3**

**Тема:** Расчёт количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

**Вид занятия:** практическое занятие. Решение задач

**Цель занятия:** формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**-** закрепления и демонстрации умений по расчёту количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

**Материальное и методическое обеспечение;**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**-** Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий **для предприятий** общественного питания**. – М.:** Издательский центр «Академия», 2014;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Что входит в понятие «пищевая ценность сырья»?

2. Что относится к основным компонентам химического состава сырья?

3. По какому принципу осуществляется взаимозаменяемость сырья?

4. Какое сырьё (продукты) являются взаимозаменяемыми?

**3.Задания для практического занятия**

1. Решить задачи по расчёту количества и взаимозаменяемость сырьядля приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи по расчёту количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.**

Задача №1 Для замеса 15 кг тесто дрожжевого нужно 450 гр. дрожжей прессованных. Сколько понадобиться сухих дрожжей для замеса данного количества теста дрожжевого?

Задача № 2 На 6 кг теста дрожжевого для приготовления ватрушек понадобиться 30 гр. сухих дрожжей. Сколько понадобиться дрожжей прессованных для замеса данного количества теста?

Задача №3 Для приготовления 1кг блинчиков полуфабрикат (оболочка) нужно 1040 молока.

Сколько нужно взять сухого молока для приготовления данного количества блинчиков?

Задача № 4 Для приготовления 5 кг теста для оладий нужно 115 гр. яиц. Сколько нужно взять яичного порошка для приготовления данного количества теста для оладий?

Задача № 5 Выписать продукты на 2,500 кг теста дрожжевого для приготовления кулебяки. На производстве имеется яичный порошок и молоко сухое.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

При производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий возникают ситуации, когда на предприятии отсутствуют отдельные виды сырья. В таком случае возможна замена другими видами сырья, пищевая ценность которых практически равнозначна. Нормы замены сырья установлены по основным компонентам химического состава сырья (сухим веществам, белку, жиру, углеводам) на основании существующих правил по взаимозаменяемости сырья, приведенных в Сборнике рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Пример.** Произвести расчёт количества сухих дрожжей при отсутствии дрожжей прессованных для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г, если по рецептуре для приготовления данного количества изделий требуется 55 г дрожжей прессованных.

Решение.

1. Находим общее количество теста необходимого для приготовления 100 шт. фигурной сдобы.

100 шт.\* 50г= 5000 г теста

2. В соответствии с приложением 1 эквивалент взаимозаменяемости для сухих дрожжей равен 0,25 кг. Известно, что для 5000 г теста требуется 55 г дрожжей прессованных .

Следовательно, исходя из данных, производят расчёт путём составления пропорции:

Дрожжи прессованные (г) дрожжи сухие

1000 -------- 250

55 -------- Х

Х= (55\*250) /1000= 13,7

Ответ: для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г требуется 13,7 г сухих дрожжей.

**4. Представить результаты практического задания.**

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 3.1)**

Таблица 3.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Произвести расчёт количества мёда натурального (при отсутствии сахара) для приготовления фигурной сдобы в количестве 200 шт. по 50 г , если известно, что по рецептуре для приготовления данного количества изделий 700 г сахара.

**Критерии оценивания задания**

− обращение в ходе задания к информационным источникам;

− правильность произведения расчетов;

− рациональное распределение времени на выполнение задания.

Решение задач включает применение теоретического материала по составлению технологической карточки, расчета продуктов, необходимого на заданное количество блюд, технологии приготовления блюда, качественной оценки; расчет количества отходов при обработке овощей, что целостно отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

**Критерии оценивания решения задачи**

Оценка «отлично» ставится, если: если студент свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка «хорошо» ставится, если: студент допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: студент недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но всё же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы

времени.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: студент не справился с задачей.

**Практическое занятие № 4**

**Тема:** Составление технологических схем приготовления пряничного теста

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеба.

-закрепления и демонстрации умений по составлению технологических схем приготовления теста дрожжевого.

- самостоятельно интерпретировать, анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде схемы.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Чем является технологическая схема для приготовления изделий предприятиями общественного питания?

2. Что должна включать технологическая схема?

3. В какой последовательности составляется технологическая схема?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую схему по приготовлению:

а) приготовления изделий из сырцового пряничного теста;

б) приготовление изделий из заварного пряничного теста;

в) приготовление изделий из песочного теста.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

Технологическая схема составляется на основании Сборников рецептур для предприятий общественного питания.

Главной целью составления технологической схемы является соблюдение технологии приготовления изделия на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

▪ перечень сырья, необходимого для приготовления изделия;

▪ технологические операции приготовления изделия (от механической обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов;

▪ все параметры технологических процессов при приготовлении изделий (температурный режим, время обработки, особенности формовки и отделки изделия)

▪ отпуск и температура подачи готового изделия.

Инструкция по выполнению

а) Прочитать внимательно текст рецептуры;   
 б) Выписать все компоненты для приготовления;  
 в) Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса;

г) Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;   
 С помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. Каждый прием обвести в прямоугольник. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.

Схема составления технологических схем

……. ……. ……… ……….

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 1)**

Таблица 1. Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Составить технологическую схему по приготовлению теста для блинов

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | Студент работу не выполнил вовсе.  Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.  Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.  Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Практическое занятие № 5**

**Тема:** Расчёт сырья для приготовления сдобного пресного теста.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

- закрепление и демонстрации умений по применению правил расчёта сырья.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Почему тесто называют сдобным пресным?

2.Какое тесто относят к пресным сдобным тестам?

3. Какие изделия готовят из пресного теста?

**3.Задания для практического занятия**

1. Произвести расчёт сырья:

а) коржики молочные;

б) кекс столичный;

в) печенье «Круглое»

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Наименование изделия:** коржики молочные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Количество | |
| на 1000 гр | на 3500 гр |
| Мука | 423 |  |
| Сахар-песок | 210 |  |
| Маргарин | 96 |  |
| Меланж | 21 |  |
| Молоко цельное | 76 |  |
| Сода питьевая | 2 |  |
| Аммоний углекислый | 4 |  |
| Ванилин | 0,2 |  |
| Меланж для смазки | 1 |  |
|  | Выход 10 шт. по75 г |  |

**Наименование изделия:** кекс столичный (штучный)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Количество | |
| на 100 шт. | на 70 шт. |
| Мука | 2339 |  |
| Сахар-песок | 1755 |  |
| Маргарин | 1754 |  |
| Меланж | 1404 |  |
| Изюм | 1764 |  |
| эссенция | 8 |  |
| Аммоний углекислый | 7 |  |
| Соль | 7 |  |
| Сахарная пудра для отделки | 82 |  |
|  | Выход 100 шт. по75 г |  |

**Наименование изделия:** печенье круглое

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Количество | |
| на 1000 гр. | на 5000 гр. |
| Мука | 562 |  |
| Пудра сахарная | 187 |  |
| Масло сливочное | 375 |  |
| Меланж | 30 |  |
| Сода питьевая | 2 |  |
| Аммоний углекислый | 4 |  |
| Ванилин | 0,2 |  |
| Меланж для смазки | 1 |  |

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

При расчёте продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий следует принимать во внимание:

▪ Рецептура на мучные кондитерские полуфабрикаты составлена из расчёта выхода на 1кг;

▪ Рецептура на штучные изделия из дрожжевого, песочного и других видов теста составлена из расчёта 100 шт. изделия, а кулебяки и пироги из расчёта выхода 1кг (1000 г)

**Пример:** рассчитать количества сырья для приготовления 6 кг печенья песочного и записать данные в таблицу 5.1

Таблица 5.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | на 1кг | на 6 кг |
| Мука | 522 | 3,132 |
| Пудра сахарная | 209 | 1,254 |
| Масло сливочное | 315 | 1,890 |
| Меланж | 73 | 438 |
| Соль | 2 | 12 |
| Орехи | 16 | 96 |
| Ванилин | 0,2 | 1,2 |

Решение

Расчёт необходимого количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий производят путём составления пропорции.

На примере муки составляем пропорцию:

1000 г ----- 522

6000г ------Х

Х= 6000\* 522 /1000= 3,132 г- потребуется муки

Рассчитываем сахарную пудру:

1000 г ----- 209

6000г ------Х

Х= 6000\* 209 /1000= 1,254 г- потребуется сахарной пудры

Рассчитываем масло сливочное

1000 г ----- 315

6000г ------Х

Х= 6000\* 315 /1000= 1,890 г- потребуется масло сливочного

Рассчитываем меланж

1000 г ----- 73

6000г ------Х

Х= 6000\* 73 /1000= 438г- потребуется меланжа

Рассчитываем соль

1000 г ----- 2

6000г ------Х

Х= 6000\* 2 /1000= 12 г- потребуется соли

Рассчитываем орехи

1000 г ----- 16

6000г ------Х

Х= 6000\* 16 /1000= 96 г- потребуется орехов

Рассчитываем ванилин

1000 г ----- 0,2

6000г ------Х

Х= 6000\* 0,2 /1000= 1,2г- потребуется ванилина

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Рассчитать количества сырья для приготовления 250 шт. сочней с творогом, если влажность муки 13%.

**Критерии оценивания решения задачи**

Оценка «отлично» ставится, если: если студент свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка «хорошо» ставится, если: студент допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: студент недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но всё же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы

времени.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: студент не справился с задачей.

**Практическое занятие № 6**

**Тема:** Составление технологических схем приготовления простых отделочных полуфабрикатов

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

-закрепления и демонстрации умений по составлению технологических схем приготовления пресного теста.

- самостоятельно интерпретировать, анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде схемы.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Чем является технологическая схема для приготовления изделий предприятиями общественного питания?

2. Что должна включать технологическая схема?

3. В какой последовательности составляется технологическая схема?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую схему по приготовлению: Составление технологических схем приготовления помады для глазирования и мастики сырцовой

а) помады для глазирования

б) сахарной мастики сырцовой

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

Технологическая схема составляется на основании Сборников рецептур для предприятий общественного питания.

Главной целью составления технологической схемы является соблюдение технологии приготовления изделия на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

▪ перечень сырья, необходимого для приготовления изделия;

▪ технологические операции приготовления изделия (от механической обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов;

▪ все параметры технологических процессов при приготовлении изделий (температурный режим, время обработки, особенности формовки и отделки изделия)

▪ отпуск и температура подачи готового изделия

Инструкция по выполнению

а) Прочитать внимательно текст рецептуры.   
б) Выписать все компоненты для приготовления.  
в) Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

г) Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;   
С помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. Каждый прием обвести в прямоугольник. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.

Схема

……. ……. ……… ……….

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Составить технологическую схему по приготовлению сахарной мастики заварной.

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | Студент работу не выполнил вовсе.  Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.  Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.  Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Практическое занятие № 7**

**Тема:** Определение количества изделий из заданного сырья

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: Закрепления и демонстрации умений по определению количества изделий из заданного сырья.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. -М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**-** Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий **для предприятий** общественного питания**. – М.:** Издательский центр «Академия», 2014;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

(методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Какие способы замеса пряничного теста?

2. Какое тесто относят к пресным сдобным тестам?

3. Какие изделия готовят из пресного теста?

**3.Задания для практического занятия**

1. Решить задачи по определению количества изделий из заданного сырья

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи по определению количества изделий из заданного сырья**

Задача 1. Сколько коржиков сахарных можно приготовить из 200 г маргарина?

Задача 2. Сколько понадобиться мёда для приготовления 5 кг пряника «Тульского»?

Задача 3.Определить количества теста и количество кекса творожного с изюмом весом 250 г из 500 г изюма?

Задача 4. Сколько рожков песочных с маком можно приготовить выходом 50 г из 2,500 муки?

Задача 5. Сколько кекса творожного штучного выходом 50 г можно приготовить из 1,5 творога?

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

При расчёте количества мучных кондитерских изделий следует принимать во внимание:

▪ Рецептура на мучные кондитерские изделия полуфабриката составлена из расчёта выхода на 1кг;

▪ Рецептура на штучные изделия из дрожжевого, песочного и других видов теста составлена из расчёта 100 шт. изделия, а кулебяки и пироги из расчёта выхода 1кг (1000 г)

**Пример:** Сколько можно приготовить кекса «Столичного» (штучного) выходом 75 г из 800 г сливочного масла?

Решение

По рецептуре из заданного сырья выход кекса «Столичного» (штучного) составляет 100 шт. по 75 г. По условию задачи известно, что в наличие 800 г сливочного масла.

1. Находим общее количество кекса:

100 шт. \* 75 г = 7500 г

2. Составляем пропорцию по определению общего количества теста для кекса «Столичного» (штучного) по заданному количеству сливочного масла (800 г).

7500 г ------- 1754 г сливочного масла

Х ------ 800 г сливочного масла

Х= 7500 г \*800 г / 1754 г = 3,421 г

3. Определяем количество (шт.) кекса «Столичного» выходом 75 г

3,421 г : 75 г = 46 шт.

Ответ: из 800 г сливочного масла можно приготовить 46 шт. кекса «Столичного» выходом 75 г

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:**

Задача: Сколько можно приготовить песочника с изюмом выходом 50 г из 500 г изюма.

**Критерии оценивания решения задачи**

Оценка «отлично» ставится, если: если студент свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка «хорошо» ставится, если: студент допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: студент недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но всё же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы

времени.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: студент не справился с задачей.

**Практическое занятие № 8**

**Тема:** Определение потери массы мучных кондитерских полуфабрикатов при выпекании.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

- закрепления и демонстрации умений по определению потерь массы мучных изделий при выпекании

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**-** Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий **для предприятий** общественного питания**. – М.:** Издательский центр «Академия», 2014;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Что такое упёк?

2. Что такое припёк?

3. В каких измерительных единицах выражается упёк и припёк?

3. **Задания для практического занятия**

1. Решить задачи по определению количества потерь при выпекании мучных изделий.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи по определению количества потерь при выпекании мучных изделий**

**Задача 1** Рассчитайте упёк для 8 кг готового бисквитного полуфабриката.

**Задача2** Рассчитать количество муки с влажностью 13 % и определить упёк для 12 кг выпеченного песочного полуфабриката.

**Задача 3** Рассчитайте упёк для 7 кг выпеченного слоёного полуфабриката.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Пример**

1. Рассчитайте упёк для 3 кг готового бисквитного полуфабриката.

Определяем количества теста для 3 кг бисквитного полуфабриката

По рецептуре сборника для 1 кг бисквитного полуфабриката нужно 1367г теста.

Значит, 3000\*1367 = 4101г бисквитного теста

2. Рассчитываем потери при выпекании

а) Определяем потери массы готового изделия

4101г – 3000г=1101г

б) 1101: 4101\*100% = 27%

Ответ: при выпекании бисквита потери массы составит 1101г – 27 %

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Рассчитать количество муки с влажностью 16 % и определить упёк для 14 кг выпеченного песочного теста.

**Критерии оценивания решения задачи**

Оценка «отлично» ставится, если: если студент свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка «хорошо» ставится, если: студент допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: студент недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но всё же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы

времени.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: студент не справился с задачей.

**Практическое занятие № 9**

**Тема:** составление технологических карточек по приготовлению основных отделочных полуфабрикатов

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- формирование умений по составлению технологических карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. -М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Для чего предназначены отделочные полуфабрикаты?

2. Какие полуфабрикаты относят к простым отделочным полуфабрикатам?

3. Какие полуфабрикаты относят к основным отделочным полуфабрикатам?

4. Какие кремы используют для отделки тортов и пирожных?

5.Назвать отделочные полуфабрикаты промышленного производства?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую карточку по приготовлению:

а) Крема сливочного основного;

б) Крем сливочный «Новый»;

в) Крем белковый заварной.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Инструкция по заполнению технологической карточки**

1.Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.   
 2. Руководствуясь рецептом, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.   
 3. Качественный и количественный состав блюда учтите при расчете калькуляции на него. В случае, если для приготовления блюда требуются какие либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.   
 4. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда. Используя нормы закладки и показатели пищевой ценности используемых продуктов, рассчитайте суммарную калорийность одной порции готового блюда и укажите ее в технологической карте.   
 5. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.   
Каждой технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет предприятие.

*Образец*

Организация:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №1**

**Наименование блюда**: крем «Пражский»

**Рецептура**: № 8 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 2014 г

**Выход**: 1000 г

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Масса (г) для приготовления крема |
| Масло сливочное | 537 |
| Желтки яичные | 56 |
| Молоко сгущённое | 324 |
| Вода | 57 |
| Какао порошок | 25 |
| Ванильная пудра | — |

Краткая технология: Яичные желтки, воду (1:1) и сгущенное молоко соединяют и уваривают до загустения на водяной бани. Охлаждают до температуры 200С и добавляют во взбитое сливочное масло.

Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют какао-порошок и ванильную пудру.

Технолог: / /

Зав. производством: / /

УТВЕРЖДАЮ:

Директор / /

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить технологическую карточку на крем «Шарлотт».

**Практическое занятие № 10**

**Тема:** составление калькуляционных карточек по приготовлению основных отделочных полуфабрикатов

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- формирование умений по составлению калькуляционных карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Назвать нормативные документы, применяемые в общественном питании.

2. Какой нормативный документ составляют на основе сборника рецептур?

3. Кто составляет на производстве технологические карточки?

4. Кто подписывает технологические карточки?

5. Где хранятся технологические карточки?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить калькуляционную карточку:

а) Крем сливочный основной;

б) Крем сливочный «Новый»;

в) Крем белковый заварной.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Калькуляция производится в следующем порядке:**

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Калькуляция цены на мучные и кондитерские изделия производится по тем же правилам, что и на кулинарную продукцию. Исключением является то, что окончательная калькуляционная карточка рассчитывается на основе нескольких вспомогательных карточек, то есть, чтобы рассчитать стоимость, например, торта необходимо рассчитать стоимость коржа, сиропа для пропитки, крема (для крема, возможно, тоже потребуется расчет сиропа), крошки для обсыпки и т.д. Торговая наценка на изделие рассчитывается только в окончательной калькуляционной карточке.

*Образец*

Организация: ООО «МЕЛС»

Предприятие: Кафе «Встреча*»*

**Калькуляционная карточка № 1**

Наименование блюда: Крем из сливок

Выход: 1000 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый № калькуляции | | № 1  5.09.16г. | | | №2  12.09.16 г. | | | №3  « » | | | №4  « » | | |
| №  п/п | Наименование продукта | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сум­ма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма |
| 1 | Сливки 35% | 891 | 70-00 | 62--37 | 891 | 70-00 | 62-37 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Сахарная пудра | 179 | 55-00 | 9-85- | 179 | 60-00 | 10-74 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ванильная пудра | 3 | 100-00 | 0-30 | 3 | 100-00 | 0-30 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость набора 100 блюд, руб | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Продажная цена блюда, наценка 100 % | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Выход в готовом виде, г | | 1000 | | | 1000 | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | Иванова Н.Н Подпись | | | Иванова Н.Н. Подпись | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | | Никонова Н.А. Подпись | | | Никонова Н.А. Подпись | | |  | | |  | | |
| Утверждаю: директор | | Петров И.Н. Подпись | | | Петров И.Н.  Подпись | | |  | | |  | | |

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить калькуляционную карточку на крем «Шарлотт»

**Критерии оценки работы по составлению калькуляционных карточек**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в карточке информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание карточки полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в карточке соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Студент работу не выполнил вовсе.  2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.  3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками карточки. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность с карточки | Наблюдение преподавателя | Материал в карточке излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в карточке излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками карточки. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление карточки полностью соответствует требованиям. | В составлении  карточки имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Практическое занятие № 11**

**Тема:** Составление технологических карточек по приготовлению изделий пониженной калорийности

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

- формирование умений по составлению технологических карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. На какие группы подразделяют торты?

2. Какие отделочные полуфабрикаты применяют для отделки и оформления тортов?

3. Какой массой выпускают торты?

4. Из каких этапов состоит приготовление торта?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую карточку по приготовлению:

а) Пирог «Ночка»;

б) Пирог бисквитный «Свежесть»;

в) Торт « Лимонный».

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Инструкция по заполнению технологической карточки**

1.Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.   
 2. Руководствуясь рецептом, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.  
 3. Качественный и количественный состав блюда учтите при расчете калькуляции на него. В случае, если для приготовления блюда требуются какие либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.   
 4. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда. Используя нормы закладки и показатели пищевой ценности используемых продуктов, рассчитайте суммарную калорийность одной порции готового блюда и укажите ее в технологической карте.   
 5. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.   
 Каждой технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет предприятие.

*Образец*

Организация: ООО «МЕЛС»

Предприятие: Кафе «Встреча»

**Технологическая карта №1**

**Наименование блюда**: торт «Прага»

**Рецептура**: № 25 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 2014 г

**Выход**: 10 шт. по 1,720 кг

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Масса, г, для приготовления крема |
| Бисквит «Прага» | 8100 |
| Крем «Пражский» | 6170 |
| Помада шоколадная | 200 |
| Повидло | 920 |

Краткая технология: Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых формах. После выпечки охлаждают и выдерживают 8-10 часов. Зачищают и разрезают бисквит по горизонтали на три пласта.

Склеивают пласты между собой кремом «Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После застывания поверхность оформляют кремом.

Технолог: / /

Зав. производством: / /

УТВЕРЖДАЮ:

Директор / /

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить технологическую карточку на торт «Солнечный».

**Практическое занятие № 12**

**Тема:** Составление калькуляционных карточек по приготовлению изделий пониженной калорийности

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- формирование умений по составлению калькуляционных карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Из каких стадий состоит приготовление торта?

2. Какими способами приготавливают торт « Сказка»?

3. Какие изделия приготавливают из заварного теста?

4. Какие особенности составления калькуляционной карточки на торты?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить калькуляционную карточку:

1вариант: Торт «Сказка»;

2 вариант: Торт «Ленинградский»;

3 вариант: Торт « Лимонный».

**2. Представить результаты практического задания**

**3. Заполнить отчёт практического занятия**.

**Калькуляция производится в следующем порядке:**

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо, ингредиентов.
3. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

1. Калькуляция цены на мучные и кондитерские изделия производится по тем же правилам, что и на кулинарную продукцию.
2. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
3. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры

карточка рассчитывается на основе нескольких вспомогательных карточек, то есть, чтобы рассчитать стоимость, например, торта необходимо рассчитать стоимость коржа, сиропа для пропитки, крема (для крема, возможно, тоже потребуется расчет сиропа), крошки для обсыпки и т.д. Торговая наценка на изделие рассчитывается только в окончательной калькуляционной карточке.

*Образец*

Организация: ООО «МЕЛС»

Предприятие: Кафе «Встреча*»*

**Калькуляционная карточка № 1**

Наименование блюда: Крем из сливок

Выход: 1000 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый № калькуляции | | № 1  5.09.16г. | | | №2  12.09.16 г. | | | №3 | | | №4  « » | | |
| №  п/п | Наименование продукта | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сум­ма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма |
| 1 | Сливки 35% | 891 | 70-00 | 62--37 | 891 | 70-00 | 62-37 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Сахарная пудра | 179 | 55-00 | 9-85- | 179 | 60-00 | 10-74 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ванильная пудра | 3 | 100-00 | 0-30 | 3 | 100-00 | 0-30 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость набора 100 блюд, руб | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Продажная цена блюда, наценка 100 % | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Выход в готовом виде, г | | 1000 | | | 1000 | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | Иванова Н.Н Подпись | | | Иванова Н.Н. Подпись | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | | Никонова Н.А. Подпись | | | Никонова Н.А. Подпись | | |  | | |  | | |
| Утверждаю: директор | | Петров И.Н. Подпись | | | Петров И.Н.  Подпись | | |  | | |  | | |

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить калькуляционную карточку на крем «Шарлотт»

**Критерии оценки работы по составлению калькуляционных карточек**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в карточке информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание карточки полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в карточке соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Студент работу не выполнил вовсе.  2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме  3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками карточки. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность с карточки | Наблюдение преподавателя | Материал в карточке излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в карточке излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками карточки. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление карточки полностью соответствует требованиям. | В составлении  карточки имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Дифференцированный зачёт по** **МДК.08.01 Технология приготовления  хлебобулочных, мучных  и кондитерских изделий**

**Цель:**

Контроль знаний:

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов;

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий;

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.

**Тест**

Тест расположен на бумажном носителе

Тест охватывает все темы учебной дисциплиныМДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных  и кондитерских изделий

Тип теста - открытый

Тип заданий – простой, выбор ответа

Количество вариантов – 4 варианта

Количество вопросов в каждом варианте – 25 вопросов

**Инструкция      по выполнению теста**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

**Вариант 1**

**1. Для замеса дрожжевого теста, с какой клейковиной используют муку:**

  а) сильной

  б) слабой

  в) средней

**2.Какого способа приготовления дрожжевого теста не существует :**

а) опарного

б) безопарного

в) лабораторного

**3.Что такое сдоба:**

а) жир, мука, сахар, соль

б) жир и сахар

в) сахар и соль

**4. Что такое опара:**

а) жидкое тесто

б) тесто со слабой клейковиной

в) приправа

**5.С чем растирают дрожжи:**

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

**6. Если в  песочном тесте много сахара, оно будет:**

а) рассыпаться

б) затянутым

в) не получится

**7. Песочное тесто выпекают при температуре:**

а) 220 – 2400 С

б) 240 – 2500 С

в) 260 – 2800 С

**8. Основа песочного теста:**

а) масло с мукой

б) масло с сахаром

в) масло с меланжем

**9. Для песочного печенья пласт смазывают:**

а) сладкой водой

б) маслом

в) яйцом

**10. Продолжительность замеса  песочного теста способствует:**

а) рассыпчатости

б) затянутости

в) качеству

**11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:**

а) пышную

б) твердую

в) затянутую

**12.Что готовят из бисквитного теста:**

а) пирожки

б) торты

в) профитроли

**13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:**

а) ржаной

б) крахмалом

в) меланжем

**14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:**

а) с сильной

б) со слабой

в) со средней

**15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:**

а) диетические

б) столовые

в) меланж

**16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:**

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

**17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:**

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

**18.Температура выпечки слоеного теста:**

а) 1800С           б) 2000С            в) 2500С

**19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:**

а) ниже           б) выше           в) не имеет значения

**20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:**

а) соль         б) крахмал           в) лимонную кислоту

**21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:**

а) с низкой                  б) с высокой             в) со средней

**22. Если изделия из заварного теста без подъема, значит оно было:**

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

**23. До какой температуры охлаждают заваренную массу**:

а) 900С                            б) 500С                        в) 600С

**24. Заваривают тесто:**

а) деревянной лопаткой

б) только железной

в) в машине

**25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:**

а) муки и соли

б) маргарина

в) паров воды

**Практическое задание**

**Задание 1**. Укажите подготовку яичного порошка к кулинарному использованию и соотношение воды и яичного порошка для подготовки к использованию на 40 гр. яичного продукта по рецептуре.

**Задание 2**. Решите производственную ситуацию.

Определите причину дефекта хлебобулочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Притиски | Участки боковых поверхностей без корочек в местах соприкосновения тестовых заготовок |  |
| 2. Выплывы | Выступающий мякиш по контуру верхней корки у подовых хлебобулочных изделий |  |

**Задание 3.** Решите производственную ситуацию.

Песочный полуфабрикат жёсткий и нерассыпчатый. Причины дефекта.

**Задание 4**. Решите производственную ситуацию.

Заварной полуфабрикат осел при выпечке. Причины дефекта.

**Задание 5.** Рассчитайте, какой припёк получится при изготовлении 100 шт. булочек массой 80 гр. Определите потери в массе, упёк в % к массе теста. На 100 шт. булочек расходуется 6,4 кг муки и 8,8 кг. теста.

**Эталон ответа**

1. Перед использованием яичный порошок просеивают, затем растворяют в тёплой воде

(40-500 С), тщательно перемешивают и оставляют для набухания на 30-40 минут и процеживают.

На получение 40 гр. яичного продукта берут 10 гр. яичного порошка и 30 гр. воды

2. Причина притисков – близкое расположение тестовых заготовок при выпечке хлебобулочных изделий.

Причина выплывов – чрезмерная расстойка тестовых заготовок.

3. Мука с большим содержанием клейковины, длительный замес теста (тесто затянуто), большое содержание жидкости, много сахари и мало жира.

4. Жидкая консистенция теста, рано снизили температуру выпечки.

5. Припёк (8кг – 6,4кг) / 6.4кг\* 100% = 25%

Упёк (8,8кг – 8кг) / 8,8кг \* 100% = 9,09%

Потери в массе 8,8кг – 8кг = 0,8 кг

**Вариант № 2**

**1.Температура жидкости для приготовления опары:**

а) 50 – 600С

б) 30 – 400С

в) 20 – 300С

**2.Если переложить сахар, то изделие будет:**

а) сырое

б) гореть

в) ничего страшного

**3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:**

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

**4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:**

а) дольше

б) короче

в) одинакова для всех

**5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:**

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

**6. Для разрыхления сдобного пресного теста, используют:**

а) ванилин

б) аммиак

в) аммоний

**7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:**

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

**8.При приготовлении теста температура в помещении:**

а) 300С

б) 200С

в) 100С

**9. После остывания, мучное изделия посыпают:**

а) мукою

б) сахарной пудрой

в) ванилином

**10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:**

а) со слабой

б) с сильной

в) со средней

**11. Если бисквитный п/ф крошится, то:**

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

**12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:**

а) белок

б) сода

в) аммоний

**13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:**

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

**14.При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:**

а) 180 – 2100С

б) 200 – 2200С

в) 250 – 2800С

**15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:**

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

**16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:**

а) высокое

б) низкое

в) среднее

**17. Готовое мучное изделие должно быть:**

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

**18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:**

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

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

а) исчезла влага

б) масло было пластичней

в) лучше размягчилось

**20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:**

а) 277

б) 265

в) 256

**21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:**

а) 100 – 1200С

б) 180 – 200 0С

в) 200 – 2200С

**22. Перед выпеканием изделий из песочного теста кондитерский лист смазывают**:

а) обильно жиром

б) посыпают мукой

в) водой

**23. Заварное тесто должно быть:**

а) густым

б) вязким

в) жидким

**24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:**

а) будет расплываться

б) будет трескаться

в) осядет

**25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:**

а) яйца

б) соду

в) масло

г) сахар

**Практическое задание**

**Задание 1**. Укажите подготовку сухого молока к кулинарному использованию

**Задание 2**. Почему после выпечки остывания изделий из дрожжевого теста масса их уменьшается?

**Задание 3**. Решите производственную ситуацию. Причины брака бисквитного полуфабриката.

|  |  |
| --- | --- |
| Дефект | Причины дефекта |
| а) Бисквит плотный, тяжёлый, малопористый |  |
| б) Бисквит с закалом |  |
| в) Бисквит с комками муки |  |

**Задание 4.** Решите производственную ситуацию.

Тесто песочное непластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые. Причины дефекта.

**Задание 5**. Произведите расчёт сырья для приготовления 15 кг полуфабриката для коврижки «Южная».

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Расход сырья |
| Мука пшеничная | 539 |
| Сахар песок | 150 |
| Мёд | 250 |
| Маргарин | 50 |
| Сода питьевая | 1,5 |
| Сухие духи | 1,5 |
| Сироп для глазирования | 50 |
| Выход | 1000 |

**Эталон ответа**

1. Перед использованием сухое молоко просеивают через сито и растворяют сначала в небольшом количестве воды при температуре 40-500С до получения однородной массы без комков, затем постепенно добавляют остальную воду (на 100гр. сухого молока берут 900гр. воды).

2. Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате испарения влаги при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделия до выпекания. Упёк составляет 14-20%. Зависит: от консистенции теста, размера изделий, температуры и времени выпечки.

3. а) Недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, механическое воздействие при выпечке, увеличенное количество муки.

б) Недостаточное время выпечки.

в) Недостаточный промесс теста, вся мука в яичную массу засыпана сразу.

4. Большое количество муки, температура теста выше 200С, тесто замешено с растопленным маслом.

**Вариант № 3**

**1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:**

а) 25-35º С;

б) 45-50º С;

в) 20-25º С;

г) 50-55º С.

**2. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов:**

а) механический

б) биологический

в) химический

**3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило**

**в помещении с низкой относительной влажностью?**

а) пониженный объем;

б) тесто кислое;

в) образование высохшего слоя;

г) недостаточный подъём.

**4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:**

а) с большим количеством сдобы;

б) с малым количеством сдобы;

в) с кремом, глазированные.

**5. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило;

б) недоброкачественные дрожжи;

в) сахар положен сверх нормы.

**6. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:**

а) для удаления посторонних примесей;

б) для насыщения воздухом;

в) для улучшения пекарских свойств муки.

**7. Сырье для приготовления дрожжевого теста:**

а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;

б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;

в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;

г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

**8.Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:**

а) добавление аммония углекислого;

б) добавление соды;

в) взбивание;

г) добавление дрожжей.

**9.** **При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило

б) недоброкачественные дрожжи;

в) сахар положен сверх нормы.

**10. Тарталетки изготавливают из:**

а) песочного теста;

б) заварного теста;

в) сдобного пресного теста;

г) из дрожжевого теста.

**11.При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется**

**жидкости:**

а) 4 л;

б) 2,5л;

в) 1,5л;

г) 3л.

**12.Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?**

а) для удаления избытка углекислого газа;

б) для прекращения брожения;

в) для равномерного распределения дрожжей;

г) для удаления этилового спирта.

**13. Какое тесто используют для приготовления оладий:**

а) дрожжевое;

б) заварное;

в) бездрожжевое.

**14. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:**

а) изделие мало расстоялось;

б) изделие перестояло;

в) высокая влажность изделий.

**15. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают**

**виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш. Какое это изделие?**

а) ватрушка

б) пирог

в) кулебяка

**16. Задача.**

**Сколько нужно выписать муки для приготовления 150 штук расстегаев с мясом?**

**Эталон:**

а) На 100 штук необходимо 7800 муки, а на 150 штук 7800+3900=11700(г) – 11,7 кг;

б) На 100 штук необходимо 7800 муки, а на 150 штук 7800+3900=11600(г) – 11,6 кг;

в) На 100 штук необходимо 7800 муки, а на 150 штук 7800+3900=11400(г) – 11,4 кг;

**17. Выберите мучные изделия, приготовленные из дрожжевого теста:**

а) Блины

б) Оладьи

в) Профитроли

г) Пельмени

д) Лапша

е) Вареники

ж) Блинчики

з) Расстегаи

и) Ватрушки

к) Тарталетки

**18. Назовите изделие:** Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.

а) Расстегай.

б) Ватрушка.

в) Пирожки.

г) Кулебяка.

д) Блины.

**19. Определить какое сырье не нужно для приготовления песочного теста:**

а) мука

б) Яйца

в) Сахар

г) Маргарин, масло

е) Кисломолочная продукция

ж) Лимонная кислота

з) Соль

и) Сода, углекислый аммоний

к) Эссенция

**20. Каково значение белка яиц при приготовлении кулинарных изделий:**

а) придает пышность, пористость;

б) фиксирует форму;

в) повышает калорийность.

**21. Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно?**

а) опарный;

б) безопарный

**22. Укажите сорт муки, используемый для приготовления дрожжевого теста:**

а) Первый;

б) Высший;

в) Второй.

**23. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ:**

а) соль;

б) пряности;

в) пищевые кислоты.

**24. С каким содержание клейковины берут муку для приготовления сдобного пресного теста?**

а) со средним;

б) с высоким;

в) с низким.

**25. Какие способы формования изделия используют при разделки заварного теста?**

а) отсадной;

б) выемной;

в) нарезной

**Практическое задание**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается выполнить задания

Время выполнения задания – 20 минут.

**Задание 1**. Решите производственную ситуацию

Заварной полуфабрикат расплывчатый. Причины дефекта

**Задание 2**. Заполните таблицу

|  |  |
| --- | --- |
| Дефекты хлеба | Причины возникновения |
| а) Неправильная форма изделий |  |
| б) Трещины и надрывы на поверхности |  |

**Задание 3**. Решите производственную ситуацию

Сливочный крем слабой, расплывчатой консистенции, рисунок при отделке не чёткий.

Причины брака и пути их исправления.

**Задание 4**. Решите производственную ситуацию

Крем белковый заварной с комочками, украшения из такого крема не гладкие, без глянца. Причина дефекта.

**Задание 5**. Произведите расчёт сырья для приготовления 15 кг дрожжевого теста для приготовления булочки домашней.

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Расход сырья |
| Мука пшеничная | 639 |
| Сахар песок | 150 |
| Меланж | 170 |
| Маргарин | 150 |
| Соль | 60 |
| Дрожжи | 170 |
| Вода | 290 |
| **Выход** | **1000** |

**Эталон**

1. Жидкая консистенция, кондитерские листы сильно смазаны жиром

2. а) неправильная формовка; недостаточная или избыточная расстойка изделия.

б) недостаточная расстойка изделия, высокая температура при выпекании.

3. Повышенная температура в помещении, нарушена рецептура, масло с плохой кремообразующей способностью.

4. Слишком уварен сироп, быстро влили горячий сироп в белки, плохо взбили крем в горячем состоянии.

**Вариант №4**

**1. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.**

**Причины возникновения:**

а) в тесте много соли;

б) недостаточная расстойка изделия;

в) высокая температура печи;

г) тесто замешено на желтках.

**2. Температура опары должна быть:**

а) 27-29º С;

б) 30-35º С;

в) 25-27º С;

г) 35-40º С.

**3. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для**

**оладий равно:**

а) 1:1;

б) 1:1,5;

в) 1:2;

г) 1:3.

**4. Как определить готовность опары:**

а) по внешним признакам (опара немного опадает);

б) по вкусу;

в) по появлению кисломолочного запаха

**5. Какое тесто используют для приготовления блинчиков:**

а) дрожжевое;

б) заварное;

в) бездрожжевое.

**6. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:**

а) брожение теста;

б) брожение опары;

в) замес теста;

г) приготовление опары.

**7. Какова роль дрожжей в тестообразовании:**

а) разрыхляют его, создают пористость;

б) способствуют лучшему набуханию белков муки;

в) улучшают вкус изделия

**8. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом:**

а) с большим количеством сдобы;

б) с малым количеством сдобы;

в) с кремом, глазированные.

**9. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины данного дефекта теста:**

а) тесто перебродило;

б) недоброкачественные дрожжи;

в) соль положена сверх нормы.

**10. Какое тесто используют для приготовления блинов:**

а) дрожжевое;

б) заварное;

в) бездрожжевое.

**11. Что влияет на длительность расстойки изделия перед выпечкой:**

а) масса изделия;

б) количество сдобы;

в) наличие или отсутствие фарша.

**12. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:**

а) изделие мало расстоялось;

б) изделие перестояло;

в) высокая влажность изделий.

**13. Выберите изделия приготовленные из бездрожжевого теста:**

а) Блины

б) Оладьи

в) Профитроли

г) Блинчики

д) Расстегаи

е) Ватрушки

ж) Тарталетки

**14. Допишите пропущенные слова. Тесто для оладий готовят также, как и для … , но …консистенции и без добавления …;**

**Эталон:**

а) блинов; более густой; жира.

б) оладьей; более густой; жира.

г) блинов; более жидкой; жира.

**15. При выпекании изделий обнаружен дефект: образовался «закал» ( непропеченный слой мякиша у нижней корочки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:**

а) изделие мало расстоялось;

б) изделие перестояло;

в) высокая влажность изделий.

**16. В каком виде водят белки яиц при приготовлении кулинарных изделий:**

а) сырые  
б) взбитые;

в) вареные.

**17. Рассчитать количество фарша мясного с луком на 50 расстегаев из дрожжевого теста, если на 1 расстегай необходимо 40 г фарша.**

**Эталон:**

а) 2000 г;

б) 2500 г;

в) 1500г.

**18. Установить последовательность операций при разделке**

**дрожжевого теста:**

а) подкатка;

б) промежуточная расстойка;

в) деление;

г) окончательная расстойка;

д) отделка до выпечки;

е) формование.

**19. Определить какое сырье не нужно для приготовления сдобного теста:**

а) мука

б) Яйца

в) Сахар

г) Маргарин, масло

д) Вода

е) Кисломолочная продукция

ж) Лимонная кислота

з) Соль

и) Сода, углекислый аммоний

к) Эссенция

**20. Задача.**

**Сколько нужно выписать муки для приготовления 130 штук расстегаев с мясом?**

**Если на 100 штук необходимо 7. 800 кг муки.**

а) 10. 140 кг;

б) 10.130 кг;

в) 10. 145 кг

**21. Какие способы разрыхления используют при приготовлении бисквитного теста?**

а) механический;

б) химический;

в) биологический.

**22. Выберите, какие технологические приемы используют для заполнения пирожного «Трубочка заварная с кремом»:**

а) разрезание по горизонтали на две части;

б) боковой надрез по горизонтали;

в) боковой прокол;

г) верхний прокол;

д) все вышеперечисленные.

**23. К сливочным кремам относят:**

а) крем «Новый»

б) крем «Тираж»;

в) крем «Птичье молоко».

**24 . Какие фруктовые пасты используют для приготовления пирожного «Корзиночка Изабелла»**

а) яблочная;

б) айвовая;

в) сливовая;

г) виноградная.

**25. Какие сроки хранения тортов отделанных сливочным кремом?**

а) 24 ч;

б) 36 ч;

в) 72 ч;

г) 12 ч

**Практическое задание**

**Задание 1**. Решите производственную ситуацию

Бисквитный полуфабрикат при выпекании не поднимается. Причины дефекта.

**Задание 2.** Решите производственную ситуацию

Слоёный полуфабрикат имеет плотный мякиш с «закалом»

**Задание 3.** Решите производственную ситуацию

Определите органолептическим способом готовность бисквитного полуфабриката.

**Задание 4**. Решите производственную ситуацию

Дрожжевое тесто не поднимается. Какие могут быть причины возникновения и способы устранения.

**Задание 5.** Произвести расчёт сырья для замеса 12 кг сдобного пресного теста на сочни с творогом

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Расход сырья |
| Мука пшеничная | 339 |
| Сахар песок | 90 |
| Меланж | 100 |
| Маргарин | 150 |
| Соль | 60 |
| Сода | 1,7 |
| Сметана | 1950 |
| Выход | 1000 |

**Эталон ответа**

1. Недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, механическое воздействие при выпечке, увеличенное количество муки.

2. Высокая температура выпечки; недостаточное время выпечки.

3. Образование румяной корочки, увеличение в подъёме, при надавливании пальцем восстанавливает форму

**4.** Тесто охладилось ниже 100С – подогреть тесто до 300С;

Тесто перегрето и имеет температуру выше 500С - тесто охладить до 300С и добавить свежие дрожжи;

Недоброкачественные дрожжи - добавить в тесто дрожжи хорошего качества.

**Ключ:** **ответов к вопросам тестовой работы.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | ответ | | № вопроса | ответ | №  вопроса | ответ | №  вопроса | | ответ |
| 1 вариант | | | 2 вариант | | 3 вариант | | 4 вариант | | |
| 1 | б | | 1 | б | 1 | а | 1 | в | |
| 2 | в | | 2 | б | 2 | б | 2 | а | |
| 3 | б | | 3 | а | 3 | в | 3 | а | |
| 4 | а | | 4 | а | 4 | б | 4 | а | |
| 5 | б | | 5 | в | 5 | а | 5 | в | |
| 6 | а | | 6 | в | 6 | а | 6 | г, б, в, а | |
| 7 | б | | 7 | б | 7 | б | 7 | а | |
| 8 | б | | 8 | б | 8 | в | 8 | а | |
| 9 | в | | 9 | б | 9 | б | 9 | в | |
| 10 | б | | 10 | а | 10 | а | 10 | а | |
| 11 | а | | 11 | б | 11 | в | 11 | б | |
| 12 | б | | 12 | а | 12 | а | 12 | б | |
| 13 | б | | 13 | а | 13 | а | 13 | в, г, ж | |
| 14 | в | | 14 | б | 14 | б | 14 | а | |
| 15 | а | | 15 | в | 15 | в | 15 | а | |
| 16 | б | | 16 | а | 16 | а | 16 | б | |
| 17 | в | | 17 | а | 17 | а, б, з ,и | 17 | а | |
| 18 | в | | 18 | б | 18 | д | 18 | а, б, в, е, г, д | |
| 19 | а | | 19 | а | 19 | ж | 19 | б | |
| 20 | в | | 20 | в | 20 | а | 20 | а | |
| 21 | б | | 21 | б | 21 | б | 21 | а | |
| 22 | б | | 22 | б | 22 | а, б | 22 | в | |
| 23 | в | | 23 | б | 23 | б | 23 | а | |
| 24 | а | | 24 | б | 24 | а | 24 | г | |
| 25 | в | | 25 | а | 25 | а | 25 | б | |
|  |  |  |  |  | | | | | |

**Критерии оценки тестового задания:**

90-100% - отлично «5»;

70-89% - хорошо «4»

50-69% - удовлетворительно «3»;

менее 50% - неудовлетворительно «2».

Дифференцированный зачёт по производственной практике выставляется на основании данных дневника практики с указанием видов работ, выполненных студентами, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

**Контрольно - оценочные материалы для проведения экзамен (квалификационного)**

ПМ. 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**Цель:** Оценить сформированность ПК и ОК по модулю.

Оцениваются компетенции: ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 8.4; ПК8.5; ПК8.6;

ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7.

Экзамен состоит из двух частей:

**Часть А** – теоретически вопросы на знание технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий требований к качеству блюд, технике безопасности и сроков хранения, санитарных норм (25 билетов).

**Часть Б** - практическое задание по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; их оценки качества, сроков хранения, подача и оформление (25 заданий).

**Инструкция теоретического задания**

1) Внимательно прочитайте вопросы.

2) Вам предлагается ответить на 3 вопроса.

3) Время подготовки ответа – 20 минут

**Билет № 1**

1. Песочное тесто и изделия из него.

2. Виды брака при приготовлении изделий из заварного теста.

3.Назвать профессиональные заболевания кондитера.

**Билет № 2**

1. Бисквит основной и изделия из него. Требование к качеству.

2. Способы разрыхления теста

3.Назвать санитарные требования к кондитерскому цеху

**Билет № 3**

1. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных.

2. Подготовка кондитерского сырья к производству.

3. Инвентарь кондитерского цеха.

**Билет № 4**

1. Классификацию теста.

2. Требования к качеству и виды брака при приготовлении бисквитного полуфабриката.

3. Назвать оборудование кондитерского цеха

**Билет № 5**

1. Значение и виды кремов.

2. Изделия из дрожжевого теста, требования к качеству.

3.Назвать правила перевозки кондитерских изделий.

**Билет № 6**

1. Приготовления крема белкового.

2. Требования к качеству изделий из слоёного теста.

3.Назвать инвентарь для кондитерского цеха

**Билет № 7**

1. Технология приготовления ватрушки творогом.

2. Показатели качества муки.

3. Техника безопасности при работе в кондитерском цехе.

**Билет № 8**

1. Приготовление тортов.

2. Бездрожжевое тесто и изделия из него.

3. Правила личной гигиены кондитера.

**Билет № 9**

1. Приготовление дрожжевого теста.

2. Вкусовые и ароматические вещества.

3. Обработка инвентаря для кондитерского цеха.

**Билет № 10**

1. Приготовление пряничного теста.

2. Фарши и начинки для приготовления мучных кондитерских изделий.

3. Правила личной гигиены кондитера.

**Билет № 11**

1. Слоёное тесто и изделия из него.

2. Виды брака при приготовлении песочного теста и изделий из него.

3. Хранение и транспортировка пирожных и тортов.

**Билет № 12**

1. Сдобное пресное тесто и изделия из него.

2. Изделия пониженной калорийности.

3. Техника безопасности при работе в кондитерском цехе.

**Билет № 13**

1. Приготовление воздушного теста и изделий из него.

2. Разделка и выпечка изделий из слоёного теста.

3. Правила обработки инвентаря в кондитерском цехе.

**Билет № 14**

1. Приготовление заварного теста. Ассортимент изделий из заварного теста.

2. Перечислить ассортимент песочных пирожных.

3. Сроки хранения, транспортирование готовых тортов и пирожных.

**Билет № 15**

1. Сдобное пресное тесто и изделия из него.

2. Разделка и выпечка дрожжевого теста.

3. Правила перевозки тортов и пирожных.

**Билет № 16**

1. Приготовление дрожжевого опарного теста.

2. Правила подготовки яиц к производству.

3. Виды оборудования в кондитерском цехе.

**Билет № 17**

1. Приготовление пирожных.

2. Виды брака при замесе дрожжевого теста.

3. Правила обработки инвентаря в кондитерском цехе.

**Билет № 18**

1. Процессы, происходящие при замесе теста.

2. Виды отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.

3. Санитарные требования к кондитерскому цеху.

**Билет № 19**

1. Приготовление бисквитных пирожных.

2. Подготовка продуктов для замеса дрожжевого теста.

3.Назвать правила личной гигиены кондитера.

**Билет № 20**

1. Процессы, происходящие при выпечке дрожжевого теста.

2. Основное и вспомогательное сырьё для приготовления кондитерских изделий.

3.Назвать правила транспортировки тортов и пирожных.

**Билет № 21**

1. Приготовление песочных пирожных.

2. Изделия из заварного теста.

3. Правила транспортировки тортов и пирожных.

**Билет № 22**

1. Процессы, происходящие при выпечке дрожжевого теста.

2. Виды брака и причины возникновения бисквитного полуфабриката.

3. Виды оборудования кондитерского цеха.

**Билет № 23**

1. Приготовление тортов.

2. Приготовление кекса «Столичного».

3. Требование к качеству бисквитного полуфабриката.

**Билет № 24**

1. Приготовление пряничного теста.

2. Кремы. Назначение. Виды.

3. Организация рабочего места кондитера.

**Билет № 25**

1. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.

2. Изделия из песочного теста .

3. Правила транспортировки тортов и пирожных.

Теоретическая часть оценивается по 5 балльной системе

**Карта оценивания устного ответа студента:**

**«5»** - четкое и полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений. Четкое и полное приведение доводов и аргументов. Четкое и полное изложение материала на поставленные дополнительные вопросы с использованием профессиональной терминологии. Точность и лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии.

**«4»** - полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Полное изложение суждения, приведения доводов и аргументов. Практически полное изложение материала на поставленные вопросы с использованием профессиональной терминологии. Правильное формулирование мысли, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самими студентами.

**«3»** - неполное изложение материала учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Неполное изложение материала на поставленные вопросы, недостаточное использование профессиональной терминологии. При формулировании мысли возможны существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

**Ответ не оценивается** – при ответе не используется профессиональная терминология, отсутствуют доводы и аргументы, допущены значительные ошибки, точность и логичность формулирования мысли отсутствует.

На подготовку ответа дается – 20 минут.

**Условие выполнения практической части Б:** приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий выполняется в учебной лаборатории, где студент имеет возможность пользоваться необходимым оборудованием и инвентарём.

**Задание:** приготовить изделие в соответствии с технологической карточкой, оформить подачу, провести бракераж.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита, жарочный шкаф, миксер.

**Инвентарь:** скалки, доски, кастрюли, сотейник, ножи, ложка, миски, формы для выпечки, противни, сита, мешки кондитерские с насадками, кисти для смазывания.

**Литература:** технологические карточки, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделийдля предприятий общественного питания

Перечень практических работ по ПМ. 08 « Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование изделия | Время выполнения | Разряд |
| 1 | Сдоба выборгская | 160 минут | 3 разряд |
| 2 | Ватрушка с творогом/ повидлом | 160 минут | 3 разряд |
| 3 | Кулебяка | 150 минут | 4 разряд |
| 4 | Пирог «Московский» | 160 минут | 3 разряд |
| 5 | Язычки слоёные | 120 минут | 3 разряд |
| 6 | Кекс «Столичный» | 90 минут | 3 разряд |
| 7 | Кекс творожный | 90 минут | 3 разряд |
| 8 | Хачапури | 120 минут | 3 разряд |
| 9 | Сочни с творогом | 90 минут | 3 разряд |
| 10 | Яблоки в слойке | 120 минут | 3 разряд |
| 11 | Кольца воздушные | 60 минут | 3 разряд |
| 12 | Пирожное бисквитное со сливочным кремом (нарезное) | 180 минут | 4 разряд |
| 13 | Пирожное бисквитное с белковым кремом (нарезное) | 180 минут | 4 разряд |
| 14 | Рулет бисквитный с фруктовой начинкой | 90 минут | 4 разряд |
| 15 | Рулет бисквитный со сливочным кремом | 90 минут | 4 разряд |
| 16 | Пирожное «Песочное кольцо» | 90 минут | 4 разряд |
| 17 | Пирожное «Корзиночка» со сливочным кремом и фруктовой начинкой | 90 минут | 4 разряд |
| 18 | Пирожное из слоеного теста «Трубочки» с кремом | 90 минут | 4 разряд |
| 19 | Пирожное из заварного теста « Трубочки» с кремом | 90 минут | 4 разряд |
| 20 | Торт « Сказка» | 120 минут | 4 разряд |
| 21 | Торт «Ленинградский» | 160 минут | 4 разряд |
| 22 | Торт слоёный | 120 минут | 3 разряд |
| 23 | Булочка «Розовая» | 160 минут | 4 разряд |
| 24 | Пирог бисквитный «Солнечный» | 90 минут | 4 разряд |
| 25 | Рулет яблочный | 90 минут | 4 разряд |

**Практическое задание**оценивается по 5 балльной системе

**Карта оценивания практического задания**

**« 5»** - Самостоятельная организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН;

- Рациональный выбор и применение производственного инвентаря;

- Полностью самостоятельно планирует выполнение работ;

- Четкое соблюдение технологии приготовления блюда с требованиями качества и санитарных норм;

- Бережное отношение к используемому сырью;

- Рациональность и использования нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- Самостоятельный бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду

**«4» -** Организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с несущественными ошибками исправляемые самим студентом;

- Использование нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени

**«3» -** Организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан П и Н с помощью мастера или наставника;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с исправляемыми ошибками с помощью наставника или мастера;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Есть отклонения от рабочей нормы времени

**«2» -** Нуждается в помощи мастера или наставник;

- Есть ошибки в выборе инвентаря;

- Рабочее место организовано нерационально, не отвечает предъявляемым требованиям

- Не соблюдение технологии приготовления блюда.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

УСЛОВИЯ: составлено 25 билетов. Билет состоит из 3 теоретических вопросов и практического задания

Время выполнения задания: теоретического задания – 20 минут

Оборудование:

- **для выполнения теоретического задания** - учебные столы, стулья

-**для выполнения практического задания**- стол производственный, весы электронные, электроплита, миксер.

**-инвентарь**: венчики, кондитерские мешки с насадками, кисточки, сита, лопаточки, кисти, миски, скалки, выемки для печенья, противни, формы для выпекания.

**ЛИТЕРАТУРА**

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий- М: Экономика, 2014. **-**

2**.** Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделийдля предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014;

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: Экономика, 2014.

4. СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 03.04. 2010 г. № 28

5. Шатун Л.Г. Кулинария. М.: Издательский центр «Академия», 2014.

**Интернет ресурсы**

1.http:// [www.gactpom.ru](http://www.gactpom.ru)

2. http:// [www.dbfood](http://www.dbfood).

Профессиональный модуль 08

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб | Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; |
| Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба |
| Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены |
| Правила проведения бракеража |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Верность и точность расчетов рецептуры; |
| Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; |
| Правильность усвоения материала; |
| Скорость и техничность выполнения работ |
| Ясность и аргументированность при проведении бракеража |
| Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять пряники, печенье и коврижки | Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; |
| Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; |
| Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом |
| Обоснованный выбор метода проведения бракеража |
| ПК 8. 4. Готовить простые и основные отделочные полуфабрикаты | Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении изделий |
| Правильность ведения технологического процесса |
| Соответствие выбора метода проведения бракеража |
| Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; |
| ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; |
| Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; |
| Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом |
| Правильность проведения бракеража |
| ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; |
| Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; |
| Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом |
| Соответствие выбора метода проведения бракеража |

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональный модуль 08  Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | |
| Освоенные ОК | Показатели оценки результатов |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, спецкурса |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения,  аргументировать и доказывать собственные суждения;  Соблюдение профессиональной этики поведения;  Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам;  Соблюдение культуры речи. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Заданиями не предусмотрено. |