Согласовано
Директор
ООО«КП «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 10 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» _____ 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ООП ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026 г

Общие положения

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля

ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, и видов форм обслуживания»

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, и видов форм обслуживания»
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение профессионального модуля ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, и видов форм обслуживания»

учебным планом предусмотрено 192 часов, в том числе:

лекции – 96 часов;

практические занятия – 96 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.

Требования к результатам обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

уметь:

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

знать:

– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

Обучающийся должен освоить **профессиональные и общие компетенции**:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно	Текущий контроль: – фронтальный опрос – оценка проверочных работ по темам; – тестирование; – оценка выполненных практических и лабораторных заданий; – оценка результата решения задач профессиональной направленности

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – применять коммуникативные умения; – ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - демонстрация интереса к будущей профессии	– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике – оценка выполненной курсовой работы наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль: – фронтальный опрос – оценка проверочных работ

кондитерских изделий. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения работ по специальности Поварское и кондитерское дело; - оценка эффективности и качества выполнения	по темам; – тестирование; – оценка выполненных практических и лабораторных заданий; – оценка результата решения задач профессиональной направленности – оценка результата выполнения практического задания на производственной практике – оценка выполненной курсовой работы наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских	Текущий контроль: – фронтальный опрос – оценка проверочных работ по темам; – тестирование; – оценка выполненных

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов решение стандартных и нестандартных задач	практических и лабораторных заданий; – оценка результа решения задач профессиональной направленности – оценка результата выполнения практического задания на производственной практике – оценка выполненной курсовой работы наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ПК 5.4 Осуществлять	– органолептически оценивать	Текущий контроль:

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	– фронтальный опрос – оценка проверочных работ по темам; – тестирование; – оценка выполненных практических и лабораторных заданий; – оценка резульата решения задач профессиональной направленности – оценка результата выполнения практического задания на производственной практике – оценка выполненной курсовой работы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	- эффективный поиск необходимой информации;	наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,

профессиональных задач, профессионального и личностного развития ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	- использование различных источников, включая электронные ресурсы	наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; – ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в	Текущий контроль: – фронтальный опрос – оценка проверочных работ по темам; – тестирование; – оценка выполненных практических и лабораторных заданий; – оценка результата решения задач профессиональной направленности – оценка результата выполнения практического задания на производственной практике – оценка выполненной курсовой работы

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; – технику и варианты оформления	Текущий контроль: – фронтальный опрос – оценка проверочных работ по темам; – тестирование; – оценка выполненных практических и лабораторных заданий; – оценка результата решения задач профессиональной направленности – оценка результата выполнения практического задания на производственной практике – оценка выполненной курсовой работы наблюдение и оценка на

	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры ЛР 15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий; наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.); оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно		

планировать повышение квалификации ЛР16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ЛР13Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Критерии оценки знаний

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;

2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;

3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и описки, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки устного и письменного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Входной контроль
Вопросы для проведения входного контроля
по модулю ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Вариант №1

1. В каком цехе готовят пирожные?
2. Какая должна быть влажность муки?
3. Чем можно заменить яйцо?
4. Какой водой заливают дрожжи?
5. Дрожжи - это какой вид разрыхления теста?
6. Сколько весит 1 яйцо?
7. Что такое упек?
8. Перечислите основное сырье?
9. Что такое карамель?
10. Кто готовит торты и пирожные?

Критерии оценивания:

Оценка «5» - 10 правильных ответов
«4» - 8-9 правильных ответа
«3» - 7 правильных ответа

Эталон
выполнения заданий входного контроля

по модулю ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Вариант № 1

1. Кондитерский
2. 14,5%
3. Яичным порошком, меланжем
4. Теплой
5. Биологический
6. 40 гр
7. Упек- это уменьшение массы тестовой заготовки при выпечки
8. Мука, сахар, дрожжи, масло
9. Жженый сахар
10. Кондитер

Входной контроль

Вопросы для проведения входного контроля
по модулю ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Вариант № 2

1. Какие изделия готовят в мучном цехе?
2. Перечислите оборудование для кондитерского цеха?
3. Чем можно заменить молоко цельное коровье?
4. Из каких зерновых культур получают муку?
5. Что такое припек?
6. Перечислите оборудование, которое должно быть в мучном цехе?
7. Что такое пирожное?
8. Что представляет собой растегай?
9. Для чего нужен крахмал?
10. Какие бывают виды пищевых красителей?

Критерии оценивания:

Оценка «5» - 10 правильных ответов
«4» - 8-9 правильных ответа
«3» - 7 правильных ответа

Эталон
выполнения заданий входного контроля
по модулю ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Вариант № 2

1. Пирожки, пироги, кулебяки
2. Дежа, взбивальные машины, пекарский шкаф, пароконвектомат
3. Сухим молоком, сгущенным молоком
4. Продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных сельскохозяйственных культур
5. Превышение массы печёного хлеба по сравнению с массой употреблённой муки.
6. Дежа, просеиватель, пекарский шкаф, пароконвектомат
7. Кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с начинкой.
8. Расстега́й — вид порционной выпечки из дрожжевого теста с различными начинками.
9. Крахмал добавляется в десерты и выпечку, поскольку он отлично впитывает влагу и придает бисквиту легкость, рыхлость и воздушность
10. Сухие, жидкие, гелеобразные.

Текущий контроль
по теме «Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления»

Вариант № 1

1. Укажите, наиболее благоприятную температуру для развития дрожжей?
2. Опишите, что стало причиной дефекта: поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами?
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
4. Перечислите, сырье для приготовления дрожжевого теста?
5. Укажите, какая должна быть температура для опары?
6. За счет чего тесто для блинчиков разрыхляется?
7. Из какого теста изготавливают тарталетки?
8. Изложите, соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий?
9. При приготовлении теста для блинчиков на 1 кг муки, сколько берется жидкости?
10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
11. Перечислите, последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста?
12. Напишите последовательность операций при разделке дрожжевого теста?
13. Дайте характеристику изделию, дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют?
14. Определите, какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту?

Эталон ответов тематического контроля
по теме «Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления»

Вариант № 1

1. 25-35º С;
2. в) высокая температура печи;
3. в) образование высохшего слоя;
4. молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
5. 25-27º С;
6.) добавление соды;
7. песочного теста;
8. 1:1,5;
9.) 3л.
10. для удаления избытка углекислого газа;
11. (4.2.3.1)
1) брожение теста;
2) брожение опары;
3) замес теста;
4) приготовление опары.
12.(3,1,2,4,6,5)
Деление, подкатка, промежуточная расстойка, окончательная расстойка, формование, отделка до выпечки;
13. пирожки
14. белковый

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	14	13	12 – 11	10 и менее

Текущий контроль
по теме «Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления»

Вариант № 2

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?
2.Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?
3. Что можно добавить в помаду для усиления блеска?
4. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?
5.Определите, какое изделие готовят согласно этой рецептуре?
Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.
6. От чего зависит продолжительность замеса теста?
7.Определите, какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления:
Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.
8.Укажите причину дефекта, после выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие.
9. Определите, какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.
10. Какова стандартная влажность муки?
11.Определите, какому изделию относятся эти требования к качеству?
Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.
12. Вместо чего используют инвертный сироп?
13.Определите, к какому изделию относятся эти требования к качеству?
Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %
14.Укажите, до какой температуры охлаждают помадный сироп?

Эталон ответов тематического контроля
по теме «Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления»

Вариант № 2

1. патока
2. «сухие духи»
3. сливочное масло
4. безопарный
5. ватрушки
6. от качества муки
7.песочное тесто
8. длительный замес, высокая температура при замесе
9. крем «Шарлотт»
10. 14,5 %
11. крем зефир
12. вместо патоки
13. желе
14. 45 – 50^{0}С

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	14	13	12 – 11	10 и менее

Текущий контроль
по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Вариант № 1

1. Сколько % влажности пшеничной муки не должна превышать?
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
3. В качестве чего применяется белок яйца, отделенный от желтка?
4. Для чего крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке?
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из чего?
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение какого времени?

7.Дайте характеристику, какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
8. Укажите, температуру свыше которой нельзя повышать, при брожении.
9. Что большое влияние оказывает на показатели бисквитного теста и выпеченного изделия?
10. При какой температуре при приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным?
11.Объясните, кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь какого жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом?
12.Что влияет на водопоглотительную способность муки?
13. Что делают сахара в тесте для пластичности теста?
14.Укажите, что при выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ ?
15. Объясните, что происходит при получении упруго пластично-вязкого теста продолжительность замеса?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
Вариант № 1

1. 16,5%;
2. 20 г;
3. увлажнителя.
4. снижения упругих свойств теста;
5. яблочного пюре с сахаром;
6. 12 ч;
7. органические
8. 100 ℃;
9. крахмал и мука.
10. 120 ℃.
11. молочного;
12. зольность;
13. повышают и понижают;
14. меланоидинов.
15. увеличивается;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Вариант № 2

1. В какой воде крахмал связывает незначительное количество воды и набухает?
2. Перечислите, нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину?
3. Опишите, способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами?
4. Какая влажность в тесте, приготовленном из муки высшего сорта?
5.Если бисквит приготовлен из муки имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, с каким свойством взята мука?
6. При какой температуре песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать?
7. Перечислите, что не содержит слоеный полуфабрикат, в отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных?
8. Укажите, что в рецептуру заварного полуфабриката не входит?
9. Что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?
10.Перечислите, какие продукты обладают наилучшей кремообразующей способностью?
11. Укажите, на чем приготавливают крем сливочный (основной) помимо сгущенного молока?
12. Опишите, основу основного масленого крема?
13. Что нужно сделать с изделиями, отделанными белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы, в печи при температуре 220 – 240 ^{0}С в течение 1…3мин?
14. Укажите, температуру срока хранения изделий с заварным кремом?
15. Что происходит с температурой, с увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Вариант № 2

1. в теплой воде;
2. глиадин и глютенин;
3. «сила муки».
4. ниже;
5. со слабой клейковиной;
6. 200-225 ^{0}С;
7. сахара.
8. сахар и разрыхлитель;
9. мука.
10. яичные белки.
11. сахарной пудре;
12. яйцах;
13. заколеровать;
14. 6 ч.
15. повышается;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее

Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе»

Вариант № 1

1. Назовите, стандартную влажность муки?
2. Что является важнейшей составной частью муки?
3. Укажите, количество крахмала содержащегося в муке в %?
4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
5. Что приобретают при избытке сахара тестовые заготовки?
6. Что используют для механического способа разрыхления?
7. Назовите, какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
9. Перечислите, какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
11. Назовите, при тестообразовании белки набухают и что образуют влияющее на структуру теста?
12. Укажите, в связи с чем сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
13. Изложите, спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, почему?
14. Дайте, характеристику ромовая баба что это?
15. Укажите температуру, размораживания в ваннах с температурой?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе»

Вариант № 1

1. 14,5%.
2. глиадин и глютенин.
3. 70%.
4. слабоструктурированной системе.
5. липкость;
6. взбивание;
7. сливочное масло и яйцепродукты.
8. в 7 раз.
9. сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
10. смесь пряностей.
11. клейковину;
12. гигроскопичностью;
13. запах.

14. Ромовая баба’ – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно дрожжевого с изюмом.
15. 45 ^{0}С.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе»

Вариант № 2

1. Перечислите, основные виды сырья, используемые в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
2. Дайте определение: МУКА – это
3. Перечислите виды сахаристых продуктов?
4. Укажите, для чего используют растительное масло?
5. Перечислите натуральные вкусовые вещества?
6. Охарактеризуйте, пищевые красители и приведите пример:
-натуральные красители?
7. Перечислите, какие желирующие вещества относятся к продуктам
-растительного происхождения?
8. Какие виды яичных продуктов существует?
9. Укажите, соотношение сухого молока и воды?
10. От чего зависит пищевая ценность изделий из теста?
11. Как определить окончание процесса брожения теста?
12. Какое влияние оказывает избыток сахара на процесс брожения в тесте?
13. Перечислите, какие изделия готовят из дрожжевого теста?
14. Как определить готовность выпеченного изделия?
15. Объясните, с какой целью тесто подвергают обминке?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе»

Вариант № 2

1. Мука, дрожжи, яйцо, сахар, масло сливочное
2. Мука́ — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных сельскохозяйственных культур, преимущественно злаковых. Мука может изготовляться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречиха, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис и дагусса.
3. сахар, патока, различные виды конфет и шоколада, халву, мед, а также продукты переработки фруктов и ягод с высоким содержанием сахара
4. Для смазки форм, противней, в тесто.

5. К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов какао, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетические ароматизаторы получают химическим путем
6. вытяжки, выжимки и соки, отвары и настойки из семян и плодов растений, из листьев и коры
7. -агар;
-агароид;
-пектин;
-желатин.
8. яйца, меланж, яичный порошок.
9. на 1л, 210 гр сухого молока
10. Пищевая ценность изделий из теста зависит от содержания в них углеводов (крахмала), а также растительных белков, жиров и витаминов группы В и РР.
11. Окончание брожения теста определяется лабораторным способом по содержанию в нем кислоты (кислотность готового теста— до 2,5%) или органолептически. Время окончания брожения теста определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции.
12. Избыток сахара в тесте делает его расплывчатым и липким
13. булочки, ватрушки, пироги ,праздничный хлеб.
14. Поверхность готовых дрожжевых изделий должна быть румяной, особенно если вы смазали её перед выпечкой яйцом. Нижняя корочка должна чуть подрумяниться, а изделие должно легко отставать от противня. Маленькие изделия готовы, когда при постукивании по нижней корочке раздается чистый звук.
15. Обминка теста Обминка теста — это кратковременное одно или двукратное (обычно 1,5–2,5 минутное) перемешивание теста в процессе брожения, цель которого — улучшение структурно-механических свойств теста, обеспечивающих получение наибольшего объема хлеба с мелкой, тонкостенной и равномерной пористостью мякиша.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Вариант № 1

1. Дайте характеристику сиропы –это?
2. Перечислите украшения из помады?
3. Фруктовая начинка – это?
4. Охарактеризуйте, приготовление крема «Шарлотт»?
5. Перечислите, «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»?
6. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?
7. В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?
8. Перечислите, что входит в состав заварной мастики?
9. Укажите, какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?
10. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?
11. Назовите последовательность процессов приготовления помады основной?
12. Перечислите недостатки, которые могут возникнуть в готовой креме?

13. Как можно определить содержание сахара в сиропе?
14. Перечислите виды мастики?
15. Назовите, какие продукты входят в состав масляного основного крема гляссе?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Вариант № 1

1. Сиро́п — концентрированный сахарный раствор или смесь отдельных сахаров в воде или в натуральном соке. Содержание сахара в сиропе обычно колеблется от 40 до 80 %. Сиропом также именуются концентрат безалкогольных напитков.
2. Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают се по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.
3. Фрукты, повидло, джемы, варенье.
4. Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами. Первый способ. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104— 105^0С (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22^0С. Второй способ. Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 9 ^{0}С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20^0С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин. Крем «Шарлотт» можно приготовить с какао-порошком, кофе, орехами, джемом
5. Украшения из крема, шоколада, карамель, марципан, мастика, кандир
6. *Высокая концентрация сахара*, достигающая 65 %, придает сиропам вид густоватой вязкой жидкости. При такой концентрации сиропы являются практически насыщенными растворами, высокое осмотическое давление которых полностью предотвращает рост и развитие микроорганизмов
7. Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп следует добавлять строго по рецептуре. Если добавить меньше нормы, помада получится грубой, с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях. Если положить больше нормы, то помада долго не образуется при взбивании и не засыхает на изделиях.
8. патока, крахмал кукурузный, пудра сахарная, вода
9. Масляные кремы
10.крем
11. Помада основная В кипящую воду всыпают сахар, размешивают и нагревают сироп на сильном огне. При закипании сахарного раствора на поверхности его образуется пена. Посуду с закипевшим сиропом отодвигают на борт плиты с таким расчетом, чтобы сироп кипел только с одного края, при этом снимают пену.
12.Плохо взбился, перебился пошло расслоение
13. Определить содержание сахара можно по пробе «на нитку».
Пробу «на нитку» делают так: охлаждают пальцы в холодной воде, затем быстро захватывают каплю сиропа между пальцами и, обдувая пальцы, быстро раздвигают и сдвигают их. По толщине образующейся «нитки» определяют концентрацию сухих веществ.
14. Желатиновая. В ее состав входит желатин или агар-агар.

Молочная. Мастика с использованием сгущенного молока и крахмала.
Медовая. Масса, в которой вместо сахара используется мед, что делает продукт более эластичным.
Марципановая. Мастика с добавлением миндальной крошки, которая применяется только для обтяжки тортов, т. к. для лепки фигур она оказывается недостаточно тягучей.
Из маршмеллоу
15. масло сливочное, яйцо, сахар.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
Вариант № 2

1. Укажите, каков срок реализации изделий с белковым кремом?
2. Назовите, какие способы производства белкового крема вам известны?
3. Перечислите, фарши используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Что такое начинка?
5. Назовите способы приготовления сливочного крема?
6. Дайте характеристику, шоколадная глазурь?
7. Желе – это?
8. Перечислите, украшения из кандира?
9. Жженка – это?
10.Для чего п/ф пропитывают сиропами?
11. Опишите, приготовление крема «Гляссе»?
12. Назовите, срок хранения заварных кремов?
13. Дайте характеристику глазури?
14. Изложите, дозировку при замене агар-агара желатином?
15. Опишите, кратко мастику?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
Вариант № 2

1. до 72 часов
2. Предварительно охлажденные яичные белки взбивают во взбивальной машине сначала при малом, затем при большом числе оборотов в течение 7-10 мин. Ко взбитой массе добавляют 15-20% сахара-песка, предусмотренного рецептурой, и взбивают смесь еще 10 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий сахарный сироп, пудру ванильную и взбивают 3-7 мин. Приготовление сахарного сиропа.

3.мясные, рыбные, фруктовые, ягодные, овощные
4. начинка или заправка представляют собой съедобную смесь, обычно состоящую в основном из небольших нарезанных кусочков хлеба или аналогичного крахмала, которые подают в качестве гарнира или используют для заполнения полости в другом пищевом продукте во время приготовления.
5. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 мин до получения однородной массы. Затем в подготовленную массу при большом числе оборотов постепенно добавляют рафинадную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.
6. Шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.
7. Желе́ — пищевой коллоидный раствор, в который добавляют желатин, причём при остывании вся масса получает студенистый вид. Желе готовится также выварокой желатина из телячьих ног и голов, а также свиной кожи
8. Кандир используют для отливки пустотелых фигурок.
9. Жженка — это пережженный сахар. Жженка применяется для окрашивания поверхности и мякиша изделий в темно-коричневый цвет.
10. для мягкости бисквита
11. Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20-25 мин. Во взбитую массу добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26-28°С.
Готовую массу соединяют с предварительно взбитым сливочным маслом и взбивают еще в течение 5-10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк или вино десертное и ванильную пудру.
12. 12 часов
13. Глазурь сырцовая, глазурь заварная, шоколадная
14. 1 ч. ложка агар ага, заменяет 8 ч. ложек желатина
15. Кондитерская мастика — распространённый материал, используемый для оформления тортов, а также изготовления украшений. Состав мастики довольно разнообразный, однако основу составляет сахарная пудра. Добавкой могут служить такие компоненты, как: маршмэллоу; марципан; желатин; крахмал; яичный белок; зефир.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба»

Вариант № 1

1.Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу?:
2. Укажите, характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе?

3. Опишите, если необходимо увеличить набухание коллоидов муки?
4. Для химического разрыхления используют?
5. Водопоглотительная способность муки зависит?
6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты?
7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют?
8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку?
9. Какой крем не используется для склеивания пластов?
10. Перечислите, пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается?
11. Чем обладает белок яйца?
12. Что дают жиры в тесте?
13.Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту?
14. Мука с сильной клейковиной имеет большую способность и дает большой выход?
15.Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает теста?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба»

Вариант № 1

1. белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
2. пластично-вязкой;
3. повышенной температуре;
4. соду и углекислый аммоний;
5. влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
6. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
7. сироп, помаду.
8. со средним содержанием клейковины;
9. крем белковый.
10. обрезок от бисквитного полуфабриката.
11. пенообразователем.
12. рассыпчатость;
13. пористость.
14. водопоглотительную;
15. влажность;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
по теме: «Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба»

Вариант № 2

1. Что происходит с изделиями во время расстойки?
2. Опишите, как организовать работу кондитерского цеха?
3. Перечислите, искусственно полученные жиры в хлебопечении куда применяют?
4. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
5. Охарактеризуйте, разницу дрожжевого и бездрожжевого теста?
6. Что относиться к дополнительному сырью?
7. Укажите, замес пшеничного теста?
8. В какой машине замешивается тесто?
9. Изложите, температуру расстоечного шкафа?
10. Перечислите дефекты изделия, которые мало находились на расстойке?
11. Для чего предназначены просеиватели?
12. Назовите, прибор который применяют в помещении для обработки яиц?
13. Опишите, какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?
14. Изделия, из какого вида теста подвергаются расстойке?
15.Как влияет сахар на набухание белков муки?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба»

Вариант № 2

1. Во время окончательной расстойки происходит интенсивное брожение
2.Переодеться в форму, получить сырье, проверить оборудование
3.маргарин
4. Белки клейковины способны набухать в холодной воде и удерживать воду в количестве, примерно в 2—2,5 раза большем своей массы. Набухшие белковые вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обусловливает специфические физические свойства теста — его растяжимость и упругость.
5. Больше явных различий нет. Дрожжевое хорошо подходит для пирожков с сочной сладкой начинкой, слоек с корицей и сахаром, круассанов -в общем, для сдобы. Бездрожжевое – для сосисок в тесте, как основа для пиццы, курников и больших пирогов с капустой или рыбой
6.различные смеси,добавки.
7. Безопарный способ приготовления пшеничного теста предусматривает однократный замес из всего предусмотренного по рецептуре сырья. парный способ предусматривает приготовление теста в две фазы: сначала из 45-60 % предусмотренной по рецептуре муки и всех дрожжей (0,8-1,0 кг на 100 кг муки) замешивают опару с влажностью около 50 %, дают ей созревать 3-4,5 ч при температуре 27-29 °С.
8.дежа
9. Температура должна быть от 33 до 45 градусов, влажность воздуха внутри не должна выходить за пределы 75-85%
10. Неправильная форма хлеба, дефекты поверхности, излишне кислый
11.просеивать муку
12.овоскоп
13.деревянное
14.дрожжевое тесто
15. степень набухания белков

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Вариант № 1

1. Укажите, в зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы?
2. Перечислите, основное сырье?
3.Клейстеризация крахмала это?
4. Как влияет сахар на набухание белков муки?
5. Продолжительность замеса песочного теста?
6. Что имеет наибольшую кремообразующую способность?
7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до какой температуры?
8. Перечислите, какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
9. Что такое помада?
10. Назовите, оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате?
11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными)что добавляют в рецептуру?
12. Из чего воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу?
13. Для чего белковые кремы применяются?
14. Дайте характеристику, нонпарель – это?
15. Назовите, из чего готовят марципан?

Эталон ответов тематического контроля

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Вариант № 1

1. содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
2. яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
3. нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
4. снижает набухание белков;
5. сократиться;
6. яичные белки;
7. 45 ^{0}С.
8. яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
9. продукт кристаллизаци сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;

10. 256 слоев;
11. лимонную кислоту;
12. яичных белков.
13. покрытия;
14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная помада, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
15. миндаля;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Вариант № 2

1.Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:
2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
4. Для химического разрыхления используют:
5. Водопоглотительная способность муки зависит от:
6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:
8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:
9. Какой крем не используется для склеивания пластов?
10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим …, удерживает сахар.
12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и …, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
13. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
14. Мука с сильной клейковиной имеет большую … способность и дает большой выход.
15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает теста.

Эталон ответов тематического контроля

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Вариант № 2

1. белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
2. пластично-вязкой;
3. повышенной температуре;
4. соду и углекислый аммоний;
5. влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
6. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
7. сироп, помаду.
8. со средним содержанием клейковины;
9. крем белковый.
10. обрезок от бисквитного полуфабриката
11. обрезок от бисквитного полуфабриката.
12. рассыпчатость;
13. пористость.
14. водопоглотительную;
15. влажность;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента»

Вариант № 1

1. Назовите, к каким видам тортов относится торт "корзина с клубникой?
2. Какой полуфабрикат используют для торта "Сказка" ?
3. Чем обсыпают торт "Подарочный"?
4. Назовите срок и температуру хранения тортов?
5. Укажите, пирожные с кремом и фруктовой отделкой хранят при температуре?
6. Перечислите, бисквитные пирожные нарезные могут быть по форме?
7. Опишите, полуфабрикаты, входящие в состав пирожного "Бисквитного" с белковым кремом?
8. Назовите, последовательность соединения полуфабрикатов для бисквитных пирожных?
9. Дайте краткую характеристику, песочное пирожное "Кольцо" с орехом?
10. Перечислите, очередность соединения полуфабрикатов для пирожного "Корзиночка с желе и фруктами"?
11. Назовите, для отделки пирожного "Трубочка" заварная с обсыпкой, используют крошку?
12. Для пирожных слоеных используются отделочные полуфабрикаты?
13. Охарактеризуйте, Пирожное "Слойка с кремом"?
14. Объясните, чем обладают воздушные пирожные?
15. Перечислите, инвентарь, необходимый для приготовления воздушных пирожных?

Эталон ответов тематического контроля

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Вариант № 1

1. бисквитный
2. бисквит
3. крошкой слоенного п/ф
4. до 18 часов
5. 72 часа
6. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым кремом, пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное, пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом.
7. бисквит,фруктовая начинка, сироп, крем.
8. Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены фруктовой начинкой. Поверхность отделана белковым кремом и рафинадной пудрой.
9. круглое пирожное с песочного теста, обсыпано орехами
10. Выпекается п/ф, кладутся фрукты, заливается желе.
11. из слоенного п/ф
12. крема
13. п/ф из слоенного теста промазан кремом
14. большой хрупкостью
15. миксер

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента»

Вариант № 2

1. Опишите, как глазируется пирожное картошка?
2. Назовите, какая поверхность торта "Абрикосовая ветка"?
3. Охарактеризуйте, торт "Березка"?
4. Опишите, поверхность пирожных заварных "Эклер"?
5. Укажите, по форме заварное пирожные "Шу"?
6. Из чего готовиться Пирожное "Картошка обсыпная"?
7. Перечислите, что относится к восточным изделиям?
8. Из какого теста готовят пирожное «Зебра»?

9. Что можно сделать из крошкового полуфабриката?
10. Перечислите, заготовки для приготовления песочных пирожных "Корзиночка"?
11. Как отделываю боковую поверхность торта "Кофейный"?
12. Как украшают пирожное "песочное кольцо"?
13.Опишите, пирожное крошковое "Яблоко"?
14. Охарактеризуйте, пирожное "Буше"?
15. Кратко опишите, как готовят п/ф «Язык»?

Эталон ответов тематического контроля

по теме: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Вариант № 2

1. Поливается шоколадом, помадой
2. Поверхность торта покрыта абрикосовым конфитюром, и залито желе.
3. Бисквитный торт
4. Покрытые шоколадом, глазурью
5. Заварные пирожные
6. Мука, крахмал, сахар, меланж, масло сливочное, молоко, яйцо, ванильная пудра, эссенция, коньяк, сахарная пудра, какао.
7. курабье бакинское, трубочки ореховые, шакер-пури, пахлава
8. бисквитное
9. обсыпают торты и поржное
10. корзинка, крем, начинка
11. Бисквитный торт, посыпан шоколадной крошкой
12. Мелко рубленым арахисом
13. пирожное Яблоко из крошкового п/ф политый глазурью
14. Бисквитный полуфабриката соединены кремом из сливок, поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделена риском в виде спирали из белой помады.
15. Раскатывают пласт теста, вырезают формой пирожные и посыпается сахаром.

Контрольные вопросы для проведения годовой контрольной работы

Вариант № 1

Выберите правильный ответ

1. Основные белки муки:

а) глиадин, казеин;
б) глиадин, глютенин;
в) глютенин, лактоальбумин.

2. Способы разрыхления теста

а) химический, механический, биологический, спиртовой;
б) химический, микробиологический, молочнокислый, спиртовой;
в) химический, биологический, механический, комбинированный

3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

а) песочного, пряничного, слоеного;
б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
в) песочного, пряничного, дрожжевого.

4. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:

а) яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
б) обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
в) яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают;

5. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

а) высоким содержанием жира, углеводов;
б) низким содержанием жира, углеводов;
в) витаминами, минеральными веществами

6. Упек равен 14%, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?

а) 81 г;
б) 75 г;
в) 80 г.

7. Способы приготовления дрожжевого теста:

а) опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;
б) безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.

8. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:

а) осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение;
б) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен;
в) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидинообразование.

9. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста:

а) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, карамелизация, декстринизация;
б) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, набухание белков, осахаривание крахмала;
в) гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, набухание белков, осахаривание крахмала.

10. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?

а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
б) для изделий с большим содержанием сдобы;
в) для изделий с начинкой;
г) для изделий без начинки.

11. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?

а) деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности.
б) деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;
в) деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.

12. Какое количество слоев рекомендуется для дрожжевого слоеного теста?

а) 108, 144, 256;
б) 72, 108, 144;
в) 8,16, 24,36.

13. Способ разрыхления блинчатого теста:

а) химический;
б) биологический;
в) механический.

14. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?

а) жир, белки яиц, сода;

б) двууглекислый натрий, наличие кислоты
в) дрожжи, аммоний, жир.

15. Способы приготовления пряничного теста:
а) сырцовый, заварной;
б) опарный, безопарный.

16. Основное сырье для приготовления песочного теста:
а) мука, молоко, кислота, жир, сахар;
б) дрожжи, сахар, жир, сметана, яйца;
в) мука, сахар, жир, меланж, разрыхлители химические.

17. Ассортимент изделий из песочного теста:
а) печенье «звездочка», печенье «ромашка», булочка нарезная с повидлом;
б) пирог песочный, печенье круглое, волованы;
в) печенье «глаголик», печенье с маком, кольца воздушные.

18. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:
а) 120 ^{0}С;
б) 100 ^{0}С;
в) 140 ^{0}С.

19. Сырье для приготовления основного бисквита:
а) мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция;
б) мука, меланж, сахар, жир;
в) мука, химические разрыхлители, сахар, яйца.

20. Температура выпекания изделий из заварного теста:
а) 180-190 ^{0}С;
б) 190-215 ^{0}С;
в) 220-230 ^{0}С.

21. Сырье для приготовления пресного слоеного теста:
а) вода, соль, сода, мука, жир;
б) мука, кислота, соль, яйца, вода, жир;
в) мука, соль, яйца, вода, сахар.

22. Изделия из слоеного пресного теста:
а) профитроли, языки, волованы, рожки;
б) языки, волованы, ватрушки, рожки, муфточки, кулебяки;
в) языки, муфточки, кольца воздушные.

23. Температура выпечки изделий из миндального теста:
а) 150-160 ^{0}С;
б) 100-110 ^{0}С;
в) 190-210 ^{0}С.

24. Основные стадии приготовления помадки:
а) варка сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;
б) варка сиропа, охлаждение сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;
в) варка сиропа, охлаждение сиропа, созревание помады.

25. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:
а) замораживать;
б) колеровать в печи при температуре 200-220 ^{0}С;
в) колеровать в печи при температуре 220-245 ^{0}С.

Критерии оценивания:
За каждый правильный ответ-1 балл.
Оценка «5» -25-24 баллов.
Оценка «4»-23-22 баллов.
Оценка «3» -21-20 баллов.

Оценка «2»- менее 20 баллов.

Эталон ответов годовой контрольной работы
Вариант № 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
б	в	б	а	а	а	б	а	а	б	а	в	в	б	а	в	а	б	а	б	б	б	а	б	в

Контрольные вопросы для проведения годовой контрольной работы
Вариант № 2

1. Муку с содержанием клейковины 28-35% используют для приготовления:
а) заварного, вафельного, бисквитного (холодный способ) теста;
б) заварного, песочного, сдобного пресного, бисквитного с подогревом теста;
в) вафельного, дрожжевого, слоеного, заварного теста.
2. Из чего состоит клейковина муки?
а) Набухших крахмальных зёрен.
б) Ферментов, крахмала.
в) Белков муки – глиадина и глютенина.
3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?
а) песочного, пряничного, слоеного;
б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
в) песочного, пряничного, дрожжевого.
4. Упек это:
а) отношение разности массы изделия после выпекания и массы изделия до выпекания к массе изделия до выпекания;
б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки
5. Для 50г булочки взято 58г теста, упек составит:
а) 15%;
б) 13,8%;
в) 16%.
6. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста?
а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
б) для изделий с большим содержанием сдобы;
в) для изделий с начинкой.

7. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста:
а) коагуляция белков, клейстеризация крахмала, набухание белков;
б) набухание белков муки, меланоидинообразование, активизация дрожжей;
в) набухание белков муки, связывание влаги крахмалом адсорбционно, активизация ферментов, активизация дрожжей.
8. Ассортимент изделий из дрожжевого теста:
а) пирожки, булочка домашняя, пироги, коврижка медовая, профитроли, меренги, кулич;
б) булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, сдоба выборгская, ватрушки, расстегаи, ромовая баба;
в) булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, пряники детские, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.
9. Какие фарши лучше использовать при приготовлении кулебяк?
а) мясной, рисовый, фруктовый;
б) капустный, ливерный, твороженный;
в) мясной, рыбный, капустный, грибной, рисовый с яйцом.
10. Последовательность приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста:
а) разделка теста, расстойка теста, формование изделий, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка, замес теста, брожение теста.
б) разделка теста, расстойка теста, формование изделий, замес теста, брожение теста, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка.
в) замес теста, брожение теста, разделка теста, расстойка теста, формование изделий, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка.
11. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста:
а) булочка слоеная, розанчик слоеный, беляши;
б) слойка с марципаном, булочка «конверт», булочка «треугольник»;
в) плетенка слоеная, ромовая баба, кулич.
12. Продукты для приготовления вафельного теста:
а) мука, желтки яиц, сахар, сода, вода, масло сливочное, ванильная пудра;
б) мука, яйца, лимонная кислота, масло сливочное, вода, сода;
в) мука, яйца, ванильная пудра, сахар, желатин, сода, вода, ванильная пудра.
13. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста:
а) сочни с творогом, пирожки сдобные пресные, языки слоеные;
б) ватрушки, сочни с творогом, профитроли;
в) ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.
14. Изделия из пряничного теста:
а) пряники дорожные, кольца воздушные, пряники медовые, языки;
б) батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, коржики молочные;
в) батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, волованы.
15. При какой температуре замешивают песочное тесто?
а) 25- 30 ^{0}C;
б) 16-25 ^{0}C;
в) 10-15 ^{0}C.
16. Сырье для приготовления белково-воздушного теста:
а) мука, сахар, яйца, ванильная пудра;
б) сахар, белки яиц, ванильная пудра;
в) мука, сахар, меланж, жир, ванильная пудра.
17. Какое сырье подогревают при приготовлении бисквита с подогревом?
а) сахар, яйца;
б) муку, яйца;
в) муку, сахар.
18. Сырье для приготовления масляного бисквита:
а) мука, сахар, яйца, эссенция;

б) мука, крахмал, сахар, яйца, масло сливочное, эссенция, химический разрыхлитель;
в) мука, яйца, масло сливочное, эссенция.

19. Температура выпекания изделий из бисквитного теста:

а) 180-205 ^{0}С;
б) 150-175 ^{0}С;
в) 210-230 ^{0}С.

20. Изделия из заварного теста:

а) профитроли, меренги, булочка со сливками;
б) профитроли, волованы, печенье «Звездочка»;
в) профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.

21. Три этапа приготовления слоеного пресного теста:

а) приготовление заварки, охлаждение заварки, слоение теста;
б) подготовка масла, заваривание муки, слоение теста;
в) замес теста, подготовка масла, слоение теста.

22. Температура выпечки изделий из слоеного теста:

а) 220-255 ^{0}С;
б) 265-275 ^{0}С;
в) 190-210 ^{0}С.

23. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

а) растворить сахар в воде, интенсивно помешивая;
б) уварить сахарный сироп до нужной консистенции;
в) отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

24. Какие продукты входят в состав основного масляного крема «глясссе»?

а) масло сливочное, сахар, яйца, ванильная пудра, коньяк, вода;
б) масло сливочное, сахар, молоко, яйца, ванильная пудра, коньяк;
в) масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк.

25. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

а) 28%;
б) 35%;
в) 10%.

Критерии оценивания:
За каждый правильный ответ-1 балл.
Оценка «5» -25-24 баллов.
Оценка «4»-23-22 баллов.
Оценка «3» -21-20 баллов.
Оценка «2»- менее 20 баллов.

Эталон ответов годовой контрольной работы
Вариант № 2

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**
Ответ	а	в	б	б	б	б	в	б	в	в	б	а	в	б	б	б	а	б	а	в	в	а	б

Контрольные вопросы для проведения годовой контрольной работы
Вариант № 3

Выберите правильный ответ

1. Основное сырье кондитерского производства:

а) мука, сахар, ароматизаторы, красящие вещества, студнеобразователи;

б) фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, разрыхлители;

в) мука, крахмал, сахар, жиры, молоко, яйца.

2. В чем суть биологического разрыхления теста?

а) в деятельности дрожжей;

б) в разрыхлении во время замеса;

в) в выдерживании теста в теплом месте.

3. Стандартная влажность муки

а) 13,5%;

б) 14,5%;

в) 15,5%.

4. Припек это:

а) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;

б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;

в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки.

5. Какими способами можно приготовить мясо для фарша?

а) сварить, тушить, обжарить сырой фарш;

б) сварить, запечь, обжарить сырой фарш;

в) сварить, тушить, мариновать.

6. Из каких продуктов готовят опару?

а) вода, мука, дрожжи, соль, масло, лимонная кислота;

б) вода, мука, дрожжи;

в) вода, мука, дрожжи, яйца, сахар, масло.

7. Процессы, происходящие при расстойке изделий из дрожжевого теста:

а) гибель ферментов, усиление брожения, увеличение объема, набухание белков;

б) набухание крахмальных зерен, карамелизация, усиление брожения, увеличение объема.

в) растягивание клейковины, набухание крахмальных зерен, усиление брожения, увеличение объема.

8. Для чего необходима обминка дрожжевого теста?

а) для удаления избытка углекислого газа, для перемещения дрожжей на новые питательные участки;

б) для удаления избытка углекислого газа, для увеличения объема теста;

в) для перемещения дрожжей на новые питательные участки теста, для накопления углекислого газа;

9. Какие фарши используют при приготовлении расстегаев?

а) творожный, яблочный, грибной, картофельный, из капусты;

б) мясной, рыбный, ливерный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами;

в) мясной, рыбный, ливерный, картофельный, из капусты.

10. Температура выпечки изделий из слоеного дрожжевого теста:

а) 190-200 ^{0}C;

б) 210-255 ^{0}C;

в) 270-280 ^{0}C.

11. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

а) сода, сливочное масло.

б) сливочное масло, дрожжи.

в) углекислый аммоний, дрожжи.

12. Из какого теста выпекают сочни с творогом?

а) бисквитного;

б) слоеного;

в) пресного сдобного.

13. Для какого теста применяются «сухие духи»?

а) пресного сдобного;

б) пряничного;

в) миндального.

14. Что является разрыхлителем в пряничном тесте?

а) яйца, жир;

б) двууглекислый натрий, карбонат аммония;

в) дрожжи, жир.

15. Температура выпекания изделий из песочного теста:

а) 250-265 ^{0}С;

б) 220-250 ^{0}С;

в) 190-200 ^{0}С.

16. Из какого теста выпекают «меренги»?

а) бисквитного;

б) заварного;

в) белково-воздушного.

17. Виды бисквита:

а) основной, «буше», «размазка», «добуш», воздушно-ореховый;

б) шоколадный, ореховый, масляный, яичный;

в) основной, «буше», «размазка», «добуш», шоколадный, ореховый, масляный.

18. Из какого теста выпекают кекс «Столичный»?

а) из основного бисквита;

б) из песочного;

в) из масляного бисквита.

19. Сырье для приготовления заварного теста:

а) мука, соль, сахар, меланж, вода;

б) мука, маргарин, меланж, соль, вода;

в) сахар, жир, мука, молоко.

20.Оптимальное количество слоев в пресном слоеном тесте:

а) 64;

б) 256;

в) 1024.

21. Способы приготовления миндального теста:

а) с подогревом, без подогрева;

б) сырцовым, заварным.

22. Для каких целей используют сиропы в кондитерском производстве?

а) для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;

б) для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий;

в) для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе.

23. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

а) 24 ч.

б) 36 ч.

в) 72 ч.

24. Из каких продуктов готовят крем «Зефир»?

а) яичные белки, сахарный песок, повидло, агар, вода;

б) сахар, яичные белки, агар, ванилин, кислота лимонная, вода;

в) сахар, яичные белки, ванильная пудра, вода.

25. Как узнать готовность опары?
а) поверхность выпуклая, появляются трещины, тесто начинает отходить от стенок;
б) опара немного оседает, брожение начинает стихать, пузырьков появляется все меньше, поверхность – вогнутая;
в) по консистенции.

Критерии оценивания:
За каждый правильный ответ-1 балл.
Оценка «5» -25-24 баллов.
Оценка «4»-23-22 баллов.
Оценка «3» -21-20 баллов.
Оценка «2»- менее 20 баллов.

Эталон ответов годовой контрольной работы
Вариант № 3

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**
Ответ	в	а	б	в	а	б	в	а	б	б	б	в	б	б	б	в	в	в	б	б	а	в	в

ЛИТЕРАТУРА

1. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2031г. – 384 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2023 г. – 336 с.
3. Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова, М.: изд. центр «Академия», 2023 г. – 480 с.

4. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2023 г. – 64 с.
5. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2023 г. – 336 с.
6. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколов, М.: изд. центр «Академия», 2023 г. – 80 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2023. 373 с.
8. Ботов М.И. , Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М. Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

Основные электронные издания

1. Книга кулинара [Электронный ресурс]. Режим доступа – http://knigakulinara.ru/
2. Ресторанный консалтинг [Электронный ресурс]. Режим доступа – http://restcon.ru/
3. Афиша-Еда: журнал [Электронный ресурс]. Режим доступа – http://eda.ru/
4. Кулинарная социальная сеть Юлии Высоцкой [Электронный ресурс]. Режим доступа – http://edimdoma.ru/
5. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]. Режим доступа – http://znaytovar.ru/
6. Портал ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. Режим доступа – http://restoranoff.ru/

Дополнительные источники

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2019г.– 374с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2018г. – 182с.
3. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи» –144 с.
4. СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое". – 126 с.

Периодические издания:

1. Журнал «HoReCa-magazine»

2. Журнал «Гастрономъ»
3. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
4. Журнал «ИнформКондитер»
5. Журнал «Кондитерское производство»