

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

образовательной программы

по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение: КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**

Профессиональные компетенции:

ПК 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

ОК0 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

	ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объекты оценивания	Показатели	Критерии Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы</p>

	с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями	
<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы, бракераж.</p>
<p>ПК 5.4</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы, бракераж.</p>
<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей,</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы Рубежный контроль: экзамен.</p>

	начинок,отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки,отделки хлебобулочных,мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
--	--	--

Формы промежуточной аттестации по освоению

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	Текущий контроль	Формы промежуточной аттестации
1	2	
МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестовые задания, выполнение лабораторных, практических и проверочных, контрольных работ.	Итоговая оценка
МДК 05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестовые задания, выполнение лабораторных, практических и проверочных, контрольных работ.	Итоговая оценка
Учебная практика	Выполнение видов работ согласно программы учебной практики, технологические карты, конспект	Итоговая оценка
Производственная практика	Отчеты по производственной практике, отзыв работодателя, дневник ПП	Отзыв работодателя, дневник ПП

	Тестовые задания, выполнение лабораторных и практических работ контрольные вопросы	
Профессиональный модуль	Выполнение всех видов работ согласно программы профессионального модуля	Квалификационный экзамен

Контрольная работа № 1МДК05.01

Вариант 1

1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки
2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.
3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.
4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог
5. Перечислите химические разрыхлители.
6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?
7. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию?
8. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие

Вариант 2

1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?
2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок
3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?
4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.
5. Как подготовить фундук и миндаль к использованию?
6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделий?
7. Перечислите виды красителей.
8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?

Вариант 3

1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как

влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?

2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.
3. Составьте технологическую схему обработки яиц
4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?
5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?
6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?
7. Как классифицируют красители?

Вариант 4

1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной.
2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?
3. Перечислите продукты переработки яиц.
4. Что такое повидло? Как его приготовить?
5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?
6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».
7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Контрольная работа №1МДК02.02.

1 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»
- 9.

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

Крем		Сырье		Ответ
№	Наименование	№	Наименование	
1.	Сливочный основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	

4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное
5.	«Гляссе»	5.	Молоко
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца
9.	«Шарлотт» на агаре шоколадный	9.	Какао-порошок
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем
11.	Белковый заварной	11.	Коньяк (вино)
12.	Заварной	12.	Пудра ванильная
		13.	Мука
		14.	Крахмал

2 вариант.

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

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

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

3 вариант.

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

Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

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

Ответ _____

Контрольная работа №2 МДК02.02.

1. Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.
2. Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей
3. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности
4. Организуйте рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
6. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
7. Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
8. Источники снабжения предприятий общественного питания
9. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
10. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
12. Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
13. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
14. Рабочее место – понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.

15. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
16. Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
17. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.
19. Классификация оборудования кондитерского цеха.
20. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
21. Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
22. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.7. Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучении МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение города Москвы «Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»		
Согласовано на заседании предметной цикловой комиссии Протокол № 2 От «26» октября 2018г. _____ Н.И. Антонова	Тестирование по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» Вариант №	Утверждаю: Руководитель структурног о подразделен ия Т.Ю. Вострецова «____»____ _____ 20 ____ г.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:
 - а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
 - а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
 - а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:

а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C

5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

- а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
- б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
- в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

6. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:

- а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре

7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?

- а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?

- а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.

9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

- а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.

10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный

- а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.

11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?

- а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

12. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям; в) к механическим разрыхлителям

13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

14. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов

- а) 2..4°C, влажность 70-75%; б) 10..12°C, влажность 80-85%; в) 2..4°C, влажность 85-90%;

16. Заварной крем используют:

- а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

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

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

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

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

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

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

20. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять

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

21. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом

1. Выкладывают в углубление творожный фарш
2. В булочках делают углубление
3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута
4. Края смазывают яйцом
5. Смазывают яйцом после расстойки
6. Выпекают при температуре 230...240°C 6...8 минут
7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
8. Готовят дрожжевое тесто безопасным способом
9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки

Ответ _____

22. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье	а) Мука высшего сорта
2. Мучные сдобные изделия	б) Мука сорта «Экстра»
3. Пряники	в) Мука 1 сорта
4. Изделия из дрожжевого теста	г) Мука 2 сорта
5. Торты	д) Мука обойная

Ответ _____

Дополните предложение.

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

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

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

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

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

28. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
3. Сироп довести до кипения
4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.

5. Сироп уварить до 115..117⁰С
6. Сахар соединить с водой
7. Снять пену с сиропа
8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ _____

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

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

Ответ _____

30. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

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

31. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

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

32. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

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

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

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

34. Время окончательной расстойки тестовых заготовок зависит от:

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

35. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли; б) тесто перекисло; в) в тесто положено много сахара

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

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

37. Для приготовления опары берут

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

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

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

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

- а) да; б) нет.

Критерии оценки

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Квалификационный экзамен

Квалификационный экзамен состоит из двух частей: практическая и теоретическая.

Практическая часть проходит в учебной лаборатории по профессии Повар с демонстрацией практических навыков по приготовлению блюда на выбор студента (или по предложенным экзаменатором типовых заданий по профессиональному модулю) согласно рабочей программы профессионального модуля. Студент выполняет практическую работу по составленной самостоятельно технологической и калькуляционной картам.

Теоретическая часть проходит в кабинете теоретического обучения по профессии Повар, кондитер. Студентам отвечают на экзаменационные билеты по профессиональному модулю. Количество билетов-25.

Практическая часть

Время выполнения каждого задания: 4 часа (астрономических часов)

Оборудование: *рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.*

Инвентарь: *доски разделочные ОС, ножи кухонные ОС, сита, дурилагги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.*

Справочная литература:

1. *Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.*

вариант 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить и оформить песочное пирожное «Корзинка»

Пирожное песочное « Корзинка»

Технологическая карта

Наименование продуктов	Норма закладки
<i>Для песочного полуфабриката</i>	<i>Выход 10 шт. по 75 гр.</i>
Мука пшеничная	280гр.
яйца	1шт.
сахар	100гр.
Масло сливочное	150гр.
Сода пищевая	2гр.
<i>Крем белковый заварной</i>	
сахар	100гр.

Яичный белок	40гр.
вода	30мл.
Ванильная пудра	8гр.
повидло	100гр.

Технология приготовления

1. Приготовление песочного полуфабриката:
2. Масло с сахаром растереть до однородного состояния;
3. Добавить яйцо, соду пищевую;
4. Все взбить до однородной массы, постепенно добавляя муку;
5. С гафрированной поверхностью формочки уложить тесто вверх доньшком и нажатием вырезать тесто;
6. Большими пальцами обеих рук вдавить тесто в боковые гафрированные стенки;
7. Поставить формочки на лист и выпекать при температуре 240С
8. Выпеченную и охлажденную песочную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают из кондитерского мешка белковый крем в виде конусной спирали.
9. Для укрепления структуры белкового крема корзиночку запекают при температуре 215-220С в течении 1...2 мин. После этого корзиночку охлаждают и сверху посыпают сахарной пудрой.
10. Приготовление крема белкового:
11. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122С (до среднего шарика)
12. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения их в объеме 5-6 раз до образования стойкой пены.
13. Не прекращая взбивания, постепенно вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.
14. После добавления сиропа крем взбивают еще в течении 10 мин.

вариант 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10 ,ОК11

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить пирожное бисквитное со сливочным кремом.

Пирожное бисквитное со сливочным кремом

Технологическая карта

Наименование продуктов	Норма закладки
<i>Для песочного полуфабриката</i>	<i>Выход 10 шт. по 75 гр.</i>
<i>Для бисквита</i>	
Мука пшеничная	200гр
яйца	1шт
сахар	70гр
Кислота лимонная	1гр
Сода пищевая	2гр
<i>Сироп для промочки</i>	
сахар	35гр
вода	20мл
<i>Крем сливочный</i>	
Масло сливочное	100гр
Сахарная пудра	50гр
Молоко сгущенное	50гр
Ванильная пудра	5гр

Технология приготовления

1. Приготовление бисквита:
2. Яйца взбиваем с сахаром до получения пышной массы.
3. Быстро перемешиваем с мукой до однородной массы.
4. Протвину или формы выстилают бумагой и заполняют тестом.
5. Выпекают при температуре 180-200С, 20-30 минут.
6. После выпекания снять с пласта бумагу и разрезать на две части.
7. Охлажденный пласт пропитывают сиропом и смазывают кремом.
8. Выкладывают второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом обильнее.
9. На поверхность наносится слой крема.
10. Разрезать на пирожные тонким, горячим ножом.
11. Приготовление сливочного крема:
12. Сливочное масло нарезают на куски и взбивают в течении 5...7 минут
13. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбитое масло.
14. Смесь взбивают в течении 7..10 минут.
15. В конце взбивания добавляют сахарную пудру.
16. Приготовление сиропа для промочки:

17. Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят в течении 1-2 минуты и охлаждают до 20 С.

вариант 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, .3, .4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК11

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить «Кольца заварные»

Кольца заварные

Технологическая карта

Наименование продуктов	Норма закладки
<i>Для песочного полуфабриката</i>	<i>Выход 10 шт. по 75 гр.</i>
Мука пшеничная	260гр.
вода	250мл.
яйца	5 шт.
сахар	10гр.
Сливочное масло	120гр.
Сода пищевая	3гр.
соль	5гр.
Сахарная пудра	10гр.

Технология приготовления

1. Приготовление заварного теста:
2. Воду довести до кипения, добавить сливочное масло, соль.
3. В кипящую массу при перемешивании веселкой постепенно всыпать муку.
4. Проварить в течении 5 минут до получения однородной массы.
5. Полученную массу охладить до 60-70 С и в несколько приемов вбить яйца.
6. Взбивать в течении 15-20 минут.

7. Заварное тесто положить в кондитерский мешок с резной трубочкой диаметром 1,5см.
8. Отсадить заготовки заварного теста в виде колец и выпекать их при температуре 190-210С.
9. Готовые изделия остудить, посыпать сахарной пудрой.

Теоретическая часть

(экзаменационные билеты)

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
- 2 . Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
- 3 . Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

- 1 . Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.

3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста