**МДК 08.01** «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

**Контрольная работа**

*Вариант 1*

***Задание обязательного уровня:***  
**1. Тест:** *выбрать правильный ответ*  
1.Какое тесто содержит большое количество жидкости?

*а)тесто для блинчиков; б)тесто для оладьев; в)тесто для пончиков.*

2.Что задерживает развитие дрожжей? *а)низкая температура воды или молока;*

*б)высокая температура воды или молока; в)переизбыток питательных веществ.*

3.Какой вкус тесто приобретает при брожении?

*а) кислый; б)сладкий; в)кисло-сладкий.*

4.Что способствует восстановлению теста при брожении?

*а)обминка теста; б)добавление питательных веществ; в)низкая температура помещения.*

5.По какой причине тесто получилось кислое?

*а)тесто перебродило; б)недостаточная обминка; в)нарушение рецептуры.*

**2. Ответить на вопросы**:  
1. Какие виды сырья используют для приготовления теста дрожжевого?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Как подготовить для замеса теста дрожжи:

а)прессованные? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
б)замороженные?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
в)сухие?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Составить технологическую схему приготовления блинного теста

**3.** **Укажите цифрами в правой колонке таблицы, в какой последовательности производится замес дрожжевого безопарного теста.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование операции | Последовательность операций |
| Муку просеивают |  |
| Дрожжи разводят в теплой воде температурой 30...35 "С |  |
| В молоко температурой 30...35"С добавляют соль, сахар, яйца, разведенные дрожжи. Хорошо размешивают |  |
| За 2...3 мин до окончания замеса вводят растопленное сливочное масло или маргарин |  |
| Всыпают муку и замешивают тесто |  |
| Маргарин растапливают и слегка охлаждают |  |
| Оставляют тесто для брожения в течение 3... 3,5 ч |  |
| Замешивают тесто до однородной консистенции, пока оно не будет прилипать к посуде или рукам |  |
| Когда тесто увеличится в объеме, производят 2—3 раза обминку |  |
| Разделывают тесто |  |

**4. Заполните пропуски в таблице.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Виды теста | Разрыхлитель | Жидкая среда | Изделия |
| 1 | Дрожжевое тесто | дрожжи |  |  |
| 2 | Слоеное тесто |  | Вода |  |
| 3 | Бисквитное тесто | Яйца |  |  |
| 4 |  | сода |  | Печенье, торты,  пирожное |
| 5 |  | масло | вода | Печенье, пирожные |
| 6 | Вафельное тесто |  |  | Вафли, трубочки, торты |
| 7 | Блинное тесто |  | Молоко, вода |  |
| 8 | Воздушное тесто |  |  | Печенье «Меренги», пирожное |
| 9 | Миндальное тесто |  |  | Печенье, торты, пирожное |
| 10 |  | Сода, аммоний |  | Пряники, коврижки |

***Задания дополнительного уровня:***  
«Песочное пирожное с фруктовой начинкой и кремом»  
1.Подберите оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для приготовления «Песочное пирожное с фруктовой начинкой и кремом».\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2. Напишите технологию приготовления ««Песочное пирожное с фруктовой начинкой и кремом»  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Требования к качеству «Песочное пирожное с фруктовой начинкой и кремом».\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Укажите недостатки и причины возникновения при приготовлении песочного теста\_\_\_\_\_\_\_

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

5. Почему изделия называют песочными?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

6\*. Рассчитать норму продуктов на заданное количество порций ««Песочное пирожное с фруктовой начинкой и кремом»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Норма закладки | Норма закладки |
| *Для песочного полуфабриката* | Выход 10 шт по 50гр | Выход 15 шт по 50гр |
| Мука пшеничная | 280 |  |
| Яйца | 1шт |  |
| Сахар | 100 |  |
| Масло сливочное | 150 |  |
| Сода пищевая | 2 |  |
| *Крем сливочный* |  |  |
| Масло сливочное | 100 |  |
| Сахарная пудра | 50 |  |
| Молоко сгущенное | 50 |  |
| Ванильная пудра | 5 |  |
| Повидло | 100 |  |

7\*. Заполнить калькуляционную карточку на данное блюдо

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рецептура №\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование продуктов | Норма закладки | | |
| №1 | | |
| Норма, кг | Цена  руб, коп | Сумма  руб, коп |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Общая стоимость продуктов | | | |  |
| Наценка %\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |  |
| Цена продажи блюда (руб.коп) | | | |  |

**Критерии оценки**

**Уровень подготовки студента оценивается в баллах: *5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).***

**В контрольную работу входят задания *обязательного уровня* *(тестовое задание с выбором правильного ответа, задание ответить на вопросы, дописать предложения и заполнить таблицу)* и заданий *дополнительного уровня*.**

**На выполнение контрольной работы отводится 90 минут.**

**За правильное выполнение заданий обязательного уровня выставляется оценка «3».**

**При выполнении заданий *обязательного уровня* за каждый правильный ответ выставляется положительная оценка – 1 балл.**

**За неправильный ответ на вопрос или неверное выполнение задания выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.**

**После выполнения заданий обязательного уровня студенты переходят к выполнению дополнительных заданий.**

**Задания дополнительного уровня разбиты на две части – задания без звездочки, за правильно выполненное задание выставляется оценка «4» и задания со звездочкой, за правильное выполнение которых выставляется оценка «5»**