Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТНРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Одобрено и рекомендовано с
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
_____ / Е.Е.Гончарова
«31» августа 2026г

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088), «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 33) , рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Положения «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «МККПТ»).

Разработчики:
Э.В. Сафронова - преподаватель первой категории ГБПОУ РО «МККПТ»

И.Е. Колотухина – мастер производственного обучения высшей категории ГБПОУ РО «МККПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. КОС для текущего контроля по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2.1.Освоение умений и усвоение знаний
2.2. Задания для текущего контроля по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2.3.Задания для текущего контроля по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3.Экзаменационные материалы (билеты)
3.1 Экзаменационные материалы (билеты) по 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3.2 Экзаменационные материалы (билеты) по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4. КОС по производственной практике ПП.05
4.1.Дневник-отчёт производственной практики
4.2. Задания для дифференцированного зачёта по учебной практике УП.05 и производственной практике ПП. 05
5. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) профессиональной программы квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения основным видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

2. КОС для текущего контроля по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2.1.Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
Уметь		
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - адекватный выбор и нелепое, безопасное использование оборудования, производственною инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	***Практическое занятие 1.*** Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.» (на уроке №2 МДК.05.01) ***Практическое занятие 2.*** Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.» (на уроке № 5 МДК.05.01) ***Практическое занятие 3.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации машины для просеивания муки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (на уроке №11 МДК.05.01) ***Практическое занятие 4.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке № 13 МДК.05.01) ***Практическое занятие 5.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации взбивальных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке №15 МДК.05.01) ***Практическое занятие 6.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации миксера в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (на уроке №16 МДК.05.01) ***Практическое занятие 7.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации многоцелевого механизма к универсальному приводу МС4-7-8-20 (на уроке №18 МДК.05.01)

	- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	***Практическое занятие 8.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке № 20 МДК.05.01) ***Практическое занятие 9.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации дозировочно-формовочного оборудования (роторных, отсадочных, тестоделительных, тестоокруглительных, тестозакаточных машин, дозаторов) (на уроке № 22 МДК.05.01) ***Практическое занятие 10.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафа расстоечного электрического (на уроке №27 МДК.05.01) ***Практическое занятие 11.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинницы (на уроке №29 МДК.05.01) ***Практическое занятие 12.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации печи для пиццы. (на уроке №30 МДК.05.01) ***Практическое занятие 13.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации пекарного шкафа (на уроке №32 МДК.05.01) ***Практическое занятие 14.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации ротационной печи (на уроке № 34 МДК.05.01) ***Практическое занятие 15.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы электрической (на уроке №36 МДК.05.01) ***Практическое занятие 16.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке № 38 МДК.05.01) ***Практическое занятие 17.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафов холодильных в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке №40 МДК.05.01) ***Практическое занятие 18.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации камер шоковой заморозки и интенсивного

		охлаждения процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (на уроке №41 МДК.05.01) ***Практическое занятие 19.*** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных кондитерских витрин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке № 43 МДК.05.01) ***Практическое занятие 20.*** Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования (на уроке №45 МДК.05.01) ***Практическое занятие 21.*** Заполнение таблицы «Виды производственного инвентаря и инструментов кондитерского цеха» (на уроке № 48 МДК.05.01) ***Практическое занятие 22.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (на уроке №49 МДК.05.01) ***Практическое занятие 23.*** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха: тестомесильном и тесторазделочном отделении (на уроке №51 МДК.05.01) ***Практическое занятие 24.*** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха: выпечном отделении, отделении для охлаждения и отделки изделий. (на уроке №52 МДК.05.01) ***Практическое занятие 25.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания». (на уроке № 55 МДК.05.01) ***Практическое занятие 26.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям кондитерских цехов». (на уроке № 56 МДК.05.01) ***Практическое занятие 27.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских

		изделий». (на уроке №57 МДК.05.01) ***Практическое занятие 28.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». (на уроке №58 МДК.05.01) ***Практическое занятие 29.*** Составление таблицы «Виды дезинфицирующих и моющих средств, используемых в кондитерском цехе». (на уроке №60 МДК.05.01) ***Практическое занятие 30.*** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования кондитерского цеха (на уроке № 61 МДК.05.01) ***Практическое занятие 31.*** Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования кондитерского цеха (на уроке №62 МДК.05.01) ***Практическое занятие 45.*** Заполнение таблицы «Приборы для оценки хлебопекарных свойств муки и теста, для определения пористости хлеба, для определения объема, для определения формоустойчивости, для определения влажности». (на уроке №94 МДК.05.01) ***Практическое занятие 46.*** Заполнение таблицы «Приборы для определения плотности жидкости (сиропа)» (на уроке №96 МДК.05.01) ***Практическое занятие 47.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в тестомесильном и тесторазделочном отделениях кондитерского цеха (на уроке № 97 МДК.05.01) ***Практическое занятие 48.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в выпечном отделении (на уроке № 98 МДК.05.01) ***Практическое занятие 49.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в отделении для

		приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов (на уроке №99 МДК.05.01) ***Практическое занятие 50.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в отделении для охлаждения и отделки изделий (на уроке №100 МДК.05.01)
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления,	***Практическое занятие 32.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию муки пшеничной хлебопекарной, крахмала» (на уроке № 66 МДК.05.01) ***Практическое занятие 33.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию сахара, его заменителей, мёда, патоки» (на уроке №68 МДК.05.01) ***Практическое занятие 34.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию молока и молочных продуктов» (на уроке №70 МДК.05.01) ***Практическое занятие 35.*** Составление е таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию яиц и яйцепродуктов» (на уроке №72 МДК.05.01) ***Практическое занятие 36.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых жиров, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (на уроке №74 МДК.05.01) ***Практическое занятие 37.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию разрыхлителей» (на уроке №76 МДК.05.01) ***Практическое занятие 38.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых кислот» (на уроке №78 МДК.05.01) ***Практическое занятие 39.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых красителей» (на уроке №80 МДК.05.01) ***Практическое занятие 40.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к

	творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХЛССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, храпение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении	использованию пищевых добавок» (на уроке №82 МДК.05.01) ***Практическое занятие 41.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию вкусовых продуктов» (на уроке №84 МДК.05.01) ***Практическое занятие 42.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья (на уроке № 89 МДК.05.01)***Практическое занятие 43.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья (на уроке №90 МДК.05.01) ***Практическое занятие 44.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья (на уроке №91 МДК.05.01) ***Практическое занятие 51.*** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика (на уроке № 14,15,16 МДК.05.02) ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов (на уроке №21,22,23,24 МДК.05.02) ***Практическое занятие № 52.*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба (на уроке №34 МДК.05.02) ***Лабораторная работа №2.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (на уроке №43,44,45,46 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 3.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (на уроке №47,48,49,50 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 4.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (на уроке №53,54,55 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 5.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (на уроке №56,57,58,59 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста’ (на уроке №60,61,62 МДК.05.02) ***Лабораторная работа №7.*** Приготовление и оформление мучных

	выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватносгь оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: (цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой хлебобулочной, мучной кондитерской продукции для отпуска на вынос.	кондитерских изделий из пряничного теста (на уроке №66,67,68,69 МДК.05.02) ***Лабораторная работа №8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (на уроке №71,72,73,74 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 9.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (на уроке №78,79,80,81 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 10.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (на уроке №84,85,86,87 МДК.05.02) ***Лабораторная работа № 11.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных(на уроке №100,101,102,103 МДК.05.02) ***Лабораторная работа 12.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов (на уроке №115,116,117,118 МДК.05.02)
Знать		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Характеристика требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Тестовые задания, письменный опрос к уроку 54 МДК.05.01 Самостоятельная работа №4 на уроке 59 МДК.05.01

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Характеристика видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 1 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 4 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания. к уроку 9 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 10 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 21 МДК.05.01 Письменный опрос, устный опрос, тестовые задания к уроку 14 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания. к уроку 17 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 19 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания. к уроку 21 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 23 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 24 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку25 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 26 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку28 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 29 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 33 МДК.05.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 35 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 37 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 39 МДК.05.01

		Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 42 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 44 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 46 МДК.05.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 47 МДК.05.01 Самостоятельная работа №3 на уроке 50 МДК.05.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 93 МДК.05.01 Устный опрос к уроку 95 МДК.05.01
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Характеристика ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Самостоятельная работа №1 на уроке 3 МДК.05.01 Самостоятельная работа №2 на уроке 6 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 8 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 53 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 88 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 26 МДК.05.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 27 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 28 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 35 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 37 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 38 МДК.05.02 Самостоятельная работа №7 на уроке 39 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 40 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку41 МДК.05.02 Самостоятельная работа №8 на уроке 42 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 51 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 52 МДК.05.02

		Устный опрос, тестовые задания к уроку 63МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 65 МДК.05.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 70 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 75МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 76 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 77 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 82 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 83 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 88 МДК.05.02 Самостоятельная работа №9 на уроке 89 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 90 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 91 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 92 МДК.05.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 93 МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 94 МДК.05.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 95 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 96 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 97 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 98 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 99 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 104

		МДК.05.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 105 МДК.05.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 106 МДК.05.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 107 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 108 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 109 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 110 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 111 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 112 МДК.05.02 Самостоятельная работа №10 на уроке 113 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 114 МДК.05.02
методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Характеристика методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Устный опрос, тестовые задания к уроку 7 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 63 МДК.05.01 Тестовые задания к уроку 64 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 65 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 67 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 69 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 71 МДК.05.01 Устный опрос к уроку 73 МДК.05.01 Устный опрос к уроку 75 МДК.05.01 Устный опрос к уроку 77 МДК.05.01 Тестовые задания к уроку 81 МДК.05.01 Тестовые задания к уроку 83 МДК.05.01 Устный опрос к уроку 85 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 86 МДК.05.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 1 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к

		уроку 2 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 3 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 4 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 5 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 6 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 8 МДК.05.02 Устный опрос, карточки-задания, письменный опрос, тестовые задания к уроку 9 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 10 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 11 МДК.05.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 12 МДК.05.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 13 МДК.05.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 17 МДК.05.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 18 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку191 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 20 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 29 МДК.05.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 30 МДК.05.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 31 МДК.05.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку32 МДК.05.02
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Характеристика правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Устный опрос к уроку 79 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 87 МДК.05.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 25 МДК.05.02
способы сокращения	Характеристика способов	Самостоятельная работа №5 на уроке 92 МДК.05.01

потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	

2.2. Задания для текущего контроля по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Тематика практических занятий

№ урока в МДК.05.01	Тема практических занятий	Кол-во часов
2	***Практическое занятие 1.*** Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.»	1
5	***Практическое занятие 2.*** Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.»	1
11	***Практическое занятие 3.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации машины для просеивания муки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
13	***Практическое занятие 4.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
15	***Практическое занятие 5.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации взбивальных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
16	***Практическое занятие 6.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации миксера в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
18	***Практическое занятие 7.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации многоцелевого механизма к универсальному приводу МС4-7-8-20	1
20	***Практическое занятие 8.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточных машин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
22	***Практическое занятие 9.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации дозировочно-формовочного оборудования (роторных, отсадочных, тестоделительных, тестоокруглительных, тестозакаточных машин, дозаторов)	1
27	***Практическое занятие 10.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафа расстоечного электрического	1
29	***Практическое занятие 11.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинницы	1

30	***Практическое занятие 12.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации печи для пиццы.	1
32	***Практическое занятие 13.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации пекарного шкафа	1
34	***Практическое занятие 14.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации ротационной печи	1
36	***Практическое занятие 15.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы электрической	1
38	***Практическое занятие 16.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
40	***Практическое занятие 17.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафов холодильных в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
41	***Практическое занятие 18.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации камер шоковой заморозки и интенсивного охлаждения процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
43	***Практическое занятие 19.*** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных кондитерских витрин в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
45	***Практическое занятие 20.*** Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
48	***Практическое занятие 21.*** Заполнение таблицы «Виды производственного инвентаря и инструментов кондитерского цеха»	1
49	***Практическое занятие 22.*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
51	***Практическое занятие 23.*** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха: тестомесильном и тесторазделочном отделении	1
52	***Практическое занятие 24.*** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха: выпечном отделении, отделении для охлаждения и отделки изделий.	1
55	***Практическое занятие 25.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
56	***Практическое занятие 26.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям кондитерских цехов».	1
57	***Практическое занятие 27.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	1
58	***Практическое занятие 28.*** Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к	1

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	
60	***Практическое занятие 29.*** Составление таблицы «Виды дезинфицирующих и моющих средств, используемых в кондитерском цехе».	1
61	***Практическое занятие 30.*** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования кондитерского цеха	1
62	***Практическое занятие 31.*** Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования кондитерского цеха	1
66	***Практическое занятие 32.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию муки пшеничной хлебопекарной, крахмала»	1
68	***Практическое занятие 33.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию сахара, его заменителей, мёда, патоки»	1
70	***Практическое занятие 34.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию молока и молочных продуктов»	1
72	***Практическое занятие 35.*** Составление е таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию яиц и яйцепродуктов»	1
74	***Практическое занятие 36.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых жиров, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	1
76	***Практическое занятие 37.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию разрыхлителей»	1
78	***Практическое занятие 38.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых кислот»	1
80	***Практическое занятие 39.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых красителей»	1
82	***Практическое занятие 40.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию пищевых добавок»	1
84	***Практическое занятие 41.*** Составление таблицы «Показатели качества и правила подготовки к использованию вкусовых продуктов»	1
89	***Практическое занятие 42.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1
90	***Практическое занятие 43.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1
91	***Практическое занятие 44.*** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1
94	***Практическое занятие 45.*** Заполнение таблицы «Приборы для оценки хлебопекарных свойств муки и теста, для	1

	определения пористости хлеба, для определения объема, для определения формоустойчивости, для определения влажности».	
96	***Практическое занятие 46.*** Заполнение таблицы «Приборы для определения плотности жидкости (сиропа)»	1
97	***Практическое занятие 47.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в тестомесильном и тесторазделочном отделениях кондитерского цеха	1
98	***Практическое занятие 48.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в выпечном отделении	1
99	***Практическое занятие 49.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в отделении для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов	1
100	***Практическое занятие 50.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в отделении для охлаждения и отделки изделий	1
	Итого	50

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 100ч
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 8 ч.
Урок 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций
Устный опрос
1.Перечислите этапы технологического цикла приготовления хлебобулочных изделий
2.Охарактеризуйте этап приема и хранения сырья
3. Охарактеризуйте этап подготовки сырья к пуску в производство
4. Охарактеризуйте этап приготовления теста
5. Охарактеризуйте этап разделки теста
6. Охарактеризуйте этап выпечки
7. Охарактеризуйте этап хранения выпеченных изделий и отправки их в торговую сеть.
Карточки-задания
Карточка 1
По технологической схеме приготовления хлебобулочных изделий охарактеризуйте следующие этапы технологического процесс: этап приема и хранения сырья; . этап приготовления теста.



Технологическая схема приготовления хлебобулочных изделий: *а* — безопарным способом; *б* — опарным способом; *в* — на КМКЗ

Карточка 2
По технологической схеме приготовления хлебобулочных изделий охарактеризуйте следующие этапы технологического процесс: этап подготовки сырья к пуску в производство; этап разделки теста



Технологическая схема приготовления хлебобулочных изделий: *а* — безопарным способом; *б* — опарным способом; *в* — на КМКЗ

Карточка 3

По технологической схеме приготовления хлебобулочных изделий охарактеризуйте следующие этапы технологического процесс: этап выпечки; этап хранения выпеченных изделий и отправки их в торговую сеть.



Технологическая схема приготовления хлебобулочных изделий: *а* — безопарным способом; *б* — опарным способом; *в* — на КМКЗ

Тестовые задания

Тестовое задание 1.

1.С какой технологической операции начинается цикл производства хлебобулочных изделий на предприятии?

а) Замес теста

б) Прием и хранение сырья

в) Формование изделий

г) Расстойка тестовых заготовок

2. Какова главная цель процесса расстойки тестовых заготовок перед выпечкой?

а) Разрушение клейковины

б) Формирование хрустящей корочки

в) Частичное брожение и восстановление структуры теста после формования (увеличение в объеме)
г) Охлаждение теста
3. Что происходит с тестом на начальном этапе выпечки?
а) Уменьшение объема
б) Интенсивный прогрев и повышение активности дрожжей (бродильной микрофлоры)
в) Испарение всей влаги
4. Какой оптимальный температурный режим рекомендуется для процесса выпечки большинства видов хлеба из пшеничной муки?
а) 100–120 °C
б) 150–160 °C
в) 200–240 °C
г) 280–300 °C
5. Что из перечисленного НЕ относится к этапам разделки теста?
а) Деление теста на куски
б) Округление
в) Окончательная расстойка
г) Прием и хранение сырья
6. Какие операции включает в себя этап подготовки сырья к производству?
а) Просеивание сыпучих продуктов (мука, сахар)
б) Промывка и очистка (изюм, орехи)
в) Расфасовка готового хлеба по пакетам
г) Темперирование/растопление жиров
7. Какие биохимические и микробиологические процессы протекают при брожении теста?
а) Спиртовое брожение с выделением углекислого газа
б) Молочнокислое брожение с образованием кислот
в) Кристаллизация сахаров
8. Каковы современные требования к реализации хлеба и хлебобулочных изделий в торговой сети?
а) Реализация осуществляется строго в упакованном виде
б) Хлеб должен продаваться горячим, прямо из печи
в) Нарезка крупного хлеба допускается только при условии упаковки каждой части
г) Изделия массой от 0,4 кг можно разрезать на 2-4 части и продавать без взвешивания

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	3
4	в	4
5	г	4
6	а, б, в, г	4
7	а, б	3
8	а, в, г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 1.

1. Для чего применяется операция «обминка» теста в процессе брожения?
а) Удаление избытка углекислого газа
б) Обогащение теста кислородом
в) Охлаждение тестовой массы
г) Улучшение структуры мякиша (пористости) и эластичности
2. В чем заключается суть процесса «отлежки» кусков теста перед формованием?
а) Снятие внутреннего напряжения клейковинного каркаса
б) Высыхание поверхности заготовки
в) Повышение пластичности теста
3. Установите правильную последовательность основных этапов технологического цикла приготовления хлебобулочных изделий:
А. Прием и хранение сырья
Б. Выпечка
В. Разделка теста
Г. Подготовка сырья к производству
Д. Приготовление теста
4. Установите соответствие между процессом и его описанием:
1)Спиртовое брожение
2)Расстойка
3)Округление
4)Коллоидный процесс
А. Превращение сахаров под действием дрожжей в спирт и углекислый газ.
Б. Процесс окончательного подъема тестовой заготовки перед посадкой в печь.
В. Придание заготовкам теста шарообразной формы для улучшения структуры.
Г. Набухание крахмала и свертывание белков при нагреве.
5. Что из перечисленного НЕ относится к этапам разделки теста?
а) Деление теста на куски
б) Округление
в) Прием и хранение сырья
6. Какие операции включает в себя этап подготовки сырья к производству?
а) Просеивание сыпучих продуктов (мука, сахар)
б) Промывка и очистка (изюм, орехи)
в) Расфасовка готового хлеба по пакетам
г) Темперирование/растопление жиров
7. Какие биохимические и микробиологические процессы протекают при брожении теста?
а) Спиртовое брожение с выделением углекислого газа
б) Молочнокислое брожение с образованием кислот
в) Кристаллизация сахаров
8. Каковы современные требования к реализации хлеба и хлебобулочных изделий в торговой сети?
а) Реализация осуществляется строго в упакованном виде
б) Хлеб должен продаваться горячим, прямо из печи
в) Нарезка крупного хлеба допускается только при условии упаковки каждой части
г) Изделия массой от 0,4 кг можно разрезать на 2-4 части и продавать без взвешивания

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б, г	4
2	а, в	3

3	А→ Г → Д → В → Б	5
4	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г	4
5	в	3
6	а, б, в, г	4
7	а, б	3
8	а, в, г	4

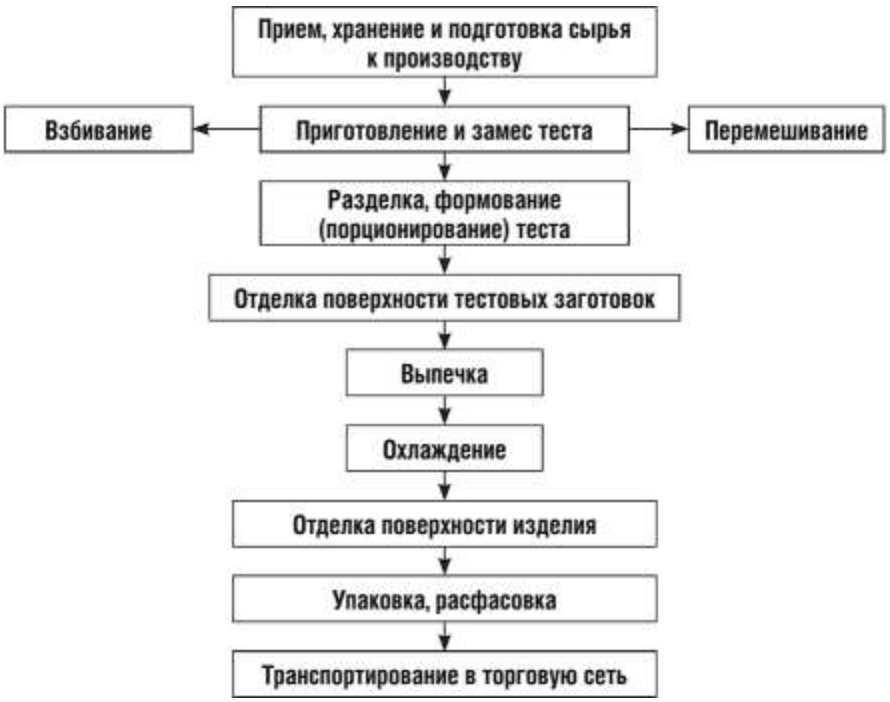
Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 3. Самостоятельная работа 1.Написание эссе на тему «Каково значение в питании хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
Источник: Система «Интернет

Урок 4. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Устный опрос
1.Перечислите этапы технологического цикла приготовления мучных кондитерских изделий
2.Охарактеризуйте этап приема, хранения и подготовки сырья к производству;
3. Охарактеризуйте этап приготовления и замеса теста.
4. Охарактеризуйте этап разделки, формования (порционирования) теста.
5. Охарактеризуйте этап отделки поверхности тестовых заготовок.
6. Охарактеризуйте этап выпечки.
7. Охарактеризуйте этап охлаждения.
8. Охарактеризуйте этап отделки поверхности изделия.
9. Охарактеризуйте этап упаковки, расфасовки.
10. Охарактеризуйте этап транспортирования в торговую сеть.

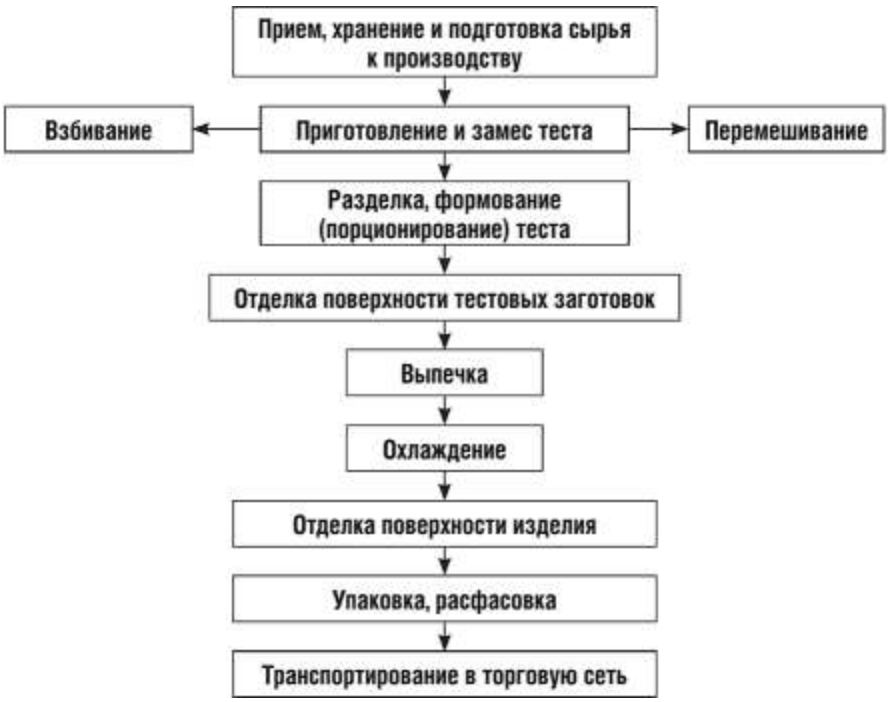
Карточки-задания
Карточка 1
По технологической схеме приготовления хлебобулочных изделий охарактеризуйте следующие этапы технологического процесс: этап приема, хранения и подготовки сырья к производству; этап отделки поверхности тестовых заготовок, этап упаковки, расфасовки..



Технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий

Карточка 2

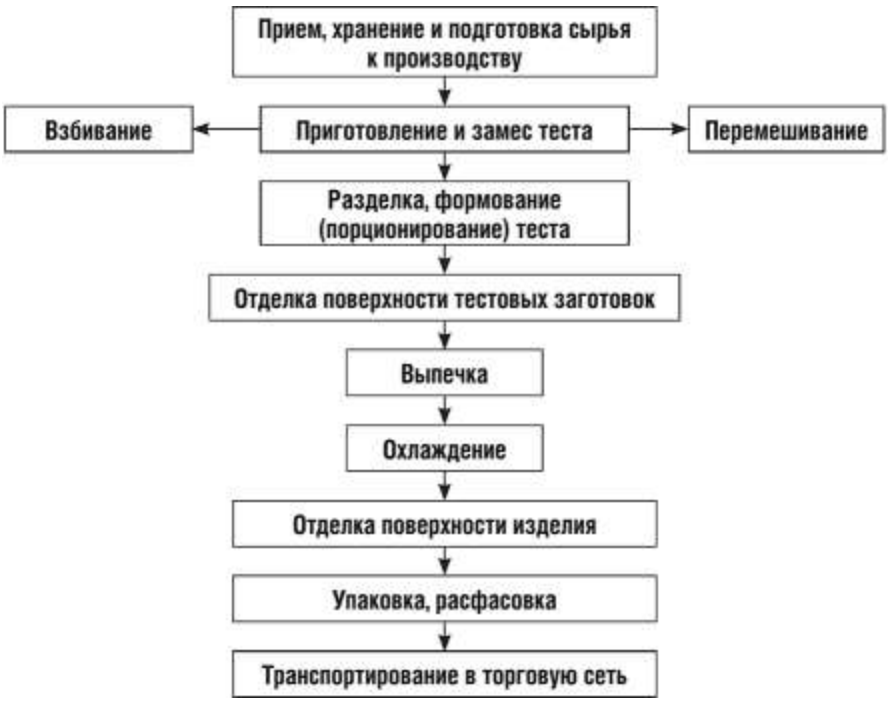
По технологической схеме приготовления хлебобулочных изделий охарактеризуйте следующие этапы технологического процесс: этап разделки, формования (порционирования) теста , этап выпечки, этап транспортирования в торговую сеть.



Технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий

Карточка 3

По технологической схеме приготовления хлебобулочных изделий охарактеризуйте следующие этапы технологического процесс: этап приготовления и замеса теста, этап охлаждения, этап отделки поверхности изделия..



Технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий

Тестовое задание

1. С какого этапа начинается технологический цикл производства мучных кондитерских изделий?

а) Замес теста

б) Подготовка сырья и замешивание

в) Формование изделий

г) Выпечка

2. Для чего осуществляется просеивание муки перед замесом теста?

а) Для удаления посторонних примесей и обогащения кислородом

б) Для снижения влажности муки

в) Для придания муке клейкости

г) Для повышения температуры муки

3. Какое основное назначение операции расстойки (брожения) дрожжевого теста?

а) Увеличение объема теста, улучшение структуры и вкусовых качеств

б) Удаление излишков влаги

в) Формирование корочки перед выпечкой

г) Охлаждение теста до комнатной температуры

4. Какова цель процесса выпечки мучных кондитерских изделий?

а) Размягчение клейковины и уничтожение микрофлоры

б) Переход крахмала в клейстер, коагуляция белков и образование корочки

в) Полное удаление влаги из изделия

г) Кристаллизация сахаров для блеска

5. Какие виды отделочных полуфабрикатов используются для оформления тортов и пирожных?

а) Сахарная мастика, кремы, глазурь, фрукты, помада

б) Желатин, крахмал, карамель

в) Соусы, сиропы, взбитые белки

г) Ореховая крошка, марципан

6. Что из перечисленного не относится к основным способам формования теста?

а) Отсадка

б) Раскатка и штамповка

в) Розлив
г) Округление
7. Согласно санитарным правилам, как должна осуществляться реализация хлеба и кондитерских изделий?
а) Навалом на открытых витринах
б) Исключительно в упакованном виде
в) Завернутыми в бумагу без маркировки
8. Какой технологический процесс следует непосредственно за выпечкой изделий?
а) Декорирование и глазирование
б) Упаковка
в) Охлаждение

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	а	4
4	б	4
5	а	4
6	в	4
7	б	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 6. Самостоятельная работа 2. Составление конспекта на тему «Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

«Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства.
Среди современных направлений развития кондитерского производства можно выделить:
- расширение ассортимента продукции за счет введения так называемых «европейских» изделий (капкейки, круассаны, маффины, мармелад, зефиры и макарон, пирожные, торты и тарталетки, конфеты ручной работы);
- изменение и расширение способов изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки);
- расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем);
- применение разнообразных способов сборки пирожных и тортов;
- изготовление шоколадных конфет ручной работы;
- изготовление демонстрационных изделий (скульптур, композиций) из шоколада и карамели.

Основой мучных и кондитерских изделий, как правило, является тесто. В настоящее время активно применяются новые, нетрадиционные для российских предприятий способы приготовления теста и выпечных полуфабрикатов из него Изменения затрагивают как состав теста, так и способы его замеса, формования и выпечки полуфабрикатов.

Таблица 1 – Виды теста

Вид теста/ полуфабриката	Традиционный способ	Новые /актуальные способы

Песочное тесто	Взбивание «песочной массы» и масла и сахара, добавление меланжа, разрыхлителей, ароматизаторов, замес с мукой.	разновидности теста по составу и применению: бризе, сюкре, сабле; приготовление теста рубленным способом;
Бисквитное тесто	Взбивание яично-сахарной массы и замес с мукой	- разновидности теста по составу и технологии приготовления: дакуаз, джоконда, финансье, захер, брауни, спонж-кейк.
Заварное тесто	Заваривание муки в кипящей жидкости из воды, масла, соли; последующее взбивание с яйцами.	- разновидности теста по составу (с молоком, с сахаром, с какао-порошком, с кракелином); разные способы выпечки (с предварительным замораживанием, с предварительной обсыпкой и др.); разные способы формования полуфабрикатов (с кракелином)
Меренги	Взбивание яичных белков и замес сахаром.	- разные способы приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская; - использование меренги как составной части других полуфабрикатов (теста для макарон, муссов и т.д.).

2. Выпечные полуфабрикаты для современных кондитерских изделий

Песочное тесто Бризе (Pâte Brisée, рубленое песочное тесто, rubbed dough). Означает «ломаное тесто», сначала смешивается масло с мукой – это техника называется sablage или метод перетирания (sanding method). Жир и мука перетираются до крошки (meal or sand). Когда мука покрывается жиром, это защищает муку от поглощения воды и развития глютена. Результатом является нежное тесто. Также Pâte Brisée – это тесто для пирога или тарта, которое готовится без сахара. Обычно используется для кишев, несладких тартов и пирогов, а также для больших тартов.

В Американском кондитерском деле рубленое тесто делится на 2 вида: слоеное тесто для пирога (flaky pie dough) и рассыпчатое тесто для пирога (mealy pie dough).

Слоеное тесто для пирога (flaky pie dough) – это рубленное тесто, когда масло и мука рубятся ножом, пока масло не будет размером с чечевицу. Чем больше размер жира до добавления холодной жидкости, тем более слоистым будет тесто и более хрустящим после выпечки. Как только тесто соберется в шар, его нужно охладить в холодильнике. Слоеное тесто для пирога очень хорошо для пирогов, тартов с начинками, которые выпекаются непосредственно в основе. Оно не подходит для пирогов и тартов, в которых надо выпечь основу, дать ей остыть и залить жидкую начинку и дать ей застыть в

холодильнике. После выпекания в отверстия, которые появляются в слоистой структуре легко попадает жидкая начинка и может вытечь из основы.
В случае, когда масло и мука перетираются в грубую крошку, получается рассыпчатое тесто для пирога (mealy pie dough). Это тесто имеет более нежную текстуру, чем слоеное тесто для пирога. Так как жир более равномерно распределен в муке, то он способен сокращать (shorten) глютеновые нити в тесте. В результате получается очень нежное тесто. Тесто тоже должно быть помещено в холодильник для отдыха и расслабления глютена. А потом уже его можно раскатывать. Рассыпчатое тесто для пирога хорошо подходит для пирогов и тартов, но особенно хорошо для рецептов, где надо сначала выпечь основу, а потом уже заполнить приготовленной начинкой. Оно также хорошо для тартов с курдами. Так как частички жира равномерно распределены по тесту (в отличие от flaky pie dough), и они образуют барьер, который не дает основе быстро намокнуть.
Песочное тесто Сюкре (Pâte Sucrée, сладкое песочное тесто, short dough) – сладкое тесто, похожее на Pâte Brisée, но содержащее большое количество сахара. Большое содержание сахара служит, как смягчитель, поэтому это тесто хрупкое и с ним труднее работать, чем с Pâte Brisée. Оно используется, главным образом, для тарталеток и прифуров. Pâte Sucrée может быть приготовлено, как методом перетирания (sablage), так и методом взбивания. Метод взбивания, при котором масло и сахар взбиваются первыми, также используется при приготовлении печений, кексов и маффинов. Также сладкое тесто Pâte Sucrée может использоваться для приготовления печений.
Бризе и Сюкре известны как тесто 1:2:3 (это примерное соотношение, отдельные рецептуры различаются между собой).
Сюкре состоит из 1 части сахара: 2 частей жира: 3 частей муки.
Бризе состоит из 1 части жидкости (обычно воды): 2 частей жира: 3 частей муки.
Песочное тесто Сабле (Pâte Sablée) содержит больше жира, чем Сюкре и меньше яиц и других жидкостей. Некоторые рецептуры содержат также больше сахара. Это очень нежное и крошащееся тесто, которое обычно используют для печений и маленьких тарталеток. Это песочное рассыпчатое тесто sable означает – песок. Может быть приготовлено методом перетирания и методом взбивания. Из него образуется более нежная и более рассыпчатая основа.
Штрейзель – характерная крошка, которой посыпают выпечку. Стандартный набор ингредиентов для штрейзеля — это масло, сахар и мука, смешанные в пропорции 1:1:2.
Дакуаз – бисквит на основе меренги, с добавлением ореховой муки, чаще всего миндальной. Это невысокий, с тонкой хрустящей корочкой, внутри мягкий, ароматный и сочный бисквит. Для приготовления коржей используют миндальную или фундучную муку. Это традиционный, классический вариант дакуаза. Существуют разновидности с добавлением ягод, фруктов, шоколада и других продуктов, которые практически не выделяют сок, а значит, не испортят тесто. Дакуаз хорошо подходит к большинству текстур и вкусов в муссовых тортах и пирожных.
Женуаз – вид бисквитного теста, его также называют генуэзский бисквит. От классического бисквита отличается наличием помимо яиц, сахара и муки, сливочного масла. Это легкий, но с плотной текстурой бисквит, с насыщенным сливочным вкусом за счет большого количества масла. Сам по себе он не нуждается в пропитке, но он хорошо вбирает в себя сироп и насыщается его вкусом.
Джоконда – бисквит из пшеничной и ореховой муки в пропорции 1:1. Также, как и дакуаз, чаще всего готовится на основе миндальной муки. Классика использования – торты и пирожные «Опера». Особенность в долгом взбивании яично ореховой массы, за счет чего бисквит получается пышным, мягким и очень гибким. Данный бисквит можно готовить как с добавлением сливочного масла, так и без. В последнем случае коржи будут немного лучше пропитываться.
Этот бисквит долго не черствеет и обладает пластичностью, способен впитать много сиропа, насыщаясь его вкусом и ароматом. Он не крошится и не размокает, не сминается

под тяжестью крема. Нет необходимости настаивать его несколько часов — готовую основу можно нарезать сразу.
Пан де же – бисквит с марципановой пастой и минимальным содержанием муки. По классике в рецепт добавляют крепкие ликеры и специи, бисквит получается очень пряным и насыщенным.
Брауни – влажный шоколадный бисквит с минимальным содержанием пшеничной муки, готовится на темном шоколаде, нежный, влажный, с тонкой корочкой.
Шифоновый бисквит – очень нежный бисквит, который имеет сочный вкус и легкую текстуру. Если в других видах бисквитов используют сливочное масло, то здесь – растительное. Именно по этой причине шифоновый бисквит долго не твердеет и не сохнет. Но, из-за отсутствия сливочного масла бисквит имеет менее выразительный вкус.
Финансье – выпечной полуфабрикат близкий к бисквиту. Классическое финансье отличает, то, что его готовят на сливочном масле beurre noisette – сливочное масло, прогретое до состояния, когда появляется аромат жареного ореха. Также в рецептуру входят яичные белки, сахарная пудра и мука, в том числе миндальная или фундучная, а также другие наполнители. Использование масла beurre noisette необязательно.
Спонж-кейк – пористый бисквит, чаще используемый для декора или десерта на тарелке.
Шу с кракелином – полуфабрикаты в виде шариков из заварного теста с хрустящей корочкой из песочного теста на поверхности (craqueline – кракелин). Суть приготовления в том, что на поверхность отсаженных полуфабрикатов из заварного теста укладываются кружочки, вырезанные из тонко раскатанного песочного теста. В процессе выпечки кракелин превращается в хрустящую корочку. В кракелин при приготовлении можно добавить пищевой краситель или оставить его не окрашенным.
Французская меренга - яичные белки, взбитые с сахаром. Это самый популярный и простой метод для приготовления меренги, но при этом, это и наименее стабильная меренга из всех видов. Так как белки не проходят тепловую обработку, эта меренга требует выпекания . Чаще всего ее используют для приготовления безе – выпечного полуфабриката.
Итальянская меренга – белки, взбитые с горячим сахарным сиропом. Сироп нагревается до 110-121 °С и выливается на взбивающиеся белки (чем выше будет температура сиропа при вливании, тем плотнее будет меренга). Эта меренга самая стабильная из всех и чаще всего применяется для декора, муссов, кремов и прочих полуфабрикатов, которые не требуют дальнейшей термообработки.
Швейцарская меренга – для нее сахар добавляется сразу в белки, и смесь нагревается на водяной бане и доводится до 50-75 °С, после чего взбивается. Применяется, как правило, и для безе и для кремов, так как яичный белок в ней уже проходит термическую обработку на водяной бане, в отличие от французской.
3. Отделочные полуфабрикаты для современных кондитерских изделий

Для сборки и оформления кондитерских изделий применяются различные простые и сложные отделочные полуфабрикаты. В настоящее время ассортимент отделочных полуфабрикатов значительно расширился. Характеристика и способы применения актуальных отделочных полуфабрикатов приведены ниже.
Англез – это базовый заварной крем (иногда его называют ванильный соус) (Crème anglaise) сметанной консистенции, который состоит из желтков (иногда целых яиц), сахара, жирного молока, сливок и ванили. Может использоваться как самостоятельный крем, являться базой других кремов и начинок.
Для приготовления желтки и сахар перемешиваются, молоко или сливки нагреваются до кипения, вливаются тонкой струйкой в смесь желтков (яиц) с сахаром, при этом постоянно помешивая венчиком – это процесс темперирования яиц. Потом смесь возвращается в сотейник и уваривается на медленном огне до 82-84 °С и охлаждается. Именно от крема англез идѐт дальнейшая классификация заварных кремов.

Крем Патисьер (классический французский заварной крем) – это крем англез + кукурузный крахмал (и сливочное масло). Крахмал, сахар и яйца взбиваются и только потом варятся в горячей жидкости. В этом случае крахмал защищает яйца во время их термической обработки. Используется крем как начинка для заполнения трубочек, тарталеток, шу, эклеров, для прослойки тортов и пирожных.
Курд - это своего рода заварной крем на фруктовом соке. Классический курд – лимонный, но сделать его можно из любых кисловатых ягод и фруктов. Для его приготовления, как правило, используют фруктовый сок, сахар, масло и яйца. Может использоваться в качестве прослойки в тортах и пирожных, начинки для тарталеток, макарон и т.п.
Крем Дипломат – это заварной крем Патисьер с добавлением взбитых сливок.
Крем Муслин – готовится по такому же принципу как патисьер, но в связи с тем, что в нем большее количество сливочного масла, оно добавляется в 2 этапа: половина масла в горячий крем и вторая половина в холодный. Так же в креме муслин используются одни желтки, а не целые яйца, за счет чего крем получается более густой, чем патиссьер.
Крем Шибуст – это крем Патисьер с добавлением итальянской меренги и желатина. Для этого заарной крем загущается желатином и соединяется с итальянской меренгой.
Крем Шантильи - взбитые сливки с сахаром или сахарной пудрой, ароматизированные ванилью.
Намелака - японский термин для сливочной кремовой текстуры, это сочетание ганаша и крема Патисьер. Это нежнейший вид крема, который готовят по особой технологии. Дословно в переводе с японского языка означает кремовый, или ультра-сливочный. Намелака чаще всего используется в двух случаях: как часть многослойных тортов или десертов, либо в качестве кондитерского декора. Одним из аспектов намелаки является возможность добавления дополнительных ароматов путем настаивания молока с разными ингредиентами перед приготовлением.
Креме (или кремю) – это нежный крем, который используется для прослаивания тортов (антреме) и пирожных. Готовится на основе крема Англез с добавлением желатина, а также шоколада или фруктового пюре.
Баварский крем – это крем Англез со взбитыми сливками и желатином.
Ганаш (фр. Ganache) – крем на основе жирных сливок и шоколада, используется в качестве начинки для различных видов конфет, пирожных, тортов и других десертов. Ганаш бывает разной консистенции: густой ганаш используют для трюфелей, нарезных (обливных) конфет и в качестве начинок для пирожных; жидкий – для корпусных конфет. Шоколад для ганаша так же может использоваться разный: белый, молочный, темный, горький. Для придания разнообразных вкусовых оттенков в ганаш добавляют специи, травы, цедру, натуральные экстракты, ореховые пасты, фрукты и т.п.
В приготовлении ганаша важно соблюдать соотношение жиров и жидкости в массе для получения стабильной эмульсии. Одна из распространенных ошибок, результатом которой является выделение, или «отсечение» масла, является именно нарушение баланса воды и жира.
Пропорции обычно прописываются в рецептурах.
Мусс – это отделочный полуфабрикат, как правило, пышной, воздушной текстуры. Основой мусса служит крем, в который для пышности добавляют взбитые сливки или меренгу.
Вкус и текстуру мусса определяет основа – шоколад, фруктовые пюре, сливочный сыр и т.д. Муссы на основе шоколада часто имеют в своем составе крем англез. Они готовятся на основе взбитых сливок и стабилизируются за счет желатина и какао масла в составе шоколада. Муссы на основе фруктов готовят с итальянской меренгой, заменяя ею часть или весь объем сливок. Стабилизируются такие муссы за счет сливок и желатина. Муссы с сыром готовят на основе pâte à bombe – яичных желтков, заваренных сиропом при температуре 121°С на подобие итальянской меренги. Стабилизируются такие муссы также за счет желатина.

Взбитый ганаш – это взбитая эмульсия из шоколада и сливок, с добавлением сливочного масла или без него. Идеально подходит для начинки (шу, эклеры, тарталетки), а также для декорирования изделий.
К фруктово-ягодным прослойкам изделий относятся кули, конфи и компоте. Кули – это однородный соус из сырых или проваренных фруктов.
Конфи – это проваренное фруктовое пюре, с добавлением желатина или пектина. Отличие в том, что конфи больше по консистенции напоминает джем, а кули желе.
Компоте – это вид фруктовой или ягодной начинки, в которой фрукты или ягоды используются порезанные кусочками с добавлением сахара и желирующего компонента (желатин, пектин).
Крамбл – это хрустящий слой в муссовом торте, который может быть приготовлен, например, из смеси вафельной крошки, шоколада, пралине и/или молотых орехов.
Нугатин – разновидность карамели, в которую вмешаны орехи или семечки. Его готовят из мелких семечек или дробленных орехов, с добавлением масла или жирных сливок.
Гляссаж (зеркальная глазурь) – глянцевая глазурь, которая служит для покрытия торта. Как правило, состоит из жировой основы – молоко сгущенное/сливки, глюкозного сиропа, шоколада и желатина. В глазурь можно добавлять водорастворимые и жирорастворимые красители.
Нейтральный гель/глазурь – глазурь на основе пектина, используется для покрытия фруктов и ягод в декоре торта для придания блеска, а также для создания глазури Леопард.
Глазурь Леопард – глазурь на основе нейтрального геля/глазури, воды и красителя. Используется для декора торта, способна создать пятнистые разводы на базовой зеркальной глазури, наносится поверх базовой глазури с помощью шпателя.
Велюр – шоколадное бархатное покрытие торта, которое состоит в классическом варианте из смеси растопленного белого шоколада и какао-масла в пропорции 1:1 с добавлением жирорастворимого красителя, наносится с помощью краскопульта.
4. Сборка изделий
Сборка – это важный этап в приготовлении изделий. Именно от этого этапа зависит то, как будет выглядеть разрез в готовом торте, насколько ровным и красивым будет его поверхность.
В антреме минимум четыре базовых элемента: выпечной полуфабрикат, начинка (креме, компоте, ганаш, конфи и т.д.), мусс, и покрытие поверхности. Каждая из составляющих готовится отдельно и обычно замораживается.
Для сборки торта можно использовать силиконовые и пластиковые формы, а также металлические кольца. Силиконовая форма не требует дополнительной обработки, металлическую необходимо проложить ацетатной пленкой, а пластиковую – смазать маслом
Для антреме и муссовых пирожных чаще всего применяется «обратная» сборка изделия, то есть сборка в перевернутом виде.
Первым слоем выкладывают мусс, затем в него погружают начинки, затем снова может быть слой мусса и последним укладывают бисквит или другой выпечной полуфабрикат. В таком виде торт замораживается. Готовый торт покрывается велюром или глазурью.
Для сборки нарезных многослойных пирожных и тортов используются прямоугольные и квадратные металлические рамки.
Декорирование - это заключительный этап изготовления тортов, антреме и пирожных. Он определяет тему и придает завершенность изделию.
Для декорирования современных изделий используются шоколад, изомальт, мастика и марципан, бисквит спонж, меренги и т.п.
4.Современные технологии в кондитерском деле представлены Кондитерскими трендами, где основой проходит тема минимализма.
Минималистичный дизайн.

В мире кондитеров уже сложилась устойчивая тенденция к минимализации десертов. С тортов уходят крупногабаритные декорации, за которыми невозможно прочитать характер самого торта. Из десертов уходит скопление вкусов, из-за которых невозможно ощутить что именно ты ешь.
Кондитеры склоняются к простоте и понятности вкусов и подачи. Торты приобретают простоту, но в то же время и свой характер. Минималистичные десерты намного сложней сделать идеально красивыми, потому что их не спрячешь за горой яркого отвлекающего внимание декора.
На первый план выходит фактура и архитектура: облупленная стена, потрескавшийся цемент, старый папирус, деревянная дверь, мраморный пол, древние колонны и многие другие фактурные элементы архитектуры, которые повсюду нас окружают, становятся вдохновением для кондитеров. Идеально гладкие, ровные торты все реже будут встречаться на наших столах.
2.2 Естественные цвета
Кондитеры всего мира говорят «нет» ядовитым, неестественным краскам в десертах. Натуральные, приземленные цвета и оттенки сейчас на пике популярности. Игра теней, тонов и полутонов становится главной задачей кондитеров.
Если же кондитеры, которые все же выберут яркие краски, то будут добиваться того же эффекта с помощью натуральных продуктов. А чтобы сделать десерт более аппетитным, шефы выбирают многообразие текстур. Часто можно встретить десерт с одним вкусом, представленным в 5-6 текстурах. Как, например, десерт «100% карамель» от шефа 2019 г. Karim Bourgi (ознакомится с можете в блоге инстограмма Karim Bourgi):
2.3 Геометрические формы
Помимо традиционного круглого торта, кондитера готовят кубы, параллелограммы, треугольники и прочие геометрические фигуры.
Также в 2019 году большое разнообразие геометрических элементов использовались в приготовлении тортов и десертов.
2.4 Ручная роспись
В отношении декора тортов продолжает набирать обороты ручная роспись кремом. Это тот случай, когда торт становится полотном, а крем палитрой красок. Кондитеры вдохновляются произведениями великих художников и творят. Причем, в это могут быть как абстрактные изображения на тортах с четко прослеживающимися жирными мазками или прозрачной акварельной росписью, так и цветочные узоры или орнамент.
2.5 Азиатская экзотика
Юзу, личи, судачи, каламанси, матча, чай соба, красный тайский чай, манго, маракуйя, черный кунжут, кинако — эти и многие другие непонятные простому обывателю названия уже активно фигурируют в лексиконе именитых шефов. Мочи с мукой кинако, ванилью и соленой карамелью.
2.6 Драгоценные металлы и камни.
Наряду с природными текстурами и цветами, продолжает расти тенденция на десерты с элементами пищевого золота, серебра, а также сахарных камней (жеод).
2.7 Французские десерты
Мода на эклеры, макарон, пари-брест, профитроли и прочие заварные пироженые будет оставаться на пике.
Сейчас очень широкая популяризация такого многогранного десерта, как ТАРТ. Они соответствуют современным тенденциям в мире кондитерского искусства. Тарты - это всегда тренд! Они соблазняют своей простотой и нарядностью одновременно. Сочетание различных текстур и вкусов рассказывают о роскоши этого простого на первый взгляд десерта). Анна Алексеенко шеф-кондитерской готовит потрясающие тарты (https://www.instagram.com/patisserie_annett/).
Макарон принимают новые формы, размеры, и даже становятся мороженым.

К ним присоединились и кексы в новом обличье миниатюрных пирожных. Простые кексы выводятся на новый уровень благодаря начинкам из ганаша, конфи, крема и глазурям.
По популярности им не уступает сдобная и венская выпечка: бриоши, куглоф, ромовая баба, круассаны. Все это с новыми непредсказуемыми вкусами и, конечно, в современной подаче.
2.8 Еще меньше сахара.
Тенденция к уменьшению сахара в десертах продолжает расти. Потребители уже привыкли к менее сладким десертам, и хорошие кондитеры, пользуясь случаем, продолжают еще больше сокращать сахар в своих десертах. Кроме того, не сдает свои позиции безглютеновая, веганская выпечка и все, что связано с модой на здоровое питание.
2.9 Шоколад.
Шоколад в тренде! А особенно натуральный шоколад. Шоколадные конфеты так любимые с детства приобретают новое значение, особенно конфеты ручной работы, которые требуют владение мастерством их изготовления.
2.10 Мороженое.
Забудьте про ванильное и шоколадное мороженое! Главный тренд этого года — алкогольное мороженое: мохито, пинаколада, джин-тоник, кровавая Мэри, просекко, виски. А для тех, кто не употребляет алкогольные напитки кондитеры предлогают необычные вкусы как пандан, хумус, тахини, твердые сыры, трюфели и даже копченые томаты с халапеньо.
2.11 Локальные продукты
Наряду с дорогостоящей экзотикой кондитеры начинают использовать продукты, характерные исключительно для конкретной местности, в которой они обитают, пересматривая свое отношение к локальным ингредиентам которые, к сожалению, очень долго были не в почете, а именно к региональному сырью. Например, гратен из айвы и яблока, гель из клюквы, бумага из солода, сорбет из черноплодной рябины, мусс на листьях черной смородины, мусс с бородинским хлебом, мороженое из топленой сметаны — рецепты от Нины Тарасовой.
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
Новые технологии в кондитерском производстве предполагают эксперименты со вкусами и текстурами, нетрадиционное сочетание продуктов. В связи с этим в рецептурах современных изделий наряду с традиционным сырьем используется новое.
Современные технологии в кондитерском деле представлены Кондитерскими трендами , где основой проходит тема минимализма. Перегруженные, яркие, неестественные кондитерские изделия уже не актуальны и мы возвращаемся к истокам.
Минималистичный дизайн, естественные цвета, фермерские продукты, традиционные («народные») ингредиенты — основные характеристики кондитерского дела — 2020.

Урок 7. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Устный опрос

1.Какие современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий вы знаете?
2. Охарактеризуйте выпечку с применением электроконтактного прогрева.
4.Охарактеризуйте использование лазерного оборудования.
5.Какие два направления практического применения лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве.
6.Охарактеризуйте первое направление использования лазерного оборудования – целенаправленное воздействие лазерного воздействия на вещество..

7. Охарактеризуйте второе направление использования лазерного оборудования – применение лазеров для передачи и обработки информации для осуществления контроля и измерений.
8.Охарактеризуйте гомогенизацию технологических процессов переработки пищевого сырья в широком интервале отрицательных температур.

Тестовое задание

1.Какой современный метод подготовки сырья позволяет улучшить структуру теста и ускорить его созревание без длительного брожения?
а) Использование ферментных препаратов (энзимов)
б) Охлаждение муки перед замесом
в) Многократное просеивание
г)Использование модифицированных дрожжей
2. Какой из современных способов разрыхления теста является комбинированным (физико-химическим) и широко применяется для производства эклеров и профитролей?
а) Биологический (на заквасках)
б) Заваривание муки (клейстеризация крахмала)
в) Использование химических разрыхлителей
г)Использование лимонной кислоты
3. В чем заключается суть современной технологии "шоковой заморозки" хлебобулочных полуфабрикатов?
а) Быстрое замораживание до -18…-35 °С для остановки процесса брожения, с последующим выпеканием перед реализацией
б) Длительное замораживание готового хлеба для транспортировки
в) Охлаждение готовых изделий в камере шоковой заморозки до -2°С
г)Сначала охлаждение до 2-3°С, а затем быстрое замораживание до -36°С
4. Какой газ используется в технологии модифицированной газовой среды (МГС) для упаковки мучных кондитерских изделий, чтобы предотвратить развитие плесени?
а) Углекислый газ и азот
б) Кислород и водород
в) Природный газ
г)Азот и кислород
5. Какое технологическое оборудование используется для бережного замеса теста, предотвращающего разрушение клейковинного каркаса в сложных кондитерских изделиях?
а) Универсальные куттеры
б) Планетарные миксеры с регулируемой скоростью вращения
в) Горизонтальные тестомесильные машины непрерывного действия
г)Блендеры
6. Для чего в современной рецептуре бисквитов и печенья часто применяют мучные композитные смеси (добавление овсяной, рисовой, гречневой муки вместо пшеничной)?
а) Только для снижения себестоимости продукции
б) Для снижения упругих свойств теста
в) Для повышения пищевой ценности и обогащения витаминами и минералами
г)Для снижения калорийности
7. Какую функцию выполняет метод низкотемпературной пастеризации (су-вид) при приготовлении современных кондитерских начинок и кремов?
а) Увеличение срока годности крема за счет уничтожения патогенной микрофлоры при щадящих температурах
б) Ускорение кристаллизации сахара
в) Приготовление белкового крема
г)Уменьшение времени взбивания

8.В современных условиях актуальным направление развития иннвационных технологий при производстве кондитерских изделий является:
а) Использование лазерного оборудования
б) Использование криогенной заморозки до очень низких температур

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	а	4
4	а	4
5	б	4
6	в	4
7	а	4
8	а	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Устный опрос

1.Где хранят полуфабрикаты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и каковы условия их хранения?
2.Где хранят готовые хлебобулочные изделия и каковы условия их хранения?
3.Где хранят готовые мучные кондитерские изделия и каковы условия их хранения?

Тестовое задание

1.Какой температурный режим °С установлен для хранения охлажденных начинок и полуфабрикатов (для отделки) перед их использованием в производстве?
а) Не выше 10
б) Не выше 6
в) От 3 до10
г) От 10 до 12
2.Что категорически запрещается при хранении полуфабрикатов в холодильных камерах?
а) Хранение в закрытой маркированной таре
б) Использование емкостей из полимерных материалов
в) Совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению изделиями
г) Маркировка тары с указанием даты изготовления
3.На каких конструкциях должны размещаться хлеб и хлебобулочные изделия в складских помещениях и торговых залах?
а) На деревянных поддонах на полу
б) Вплотную к стенам в картонных коробках
в) На стеллажах, полках или подтоварниках, исключающих соприкосновение с полом и стенами
г) В полиэтиленовых мешках навалом
4.При какой температуре и влажности воздуха лучше всего сохраняются потребительские свойства хлеба (согласно)?

а) Температура 20-25℃, влажность 75%
б) Температура 10-12℃, влажность 40%
в) Температура 2-4℃, влажность 85%
г) Температура 1-2℃ и ниже
5.Какой срок реализации (хранения) установлен для мелкоштучных хлебобулочных изделий (массой 200 г и менее)?
а) Не более 16 часов
б) Не более 24 часов
в) Не более 48 часов
г) Не более 72 часов
6.Что из перечисленного относится к скоропортящимся мучным кондитерским изделиям, требующим особых условий хранения в холодильнике?
а) Сушки, баранки и печенье
б) Торты, рулеты и пирожные с белковым, заварным или масляным кремом
в) Вафли в ассортименте
г) Кексы длительного хранения
7.В каких условиях должны храниться мучные кондитерские изделия без крема?
а) При температуре не выше 6℃
б) При температуре не выше 17-18℃ и относительной влажности воздуха не более 75%
в) В морозильных камерах при -12℃
8.Каковы требования к хранению свежеприготовленных тортов и пирожных на производстве (до загрузки в холодильную камеру)?
а) Допускается хранение в производственном цехе до 12 часов
б) Продолжительность хранения при температуре не выше 16-18℃
не должна превышать 2 часов
в) Необходимо сразу упаковывать и оставлять в торговом зале

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	а	4
5	а	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 54 ч.

Урок 9 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.

Устный опрос
1.Каково назначение кондитерского цеха?
2.Перечислите участки (отделения) кондитерского цеха.

3.Как организуется работа и каково техническое оснащение в кладовой суточного запаса продуктов и в помещениях для подготовки продуктов?
4.Как организуется работа и каково техническое оснащение в тестомесильном отделении?
5.Как организуется работа и каково техническое оснащение в отделении разделки теста?
6. Как организуется работа и каково техническое оснащение в отделении выпечки?
7. Как организуется работа и каково техническое оснащение в отделении охлаждения готовых выпеченных полуфабрикатов?
8. Как организуется работа и каково техническое оснащение в отделении отделки изделий?

Тестовое задание

1. Какое из перечисленных отделений НЕ входит в состав классического кондитерского цеха?
а) Тестомесильное отделение
б) Отделение отделки изделий
в) Горячий цех для приготовления первых блюд
г) Кладовая суточного запаса сырья
2. Какое оборудование устанавливается на участке обработки яиц?
а) Планетарный миксер
б) Овоскопическая установка (овоскоп) и четырехванильная ванна для обработки
в) Тестораскаточная машина
г) Мукопросеиватель
3. Для чего в тесторазделочном отделении применяется тестораскаточная машина?
а) Для замеса крутого теста
б) Для взбивания белковых кремов
в) Для раскатки теста до требуемой толщины с помощью вальцов
г) Для формования мелкоштучных изделий
4. Какой инвентарь оптимален для раскатки и формовки песочного или слоеного теста на производственных столах?
а) Стальные столешницы
б) Столы с деревянными или силиконовыми досками
в) Мраморные доски
г) Металлические противни
5. Какое основное оборудование используется на участке приготовления кремов?
а) Универсальный привод со сменными механизмами (взбивалка) / планетарный миксер
б) Тестоделитель
в) Жарочный шкаф
г) Шприц-дозатор
6. Назовите главное назначение мукопросеивателя:
а) Быстрое дозирование муки по рецептуре
б) Охлаждение муки перед замесом
в) Разрыхление муки, удаление примесей и насыщение кислородом
г) Измельчение муки в сахарную пудру
7. Какое тепловое оборудование является основным в выпечном отделении цеха?
а) Мармиты
б) Конвекционные печи и пекарские шкафы
в) Пароконвектоматы
8. В каком отделении цеха осуществляется кратковременное хранение готовых тортов и пирожных при температуре 2-6°С до их отпуска?
а) В экспедиции
б) В моечной тары
в) В кладовой сырья

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	в	4
5	а	4
6	в	4
7	б	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 10. Виды, назначение механического оборудования кондитерского цеха. Сортировочно-калибровочное оборудование - машины для просеивания муки, правила их и безопасного использования, ухода за ними.

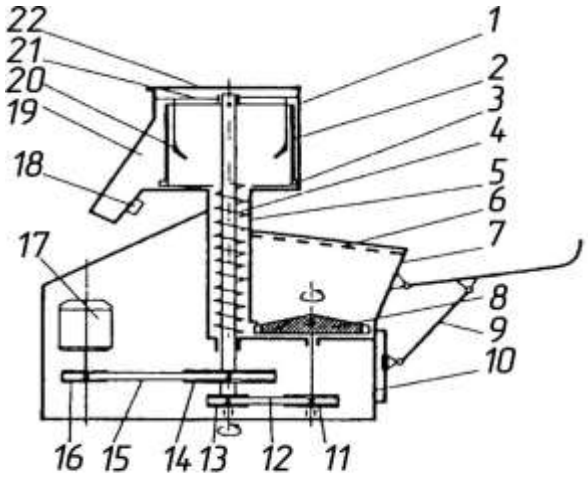
Устный опрос

1.Какое оборудование называется механическим?
2.Перечислите механического оборудования кондитерского цеха.
3.Для чего предназначено механическое оборудование кондитерского цеха?

Карточки-задания

Карточка 1

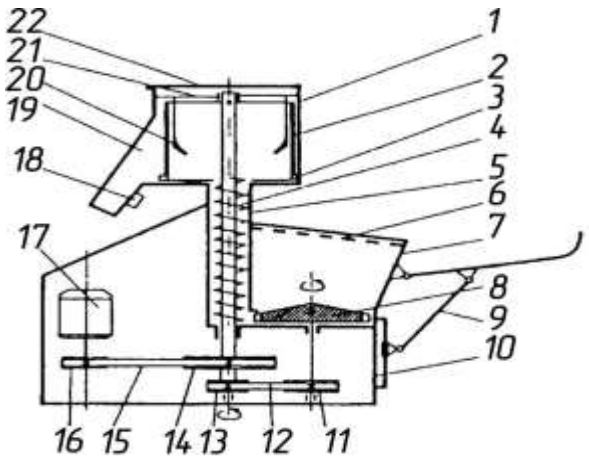
1.Назовите машину, изображённую на рисунке, расшифруйте её название и укажите наименования частей машины, обозначенных на рисунке цифрами 1,2,4,5,6,7,8,9,10



Эталон ответов: Машина для просеивания муки МПМ-800; 1- просеивающая головка, 2-сито, 4-шнек, 5- труба, 6- предохранительная решётка, 7- загрузочный бункер, 8-крыльчатка, 9-подъёмный механизм, 10-основание

Карточка 2

1.Назовите машину, изображённую на рисунке, расшифруйте её название и укажите наименования частей машины, обозначенных на рисунке цифрами 1,2,,7,8,9,10, 18, 19,22



Эталон ответов: Машина для просеивания муки МПМ-800; 1- просеивающая головка, 2-сито, 7- загрузочный бункер, 8-крыльчатка, 9-подъёмный механизм, 10-основание, 18-магнитная ловушка, 19-разгрузочный лоток, 22-крышка просеивающей головки.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Просеивание муки происходит за счет колебаний сита в горизонтальной и вертикальной плоскости, совершая пространственные колебания, обеспечивающие прохождение через него муки и дальнейшее продвижение ее к разгрузочному устройству в:

а)МПМ-800

б)МС24-300

в)МПМВ-300

2.Установите правильную технологическую последовательность подготовки к работе МПМ-800:

а)проверяют на холостом ходу

б)в рабочую камеру устанавливают сито

в)проверяют сан. состояние,

г) закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом

д)проверяют заземление

е)под разгрузочный лоток подставляют тару.

3. В просеивателях магнитоуловитель служит для :

а) удерживания на поверхности металлических частиц;

б) сбора инородных тел;

в) рыхления муки;

4. Рукав в машине МПМ – 800 предназначен для:

а) удаления из муки магнитных примесей

б) обогащения муки кислородом

в) предупреждения распыления муки

г) удаления из муки посторонних примесей

5.Крыльчатка предназначена:

а)для подачи муки в подъёмную трубу со шнеком

б) приведения в движение сита

в) управления подъёмным механизмом

г) выгрузки муки из мешка

6. К какому классу механического оборудования относится машина для просеивания муки?

а) Измельчительно-резательное оборудование

б) Тестоприготовительное оборудование
в) Сортировочно-калибровочное оборудование
г) Дозировочно-формовочное оборудование
7. Какое правило безопасности обязательно соблюдать ПЕРЕД включением просеивателя в электрическую сеть?
а) Заполнить бункер до максимального уровня
б) Снять сито и просеять муку вручную
в) Проверить исправность заземления корпуса машины
8. В соответствии с санитарными правилами, как часто должна проводиться очистка магнитных уловителей?
а) Один раз в неделю
б) Каждую смену (после окончания работы)
в) Один раз в месяц

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	в,д,б,г,е,а	6
3	б	3
4	в	4
5	а	4
6	в	4
7	в	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что является главным назначением мукопросеивателя в кондитерском цехе?
а) Замес и раскатка теста
б) Отделение муки от посторонних предметов, рыхление и аэрация
в) Нарезка готовых бисквитов
г) Охлаждение сырья
2. К какому классу механического оборудования относится машина для просеивания муки?
а) Измельчительно-резательное оборудование
б) Тестоприготовительное оборудование
в) Сортировочно-калибровочное оборудование
г) Дозировочно-формовочное оборудование
3. Какое правило безопасности обязательно соблюдать ПЕРЕД включением просеивателя в электрическую сеть?
а) Заполнить бункер до максимального уровня
б) Снять сито и просеять муку вручную
в) Проверить исправность заземления корпуса машины
г) Смазать внутренние рабочие органы маслом
4. В соответствии с санитарными правилами, как часто должна проводиться очистка магнитных уловителей?
а) Один раз в неделю
б) Каждую смену (после окончания работы)

в) Один раз в месяц
г) Непосредственно перед каждым замесом
5. Какова максимальная допустимая влажность муки, предназначенной для просеивания?
а) Не более 15%
б) Не более 25%
в) Любая, так как машина удаляет влагу
г) Не менее 30%
6. Опишите последовательность действий (не менее50ти) оператора по уходу и очистке просеивателя (сита и бункера) после окончания рабочей смены.
7. Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) обязан использовать работник при загрузке муки?
8.Почему категорически запрещается чистить движущиеся элементы машины на ходу?
9. 5.Крыльчатка предназначена:
а)для подачи муки в подъёмную трубу со шнеком
б) приведения в движение сита
в) управления подъёмным механизмом

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	б	4
5	а	4
6	1.Отключить оборудование от электросети, вынуть вилку из розетки. 2.Провести разборку просеивающего узла (снять крышку, бункер), извлечь сито. 3.Очистить сито от остатков муки и посторонних предметов. 4.Очистить магнитные ловушки от уловленного металлического сора. 5.Промыть съемные детали (если предусмотрено инструкцией) и высушить их.	5
7	При работе сортировочно-калибровочного оборудования необходимо применять: спецодежду (колпак, халат или фартук, спецобувь), а при сильном пылении — респиратор.	1
8	Очистка загрузочных воронок, шнеков и смазка механизмов во время работы категорически запрещены во избежание тяжелых производственных травм и затягивания конечностей.	1
9	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 12. Месильно-перемешивающее оборудование . Тестомесильные машины, правила их и безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос

1.Какое оборудование относится к месильно-перемешивающему?

2.Каково устройство тестомесильной машины?.

3.Каков принцип действия и правила эксплуатации тестомесильной машины?

4.Какую санитарную обработку производят после работы на тестомесильной машине? цеха?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Опишите кратко устройство тестомесильной машины ТММ-1М, используя рисунок

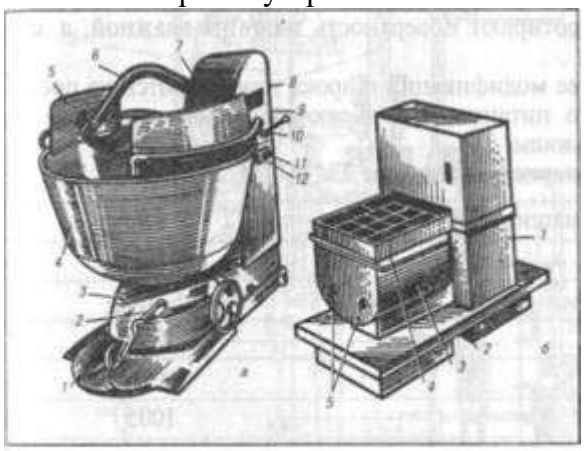


Рис. 6-4. Тестомесильные машины ТММ-1М и МТМ-15

а) ТММ-1М: 1 - фундаментальная плита, 2 - педаль, 3 - тележка, 4 - дежа, 5 - щиток, 6 - месительный рычаг, 7 - шарнир, 8 - крышка, 9 - корпус, 10 - рукоятка, 11 - кнопочный выключатель, 12 - панель.

б) МТМ-15:1 - редуктор, 2 - платформа, 3 - съемный резервуар, 4 - решетка, 5 - месильные лопасти.

2.Что категорически запрещено при работе на тестомесильной машине ТММ-1М?

Карточка 2

1.Опишите кратко принцип действия и правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М, используя рисунок.

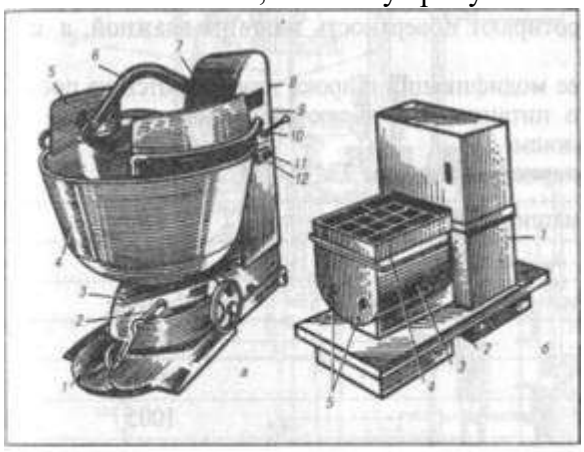


Рис. 6-4. Тестомесильные машины ТММ-1М и МТМ-15

а) ТММ-1М: 1 - фундаментальная плита, 2 - педаль, 3 - тележка, 4 - дежа, 5 - щиток, 6 - месительный рычаг, 7 - шарнир, 8 - крышка, 9 - корпус, 10 - рукоятка, 11 - кнопочный выключатель, 12 - панель.

б) МТМ-15:1 - редуктор, 2 - платформа, 3 - съемный резервуар, 4 - решетка, 5 - месильные лопасти.

Карточка 3

1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её принцип действия и правила эксплуатации



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Рабочим органом в тестомесильных машинах является:
а)планетарный механизм
б)месительный рычаг
в)дежа
г)электродвигатель

2. К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:
а) корпус
б) шнек
в) дежа
г) месильный рычаг

3. Для вращения тележки в тестомесильной машине имеется -
а) карусель; б) диск;
в) механизм; г) поддон.

4. С помощью чего фиксируется положение тележки в тестомесильной машине -
а) педали;
б) ручки;
в) маховика;
г) рассекателя.

5. В тестомесильной машине блокировка состоит из:
а) месительный рычаг → микропереключатель → электрический двигатель ;
б) предохранительные щитки → микропереключатель → электрический двигатель;
в)дежа → микропереключатель → электрический двигатель ;

6. Назначение червячных редукторов:
а) для вращение дежи и рычага;
б) для вращения дежи и щитков;
в) для вращения дежи и колес;

7. Дежу загружают при замесе жидкого теста на
а) 50%;
б) 80-90%;
в) 100%;
г)60%

8. Дежу загружают при замесе крутого теста на
а) 50%;
б) 90-100%;
в) 80%;
г)70%

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	а	4
5	б	3
6	а	3
7	б	4
8	а	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1 В тестомесильной машине блокировка состоит из:
а) месительный рычаг → микропереключатель → электрический двигатель ;
б) предохранительные щитки → микропереключатель → электрический двигатель;
в)дежа → микропереключатель → электрический двигатель ;
2. С помощью чего фиксируется положение дежи:
а) рычага;
б) щитка;
в) педали;
3. Назначение червячных редукторов:
а) для вращение дежи и рычага;
б) для вращения дежи и щитков;
в) для вращения дежи и колес;
4. Назначение предохранительных щитков:
а) для предотвращения выбрасывания теста;
б) для защиты машины;
в) для предотвращения попадания мусора;
5. Предназначена для крутого теста:
а) ТММ-1М;
б) МТМ - 15;
в) МТ-100-01;
6. Дежу загружают при замесе жидкого теста на
а) 50%;
б) 80-90%;
в) 100%;
г)60%
7. Дежу загружают при замесе крутого теста на
а) 50%;
б) 90-100%;
в) 80%;
г)70%
8. Для вращения тележки в тестомесильной машине имеется -
а) карусель; б) диск;
в) механизм; г) поддон.
9.Как вращаются тестомесильный рычаг и дежа в тестомесильной машине ТММ-1М:

а)В противоположные стороны;
б)в одну сторону;
в) они не вращаются;

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	а	3
4	а	3
5	б	3
6	б	4
7	а	4
8	в	4
3	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.Для замеса крутого теста (например, для пельменей или пряников) применяется следующее месильное оборудование:
а) Спиральный тестомес
б) Тестомесильная машина с Z-образными (ложкообразными) лопастями
в) Планетарный миксер
г) Валковая тестораскаточная машина
2.Какое главное правило техники безопасности необходимо выполнить перед началом санитарной обработки (мойки) тестомесильной машины?
а) Открыть крышку дежи
б) Снять месильный орган
в) Полностью отключить оборудование от электрической сети
г) Проверить наличие масла в редукторе
3.В чем заключается основное требование к норме загрузки дежи при замесе теста?
а) Дежа заполняется продуктами на 100%
б) Жидкое тесто — на 80–90%, крутое — на 50%
в) Не более 20% от общего объема
г) Норма зависит только от веса, а не от консистенции теста
4.Что из перечисленного категорически запрещено делать во время работы тестомесильной машины?
а) Контролировать время замеса по таймеру
б) Включать вентиляцию в помещении
в) Оставлять работающую машину без надзора
г) Очищать наружные панели от пыли
5.Каким образом разрешается отбирать пробу теста на готовность?
а) Просунуть руку под защитную решетку при включенном моторе
б) Остановить машину, дождаться полной остановки рабочего органа и только тогда брать пробу
в) Наклониться над дежой и взять пробу специальным длинным ножом
г) Отбирать пробу прямо во время вращения месильного органа

6.С какой целью большинство современных стационарных тестомесильных машин оснащаются защитной крышкой (решеткой) с блокировкой?
а) Чтобы предотвратить попадание пыли в тесто
б) Чтобы тесто не нагревалось при замесе
в) Чтобы исключить возможность попадания рук или посторонних предметов в опасную зону при работающем приводе
г) Для ускорения процесса брожения теста
7.Чего нельзя делать при очистке (мойке) дежи и месильных органов?
а) Мыть рабочие органы при помощи моющих средств
б) Использовать для чистки металлические скребки, щетки и абразивные губки
в) Использовать теплую воду
8.Что необходимо сделать при обнаружении неисправности (постороннего шума, искрения) тестомесильной машины?
а) Продолжить работу, увеличив скорость
б) Попробовать устранить неисправность самостоятельно, не выключая из сети
в) Немедленно остановить машину, отключить питание и сообщить руководителю/мастеру

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	в	4
7	б	4
8	в	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Что является главным назначением тестомесильной машины?
а) Взбивание кремов и муссов
б) Замешивание теста различной консистенции
в) Измельчение ингредиентов для начинки
г) Раскатка готового теста
2. Какие основные конструктивные элементы входят в состав любого стандартного тестомеса?
а) Станина, дежа, месильный орган, привод
б) Компрессор, ресивер, фильтр
в) Варочный котел, мешалка, термостат
г) Охлаждающий контур, шнек, дозатор
3. Можно ли добавлять дополнительные ингредиенты (муку, воду, масло) в дежу во время работы тестомесильной машины?
а) Да, если делать это очень аккуратно
б) Да, но только через специальное сито
в) Категорически запрещено при включенном двигателе
г) Разрешается только на максимальной скорости

4. В каком положении месильного органа рекомендуется выключать электродвигатель тестомеса по окончании замеса?
а) В любом, где остановится
б) Строго в нижнем положении
в) В верхнем положении
г) Погруженным в тесто
5. Какие действия категорически запрещены при работе тестомесильной машины? а) Поднимать защитные ограждения (решетки)
б) Контролировать консистенцию теста руками во время замеса
в) Откатывать дежу при работающем двигателе
г) Оставлять машину без присмотра работающей
6. Допускается ли использование тестомеса, если защитная решетка (или крышка) дежи повреждена или снята?
а) Да, если это не мешает рабочему процессу
б) Нет, эксплуатация категорически запрещена
в) Допускается только для крутого теста
г) Да, если предварительно снизить скорость вращения
7. Какое из перечисленных средств индивидуальной защиты (СИЗ) обязательно нужно использовать при работе с мукой и тестомесом?
а) Защитные очки и беруши
б) Спецодежду (халат, головной убор для волос), фартук
в) Диэлектрические перчатки и резиновые сапоги
8. Когда разрешается проводить санитарную обработку (чистку и мытье) дежи и месильного органа?
а) Во время технологических пауз между замесами
б) Непосредственно в процессе замешивания для экономии времени
в) Только после полной остановки машины и отключения от электросети

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	в	4
4	в	4
5	а, б, в, г	4
6	б	4
7	б	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 14.Взбивальные машины, миксеры, правила их и безопасного использования, ухода за ними.

Устный опрос
1.Какое оборудование называется механическим?
2.Перечислите механического оборудования кондитерского цеха.

3.Каково устройство взбивальной машины?
4.Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации взбивальной машины?

Письменный опрос

Вариант 1

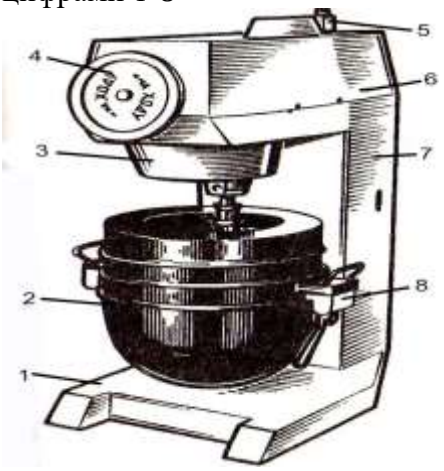
1.Какое движение получает взбиватель от электродвигателя во взбивальной машине?
2.Какой взбиватель предназначен для замеса густого теста?
3.Какой взбиватель предназначен для взбивания легкоподвижных масс?
4.Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста и взбивания масляных кремов?

Вариант 2

1. Для чего предназначена машина МВ-35М?
2. Назовите устройство, к которому крепится рабочая камера к корпусу.
3. Какой взбиватель предназначен для замеса полугустого теста?
4. Какой механизм служит для перемещения кронштейна с бочком?

Вариант 3

Назовите основные части взбивальной машины МВ-35М, обозначенные на рисунке цифрами 1-8



*Эталон ответов:*1-чугунная плита, 2-бак, 3-планетарный механизм, 4-маховик, 5-рукоятка, 6-крышка, 7-корпус, 8-кронштейн.

Вариант 4

1. Какой взбиватель вы закрепите на машине МВ-35М для приготовления сливок, майонеза, мусса?
2.Дайте сравнительную характеристику взбивальных машинМВ-60 и МВ-35М

Вариант 4

1.Назовите рабочие части взбивальной машины МВ-6



Эталон ответов: корпус, бачок, планетарный механизм с крышкой, указатель скорости вращения взбивателя, привод, рукоятка изменения скорости вращения взбивателя.

Вариант 5



Вариант 6

1.Какая машина изображена на рисунке? Кратко опишите её принцип действия и правила эксплуатации.



*Эталон ответов:*Миксер

Вариант 7

1.Какая машина изображена на рисунке? Кратко опишите её принцип действия и правила эксплуатации.



*Эталон ответов:*Настольная взбивальная машина с прутковым взбивателем

Тестовые задания

Тестовое задание 1

На заданный вопрос найдите правильный ответ:

Вопрос	Ответ
1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?	1. производительность 2. емкость бочка 3. диаметр бочка 4. длина взбивателя 5. скорость
2. Какое движение получает взбиватель?	1. возвратно-поступательное 2. вращательное 3. планетарное 4. качательное 5. прерывисто-поступательное
3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	2	5
2	3	5
3	1	5
4	4	5
5	3	5
6	1	5

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

На заданный вопрос найдите правильный ответ:

Вопрос	Ответ
1. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
2. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
3. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг
4. Чем крепится бачок?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг
5.Какие машины относят к взбивальным?	1. С7СМ-0,2 2. АЭ-1 3. МВ-35М
6.Назовите рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М:	1.решетка 2. панель 3. педаль 4. месительный рычаг
7. Для чего предназначена машина МПМ-800?	1. для приготовления первых блюд 2. просеивания муки 3. измельчению сухарей

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	4	5
2	3	5
3	1	5
4	2	5
5	3	3
6	4	4
7	2	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. В миксере прутковые насадки служат для взбивания:

а) жидких смесей;
б) густых смесей;
в) жидкого теста.
2. В миксерах крюкообразная насадка служит для замешивания:
а) густой смеси;
б) жидкого теста;
в) жидкой смеси.
3. К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится:
а) корпус
б) шнек
в) дежа
г) месильный рычаг
4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине –
а) бачок; б) сменные вбиватели;
в) электродвигатель; г) редуктор
5. Бачок во взбивальной машине крепится с помощью -
а) кронштейна; б) скобок;
в) муфты; г) гайки.
6.Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста
А)крючкообразный 1)масляный крем
Б)прутковый 2)белковый крем
В)плоскорешётчатый 3)пельменное тесто
7. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:
а) МВ-60;
б) МВ – 35М;
в) МВ - 6;
8. Назначение ограничителя:
а) предохраняет бак от раскачивания;
б) указывает объем продуктов;
в) определяет место взбивателя;
9. Регулировку скорости производят на ходу машины:
а) МВ-6;
б) МВ-60;
в) МВ-35;

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	4
4	а	4
5	а	4
6	А-3;Б-2;В-1	3
7	б	3
8	а	3
9	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Взбивальная машина устанавливается на полу:
а) МВ – 35М;
б) МВ-6;
в) МВ-60;
2. Бачоквзбивальной машины крепится с помощью:
а) кронштейна;
б) скобок;
в) муфты;
3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:
а) МВ-60;
б) МВ – 35М;
в) МВ - 6;
4. Назначение ограничителя:
а) предохраняет бак от раскачивания;
б) указывает объем продуктов;
в) определяет место взбивателя;
5. Регулировку скорости производят на ходу машины:
а) МВ-6;
б) МВ-60;
в) МВ-35;
6. Назначение подставки:
а) для установки бачка;
б) препятствует разбрызгиванию теста;
в) для подсоединения взбивателя;
7. Комплектуется тележкой:
а) МВ-6;
б) МВ-35;
в) МВ-60;
8. Снабжена электроблокировкой:
а) МВ-35М;
б) МВ-60;
в) МВ-6;
9. Зазор между дном бочка и взбивателя должен быть:
а) 10 мм;
б) 8 мм;
в) 5 мм;
10. Маховик подъема осуществляет:
а) подъем и опускание кронштейна;
б) подъем и опускание взбивателя;
в) подъем и опускание тележки;

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3

8	б	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Что является главной технической характеристикой взбивальной машины, которая часто указывается в ее маркировке (например, МВ-60)?
а) Мощность электродвигателя
б) Вместимость бачка (дежи)
в) Количество скоростей
г) Габариты машины
2. Какой взбиватель (насадка) обычно применяется для взбивания густых кремов и песочного теста?
а) Прутковый
б) Крюкообразный
в) Лопастной
г) Петлеобразный
3. В каком состоянии разрешается изменять частоту вращения рабочего органа у большинства промышленных взбивальных машин?
а) Только при остановленном (отключенном) электродвигателе
б) На первой (минимальной) скорости
в) На максимальной скорости
г) При работающем электродвигателе
4. Какие действия категорически ЗАПРЕЩАЮТСЯ во время работы взбивальной машины?
а) Добавление продуктов в бачок на ходу
б) Наклонение над емкостью
в) Извлечение пробы теста или крема
г) Все варианты верны
5. Что необходимо проверить перед пуском взбивальной машины в работу? (Выберите несколько вариантов)
а) Исправность заземления
б) Прочность крепления бачка и рабочего инструмента
в) Наличие масла в редукторе
г) Исправность пусковых устройств и защиты
6. Как правильно обработать дежу и взбиватели после окончания работы с продуктами?
а) Оставить до полного высыхания, затем протереть сухой тряпкой
б) Промыть холодной водой с добавлением уксуса
в) Промыть горячей водой, обработать дезинфицирующими средствами и высушить
г) Очистить металлическим скребком и убрать в холодильник
7. В чем заключается главное правило безопасности при установке съемного бачка (дежи)?
а) Бак можно держать в руках во время работы
б) Бак должен быть надежно зафиксирован в кронштейне механизма подъема
в) Бак должен быть заполнен до краев для устойчивости
8. Что необходимо сделать с миксером сразу после окончания замеса (до того, как вы начнете доставать продукты)?
а) Открыть защитную решетку, не выключая прибор

б) Выключить электродвигатель и дождаться полной остановки рабочего органа
в) Повысить скорость для очистки венчика

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	г	4
5	а, б, г	4
6	в	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

1. Для чего предназначены промышленные взбивальные машины и планетарные миксеры?
А) Для измельчения твердых овощей и фруктов
Б) Для взбивания кондитерских смесей (кремов, муссов), замешивания жидкого теста и фарша
В) Для раскатки слоеного теста
2. Какой сменный рабочий инструмент (насадку) используют для взбивания белков и жидких кремов?
А) Крюкообразный
Б) Лопастной (плоский)
В) Прутковый венчик
3. В чем заключается главное правило проверки миксера перед началом работы?
А) Проверить наличие ингредиентов на столе
Б) Включить на максимальную скорость для проверки мотора
В) Убедиться в надежном креплении дежи (бачка) и венчика, провернув их вручную
4. На какой скорости рекомендуется начинать замес теста или смешивание густых продуктов?
А) Только на самой низкой (первой) скорости
Б) Сразу на максимальной скорости
В) Скорость не имеет значения
5. Разрешается ли изменять частоту вращения рабочего органа (переключать скорость) во время работы миксера?
А) Да, в любой момент
Б) Нет, за исключением машин со специальным вариатором скорости (при отключенном моторе для большинства моделей)
В) Да, но только на высоких оборотах
6. Что необходимо сделать перед тем, как снять дежу (чашу) или сменить рабочий инструмент?
А) Дождаться полной остановки машины и отключить ее от сети
Б) Аккуратно вытащить венчик на ходу
В) Наклонить корпус машины
7. Во время работы машины продукты добавляют следующим образом:
А) Засыпают прямо во время интенсивного взбивания

Б) Добавление продуктов на ходу категорически запрещено (если иное не предусмотрено конструкцией и загрузочным лотком)
В) Снимают венчик, добавляют ингредиенты и продолжают взбивание
8. Какое правило ухода за чашей (дежой) и насадками является обязательным после окончания работы?
А) Оставить остатки продуктов для следующего раза
Б) Промыть холодной водой с мылом
В) Ежедневно очищать от остатков и тщательно промывать горячей водой с моющими средствами
) Очистить с помощью металлического скребка
9. Что может произойти, если регулярно не очищать взбивальную машину от остатков крема или теста?
А) Увеличение производительности машины
Б) Окисление металла, появление неприятного запаха и размножение болезнетворных бактерий
В) Улучшение антипригарных свойств чаши
10. В каком случае необходимо немедленно прекратить работу и отключить миксер от электросети?
А) При появлении постороннего шума, запаха гари или искрения
Б) Если продукт взбился до нужной консистенции
В) Если необходимо долить немного жидкости

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	В	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 17. Многоцелевой механизм к универсальному приводу МС4-7-8-20, правила его безопасного использования, ухода за ним.

Устный опрос
1.для чего предназначен многоцелевой механизм МС4-7-8-20?
2.Каково устройство механизма МС4-7-8-20?
3.Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма МС4-7-8-20?

Тестовые задания

Тестовое задание 1
1. Для каких технологических операций предназначен механизм МС4-7-8-20?
а) Для нарезки сырых и вареных овощей
б) Для взбивания продуктов и перемешивания салатов

в) Для просеивания муки
2. Что означает цифра «20» в маркировке механизма МС4-7-8-20?
а) Объем рабочей емкости (дежи) в литрах
б) Мощность электродвигателя в Вт
в) Максимальная скорость вращения рабочего органа (об/мин)
3. Какие сменные рабочие органы входят в комплект механизма МС4-7-8-20?
а) Ножи и решетки
б) Взбивалки различной конфигурации (прутковые, плоские) и фаршемешалка
в) Протирочные диски
4. Что необходимо сделать перед установкой или снятием рабочего механизма МС4-7-8-20 с универсального привода?
а) Запустить привод на холостом ходу
б) Обязательно отключить привод от электросети
в) Смазать резьбовое соединение
5. Как правильно загружать продукты (например, для приготовления пюре) во время работы механизма?
а) Загружать продукты через край во время вращения, используя лопатку
б) Остановить привод, загрузить продукты, продолжить работу
в) Не загружать продукты до окончания цикла
6. Что категорически запрещается делать при работе с механизмом?
а) Использовать взбивалку без установленной емкости (дежи)
б) Превышать норму загрузки продукта
в) Класть руки во вращающуюся дежу
7. Какие действия необходимо выполнить сразу после окончания работы с механизмом?
а) Оставить емкость до полного высыхания
б) Разобрать механизм, промыть рабочие органы и дежу горячей водой с моющими средствами
в) Протереть влажной тряпкой наружную поверхность без разборки
8. Каким образом очищают приводной вал механизма после использования?
а) Очищают металлическим скребком
б) Промывают проточной водой под высоким давлением
в) Промывают влажной губкой без использования абразивных веществ
9. Что нужно сделать с оборудованием после мойки?
а) Убрать на хранение в разобранном виде, обеспечив просушивание всех деталей
б) Собрать и накрыть полиэтиленовой пленкой
в) Оставить собранным во влажном виде
10. В процессе работы механизма МС4-7-8-20 появился сильный нехарактерный шум и посторонний металлический стук. Ваши действия?
а) Увеличить скорость вращения, чтобы быстрее закончить процесс
б) Немедленно остановить привод, отключить его от сети и сообщить механику
в) Попытаться поправить венчик рукой прямо во время работы

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	а,б,в	3
7	б	3

8	в	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что обозначает число «20» в маркировке механизма МС4-7-8-20?
а) Рабочую скорость вращения в об/мин
б) Вместимость сменного бачка, в литрах
в) Количество насадок в комплекте
2. Для выполнения каких технологических операций предназначен данный механизм?
а) Взбивание кремов, замешивание жидкого теста, перемешивание фарша
б) Нарезка сырых овощей соломкой и кубиками
в) Измельчение мяса в крупный фарш
3. Какие рабочие органы применяются при работе с МС4-7-8-20?
а) Ножи и решетки различного диаметра
б) Сменные взбиватели (прутковые и плоские) и протирочные диски
в) Шнек и прижимная гайка
4. Какое минимальное требование к установке механизма необходимо выполнить перед началом работы?
а) Залить воду в чашу для проверки герметичности
б) Смазать рабочие органы подсолнечным маслом
в) Установить механизм в горловину привода и надежно закрепить винтом-фиксатором
5. Что необходимо сделать перед сменой рабочего органа или разборкой механизма?
а) Заблокировать шпиндель
б) Полностью отключить привод от электросети
в) Очистить бачок от остатков продукта
6. В какой момент разрешается добавлять ингредиенты (муку, сахар, специи) во время работы?
а) Только при остановленном и отключенном приводе
б) Через загрузочное окно или открытую крышку во время работы машины
в) Запрещено добавлять продукты до окончания цикла
7. Разрешено ли оставлять работающий механизм без присмотра?
а) Да, если процесс занимает более 10 минут
б) Да, если установлена защитная решетка
в) Категорически запрещено
8. В чем заключается ежедневный уход за механизмом после завершения работы?
а) Обдув сжатым воздухом и смазка узлов солидолом
б) Разборка, тщательное мытье рабочих органов и бачка горячей водой с моющими средствами, просушка
в) Помещение всего механизма в посудомоечную машину
9. Можно ли использовать бачок МС4-7-8-20 для нагревания или охлаждения продуктов на плите?
а) Да, допускается нагрев на медленном огне
б) Нет, это строго запрещено правилами эксплуатации
в) Допускается только для охлаждения в холодильной камере
10. В каком состоянии хранят сменные рабочие органы (взбиватели, мешалки) после санитарной обработки?
а) Внутри бачка в собранном виде

б) На стеллажах или специальных подвесах в сухом состоянии
в) На производственном столе рядом с приводом

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 19. Дозировочно-формовочное оборудование. Тестораскаточные машины, правила их безопасного использования, ухода за ними.

Устный опрос

1.Для чего предназначено дозировочно-формовочное оборудование?
2.Каково устройство тестораскаточных машин?
6.Каковы общие правила эксплуатации тестораскаточных машин?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Как называется машина, изображённая на рисунке.Кратко опишите её принцип действия и правила безопасной эксплуатации.



Эталон ответов: Тестораскаточная машина

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Каково главное назначение дозировочно-формовочного оборудования?
А) Термическая обработка и выпечка полуфабрикатов
Б) Деление продукта на порции и придание им заданной формы
В) Измельчение и смешивание сырья
2. Какой способ формования применяется для изделий из пластично-вязкого теста?
А) Отсадка и штампование
Б) Измельчение
В) Дробление
3. Какой рабочий процесс выполняет тестоделительная машина?
А) Раскатывает тесто в пласт заданной толщины
Б) Округление тестовых заготовок
В) Разделение теста на куски равной массы или объема
4. Для каких продуктов не применяется формование?
А) Пластичных и легкодеформируемых
Б) Твердых сыпучих и жидких
В) Тестовых масс
5. Какое устройство применяется для придания порциям теста шарообразной формы?
А) Тестораскаточная машина
Б) Тестозакаточная машина
В) Тестоокруглитель
Г) Шприц-дозатор
6. Для чего предназначены отсадочные машины?
А) Для деления теста на куски
Б) Для дозирования и формования жидкого и вязкого теста путем отсаживания на противень
В) Для раскатки слоеного теста
Г) Для перемешивания ингредиентов
7. Какой принцип лежит в основе работы тестораскаточной машины?
А) Продавливание теста через матрицу
Б) Разрезание теста струной
В) Прокатывание теста между вращающимися валками
Г) Вибрационное уплотнение продукта
8. Какое требование является обязательным для работы дозаторов жидких продуктов (например, крема)?
А) Точность дозирования объема порции
Б) Нагрев продукта до кипения
В) Замораживание продукта перед подачей
9. Как называется процесс придания тесту формы батона или рулета?
А) Дозирование
Б) Округление
В) Закатывание (тестозакатка)

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	В	3
4	Б	3
5	В	4
6	Б	4

7	В	4
8	А	3
9	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что необходимо сделать перед первым включением тестораскаточной машины в сеть?
а) Проверить зазор между вальцами на глаз
б) Осмотреть оборудование на предмет повреждений, проверить целостность кабеля и наличие заземления
в) Смазать рабочие ленты машинным маслом
2. Можно ли приступать к работе на тестораскаточной машине, если неисправна защитная решетка (блокировка)?
а) Да, если раскатывается небольшое количество теста
б) Нет, эксплуатация категорически запрещена до устранения неисправности
в) Да, но только на самой низкой скорости
3. В какой спецодежде безопасно работать на тестораскаточной машине?
а) В свободной одежде с длинными рукавами, волосы распущены
б) Спецодежда должна быть застегнута, длинные волосы убраны под головной убор
в) Любая удобная одежда из синтетических тканей
4. Какой продукт запрещено использовать для раскатки в профессиональной тестораскаточной машине?
а) Охлажденное дрожжевое тесто
б) Замороженные продукты (куски теста)
в) Пресное тесто
5. Как следует удалять застрявшее или намотавшееся на валки тесто?
а) Быстро потянуть за край теста руками во время работы
б) Остановить машину и соскрести тесто металлическим ножом
в) Полностью остановить и обесточить машину, затем аккуратно очистить детали пластиковым или деревянным скребком
6. Какое расстояние между работником и движущимися частями считается безопасным во время работы машины?
а) Можно наклоняться вплотную, чтобы контролировать толщину пласта
б) Работник должен находиться на безопасном расстоянии, не наклоняться над движущимися транспортерами или вальцами
в) Безопасное расстояние не регламентировано
7. Что нужно сделать, если во время работы появились посторонние шумы или запах гари?
а) Продолжить работу, но на сниженной скорости
б) Попробовать устранить проблему на ходу
в) Немедленно нажать кнопку аварийной остановки (или выключить), отключить от сети и сообщить руководству
8. Каким образом разрешено очищать поверхность раскатывающих валков и конвейерные ленты?
а) Струей воды из шланга, металлической губкой и сильными моющими средствами
б) Растворителем для удаления остатков жира
в) Влажной тканью со специальными разрешенными моющими средствами для пищевого оборудования, без использования абразивов
9. Что необходимо сделать с тестораскаточной машиной перед проведением санитарной

обработки (мойки)?
а) Включить холостой ход для самоочистки
б) Оставить в режиме ожидания (Standby)
в) Полностью отключить от электросети (вытащить вилку из розетки или отключить автомат)
10. Почему нельзя использовать для чистки тестораскатки агрессивные химикаты и абразивные губки?
а) Из-за риска удара током
б) Они повреждают (царапают) полированную поверхность валков, что приводит к дальнейшему прилипанию и разрыву теста
в) Это может привести к преждевременной разрядке аварийной кнопки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	в	3
8	в	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 21 Роторные, отсадочные, тестоделительные, тестоокруглительные, тестозакаточные машины , дозаторы

Устный опрос

1.Для чего предназначено дозировочно-формовочное оборудование?
2.Для чего предназначены роторные машины и каков принцип их действия?
3. Для чего предназначены отсадочные машины и каков принцип их действия?
4. Для чего предназначены тестоделительные машины и каков принцип их действия?
5. Для чего предназначены тестоокруглительные машины и каков принцип их действия?
6. Для чего предназначены тестозакаточные машины и каков принцип их действия?
7. Для чего предназначены дозаторы крема и каков принцип их действия?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова основная функция тестоокруглительной машины?
А) Придание тестовой заготовке формы жгута
Б) Придание куску теста шарообразной (сферической) формы
В) Раскатка теста в пласт
2. За счет чего происходит процесс округления теста в конических округлителях?
А) С помощью вращающегося конуса и неподвижного или регулируемого спирального желоба
Б) За счет двух лент, движущихся навстречу друг другу
В) Посредством шнекового нагнетания

3. Что происходит с тестом в процессе округления? (выберите все верные ответы)
А) Улучшается структура мякиша будущего изделия
Б) На поверхности заготовки образуется тонкая замкнутая пленка
В) Тесто теряет клейковину
4. Для каких целей применяются тестозакаточные машины?
А) Для перемешивания ингредиентов при замесе
Б) Для автоматического формования заготовок в виде батонов, рулетов или цилиндров
В) Для дозирования крема и начинок
5. Какие рабочие органы чаще всего используются в тестозакаточных машинах для формирования продолговатой формы?
А) Валки для раскатки и закаточные плиты (ленты)
Б) Вращающиеся ножи
В) Шестеренчатые насосы
6. Каково назначение операции проработки (отлежки) теста перед закаткой?
А) Охлаждение тестовой заготовки
Б) Снятие внутренних напряжений в тесте и выравнивание его структуры
В) Удаление излишков влаги
7. Где преимущественно применяются объемные шприцы-дозаторы в кондитерском производстве?
А) Для измельчения орехов и сухофруктов
Б) Для точной подачи жидких и пастообразных компонентов (крем, джем, сгущенка) внутрь изделий или их отсадки
В) Для разделки теста на равные куски
8. В чем заключается принцип действия объемного поршневого дозатора?
А) Поршень выталкивает заданный объем продукта из мерного цилиндра
Б) Продукт взвешивается на встроенных весах в режиме реального времени
В) Подача осуществляется непрерывным потоком через форсунку под давлением
9. Что может служить причиной неравномерного дозирования густых масс (например, крема)?
А) Высокая эластичность массы
Б) Наличие воздуха (пустот) в дозируемом продукте
В) Неправильно подобранная температура
10.Опишите правильную технологическую цепочку прохождения теста через оборудование. В какой последовательности тесто проходит через тестоделитель, тестоокруглитель и тестозакаточную машину, и какую роль играет каждый аппарат в связке?

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	А, Б,В	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	А, Б, В	3
10	Технологический процесс: 1) Тестоделитель отмеряет порции теста заданного веса. 2) Тестоокруглитель превращает бесформенный кусок в	3

	заготовку сферической формы, создавая поверхностную пленку. 3) Тестозакаточная машина раскатывает шар в пласт и сворачивает его в рулет или батон необходимой длины.	

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какое основное назначение тестоделительных машин?
А) Придание тесту заданной формы
Б) Деление теста на куски равной массы
В) Поддержание постоянной температуры теста
2. Какой рабочий орган чаще всего используется для нагнетания теста в мерный карман в шнековых тестоделителях?
А) Шнек
Б) Вакуумный насос
В) Поршень
3. Для формования каких изделий предназначены отсадочные машины?
А) Только для хлеба и батонов
Б) Для изделий из вязкого, пластичного и жидкого теста (печенье, пряники, зефир)
В) Для слоеного теста
4. Что является главным исполнительным органом роторной (ротационной) машины при формовании печенья?
А) Отрезная струна
Б) Шнековый вал
В) Рифленый или гравировальный барабан (матрица)
5. Как влияет тип тестоделительной машины на точность деления (например, вакуумный против шнекового)?
А) Шнековый делитель обеспечивает максимальную точность для любого теста
Б) Вакуумные машины обеспечивают более высокую точность, так как не нарушают структуру клейковины
В) Точность зависит только от температуры в помещении
6. Какой физический принцип лежит в основе работы отсадочной машины?
А) Разрезание пласта теста на части
Б) Продавливание теста через насадки (дюзы) с последующим отрывом заготовок
В) Раскатка теста валками
7. В каком диапазоне влажности теста наиболее эффективно применение ротационных машин для формования печенья?
А) Высокая влажность (жидкое тесто)
Б) Пониженная влажность (пластичное, полутвердое тесто)
В) Влажность не имеет значения
8. Принцип работы какого оборудования основан на непрерывном заполнении тестом мерных карманов, расположенных на вращающемся барабане?
А) Тестоделительной машины
Б) Ротационной машины
В) Отсадочной машины
9. Какие механизмы отрыва используются в современных отсадочных машинах для работы с вязким тестом?
А) Опускание противня
Б) Струнные механизмы или движение сопла

В) Нагрев сопел до высоких температур
10. Какая операция следует сразу за делением теста на куски на хлебопекарном производстве?
А) Округление тестовых заготовок
Б) Выпечка
В) Окончательная расстойка

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание32

1. Каково главное назначение тестоделительных машин?
а) Придание заготовкам округлой формы
б) Деление теста на равные порции заданной массы и объема
в) Нанесение узоров и дозирование крема
2. Какой способ нагнетания теста применяется в тестоделителях для ржаного и плотного теста, чтобы улучшить структуру пористости хлеба?
а) Шнековый
б) Валковый
в) Лопастной
3. Какое оборудование предназначено для автоматического отсаживания и придания формы тесту (например, для отсадки печенья или эклеров)?
а) Тестозакаточная машина
б) Отсадочная машина
в) Роторная машина
4. Какой принцип работы лежит в основе тестоокруглительных машин?
а) Продавливание теста через матрицу
б) Формование заготовки между вращающимся конусом и неподвижной спиралью
в) Окончательная расстойка тестовых заготовок
5. Для каких целей используют тестозакаточные машины?
а) Для деления теста на куски
б) Для придания округленным тестовым заготовкам цилиндрической или батонообразной формы
в) Для смазывания тестовых заготовок яйцом
6. Какой тип оборудования применяется преимущественно для производства формового фигурного печенья (пряников, печенья с рисунком)?
а) Отсадочные машины

б) Тестозакаточные машины
в) Роторные машины
7. Какую функцию выполняет дозатор в кондитерском и хлебопекарном производстве?
а) Точное отмеривание жидких и сыпучих компонентов по объему или массе
б) Термическая обработка тестовых заготовок
в) Упаковка готовой продукции
8. Что является главным критерием точной работы тестоделительной машины?
а) Постоянный объем куска и одинаковая степень уплотнения теста
б) Скорость вращения вала
в) Высокая температура в рабочей камере
9. Какое оборудование работает в паре непосредственно после тестоделителя на линиях по производству круглого хлеба?
а) Тестозакаточная машина
б) Тестоокруглительная машина
в) Дозатор сыпучих продуктов
10. Почему при разделке ржаного теста применяют делители со шнековым нагнетанием?
а) Ржаное тесто более липкое и требует предварительного уплотнения
б) Это предотвращает брожение
в) Данные машины легче мыть

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	в	3
7	а	3
8	а	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 23 Измельчительно-режущее оборудование (размолочные машины и механизмы, машины для резания пищевых продуктов, для надрезания тестовых заготовок), правила их и безопасного использования, ухода за ними.

Устный опрос
1.Для чего предназначено измельчительно-режущее оборудование?
2.Для чего предназначены размолочные машины и механизмы, каков принцип их действия?
3. Для чего предназначены машины для резания пищевых продуктов и каков принцип их действия?
4. Для чего предназначены машины для надрезания тестовых заготовоки каков принцип их действия?
Карточки-задания

Карточка 1
1.Для чего предназначен куттер и каковы правила его эксплуатации?
2. Для чего предназначены механизмы для надрезания тестовых заготовок и каковы правила их эксплуатации?
Карточка2
1.Для чего предназначена мясорубка и каковы правила их эксплуатации?
2. Для чего предназначена машина для нарезания готовых кондитерских масс «Гитара» и каковы правила их безопасной эксплуатации?
Карточка 3
1.Для чего предназначены размолочные машины и механизмы и каковы правила их безопасной эксплуатации
2. Для чего предназначена машина для нарезания готовых кондитерских масс «Гитара» и каковы правила их безопасной эксплуатации?
Карточка 4
1.Для чего предназначены размолочные машины и механизмы и каковы правила их безопасной эксплуатации
2. Для чего предназначены механизмы для надрезания тестовых заготовок и каковы правила их эксплуатации?Тестовые задания
Тестовые задания
Тестовое задание 1
1. Какой тип оборудования используется для тонкой и ровной нарезки колбасных, сырных и мясных деликатесов?
а) Куттер
б) Слайсер (ломтерезка)
в) Мясорубка
2. Какое действие категорически запрещено при работе с электромеханической мясорубкой или овощерезкой?
а) Использовать специальный пластиковый толкатель
б) Проталкивать или поправлять застрявшие продукты руками
в) Загружать продукты небольшими порциями
3. Когда разрешается производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков на слайсере?
а) Во время работы машины на холостом ходу
б) В любой момент для контроля толщины
в) Только при полностью выключенном и остановленном электродвигателе
4. Для чего применяются машины (или специальные насадки) для надрезания тестовых заготовок?
а) Для придания тесту округлой формы
б) Для быстрого замеса и раскатки
в) Для нанесения ровных надрезов на тесто перед выпечкой с целью предотвращения разрывов корки
г) Для удаления излишков муки с поверхности изделий
5. Какое устройство безопасности предотвращает пуск куттера в работу при открытой крышке?
а) Тепловое реле
б) Магнитный уловитель
в) Блокировочный механизм (сблокированное пусковое устройство)
г) Автоматический выключатель
6. Что необходимо сделать с мясорубкой по окончании работы?
а) Оставить в собранном виде до следующей смены
б) Отключить от сети, разобрать, тщательно промыть горячей водой, просушить ножи и решетки

в) Промыть проточной водой, не разбирая корпус
г) Погрузить все металлические детали в холодную воду
7. Верно ли, что при санитарной обработке оборудования разрешается снимать защитные кожухи и крышки во время работы электродвигателя для ускорения процесса очистки?
а) Верно
б) Неверно
в)Не имеет значения
8. Разрешается ли эксплуатировать измельчительно-режущее оборудование с поврежденной изоляцией токоведущего кабеля или отсутствием заземления?
а) Разрешается
б) Категочески запрещается
в)Не имеет значения
9. Нужно ли отключать машину от электрической сети при проведении уборки и очистки рабочих органов (ножей, терок, решеток)?
а) Да, обязательно
б) Нет, достаточно просто перевести выключатель в положение «Стоп»
в)Не имеет значения

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	в	4
5	в	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3
9	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой вид оборудования используется на предприятиях для тонкого измельчения мяса, приготовления паштетов, муссов и эмульсий?
а) Мясорубка
б) Куттер
в) Слайсер
2. Для чего предназначены машины для надрезания тестовых заготовок?
а) Для деления теста на равные порции
б) Для придания направленной формы изделиям и предотвращения разрывов корки при выпечке
в) Для замешивания крутого теста
3. Какой рабочий инструмент обеспечивает измельчение продуктов в классической промышленной мясорубке (волчке)?
а) Ротор и статор
б) Шнек, нож и решетка
в) Абразивные диски
4. Что категорически запрещается делать при работе со слайсером (ломтерезкой)?

а) Устанавливать толщину нарезки до включения машины
б) Использовать толкатель для продуктов
в) Проталкивать или придерживать продукт в лотке незащищенными руками
5. Какое правило является обязательным при эксплуатации электрической мясорубки?
а) Проталкивать мясо руками, если кусок застрял
б) Работать без защитного заземления
в) Проталкивать сырье в горловину только специальным толкателем
6. Что нужно сделать перед тем, как изменить толщину нарезки на слайсере?
а) Наклониться над машиной для лучшего обзора
б) Установить регулятор толщины на «0» и выключить электродвигатель
в) Снять защитный кожух ножа
7. Почему не допускается длительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта)?
а) Это приводит к повреждению электрического мотора
б) Это вызывает быстрое затупление ножей и решеток из-за сухого трения
в) Это увеличивает расход электроэнергии
8. Какие действия необходимо выполнить перед разборкой и чисткой любого электрического измельчительно-режущего оборудования?
а) Очистить внешнюю поверхность влажной тряпкой
б) Полностью отключить оборудование от сети питания (вынуть вилку из розетки)
в) Проверить исправность заземления
9. Как правильно очищать дисковый нож слайсера?
а) Направленной струей воды под давлением
б) Металлическими щетками и абразивными порошками
в) Специальными неабразивными средствами с соблюдением мер безопасности (например, используя кольчужную перчатку)
10. В чем заключается базовый уход за металлическими ножами, шнеками и решетками после санитарной обработки?
а) Их следует оставить в воде до следующего использования
б) Тщательно высушить (или протереть насухо) для предотвращения коррозии
в) Смазать машинным маслом перед хранением

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	4
5	в	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3
9	в	3
10	б	

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 24. Разбрызгивающее оборудование (спреи, аэрограф) , правила их и безопасного использования, ухода за ними.

Устный опрос

1.Для чего предназначено разбрызгивающее оборудование в кондитерском производстве?
2. Для чего предназначены спреи и каковы правила их эксплуатации?
3. Для чего предназначены аэрографы и каковы правила их эксплуатации?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое главное правило работы с аэрографом двойного действия?
а) Начинать с подачи краски, заканчивать ею же
б) Начинать с подачи воздуха, затем открывать краску и заканчивать воздухом
в) Работать только на максимальном давлении
г) Настройки зависят только от густоты краски
2. Чем рекомендуется разводить густые гелевые красители для использования в аэрографе?
а) Растительным маслом
б) Водой или пищевым спиртом (водкой)
в) Обычным молоком
г) Их нельзя разводить
3. При использовании аэрографа со спиртовыми красителями рабочее место должно быть:
а) Вблизи работающей газовой плиты
б) Закрытым и непроветриваемым для сохранения влажности
в) В хорошо проветриваемом помещении вдали от открытого огня
г) Обязательно на открытом воздухе
4. На каком оптимальном расстоянии от декорируемой поверхности (например, торта) рекомендуется держать аэрограф?
а) 2-3 см
б) 7-15 см
в) 40-50 см
г) 1 метр
5. Как часто необходимо промывать аэрограф?
а) В конце рабочей недели
б) Только при поломке прибора
в) Сразу после каждого использования или при смене цвета красителя
г) Раз в месяц
6. Как удалить остатки красителя из бачка перед заливкой краски другого цвета?
а) Продуть сжатым воздухом
б) Налить новый краситель поверх старого
в) Залить воду или спирт и распылять до выхода чистой струи
г) Протереть бачок сухой салфеткой
7. Какая консистенция пищевого красителя является оптимальной для работы с аэрографом?
а) Густая паста
б) Консистенция нежирного молока
в) Густое тесто
8. Какое средство чаще всего используют для промывки аэрографа после работы с пищевыми красителями на водной основе?
А) Ацетон или растворитель 646
Б) Теплая вода или водный раствор со спиртом
В) Концентрированный мыльный раствор

Эталон ответов:

№	Ответы	Кол-во

вопроса		баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	в	4
6	в	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какая консистенция пищевого красителя является оптимальной для работы с аэрографом?
А) Густая паста
Б) Консистенция нежирного молока
В) Густое тесто
Г) Порошковая сухая смесь
2. Какое главное правило работы с аэрографом двойного действия?
А) Начинать подачу с краски, заканчивать подачей воздуха
Б) Начинать подачу с воздуха, заканчивать подачей краски
В) Начинать и заканчивать подачу только воздухом Г) Краска и воздух должны подаваться строго одновременно
3. Как расстояние от аэрографа до декорируемой поверхности влияет на линию распыления?
А) Чем ближе к поверхности, тем шире и светлее линия
Б) Чем дальше от поверхности, тем тоньше и насыщенней линия
В) Чем ближе к поверхности, тем тоньше и насыщенней линия
Г) Расстояние не влияет на толщину линии
4. Какой краситель категорически запрещено использовать в аэрографе без предварительного сильного разбавления и подбора специального сопла?
А) Водный раствор красителя
Б) Спиртовой раствор красителя
В) Кандурин (перламутровый порошок)
Г) Жидкий гелевый краситель
5. Как часто следует промывать аэрограф во время работы?
А) Только в конце рабочей смены
Б) После каждого использования и при смене цвета красителя
В) Один раз в неделю
Г) Только при появлении трещин на корпусе
6. Какое средство чаще всего используют для промывки аэрографа после работы с пищевыми красителями на водной основе?
А) Ацетон или растворитель 646
Б) Теплая вода или водный раствор со спиртом
В) Концентрированный мыльный раствор
Г) Растительное масло
7. Что необходимо сделать перед тем, как открутить сопло или вытащить иглу для тщательной очистки?

А) Долить краску в бачок
Б) Отсоединить аэрограф от компрессора и стравить давление
В) Увеличить мощность компрессора
8. Как удалить остатки красителя из бачка перед заливкой краски другого цвета?
А) Продуть сжатым воздухом
Б) Налить новый краситель поверх старого
В) Залить воду или спирт и распылять до выхода чистой струи

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	В	4
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	3
8	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 25 Специальное оборудование (пищевые принтеры), упаковочное оборудование, моечное оборудование.

Устный опрос
1.Для чего предназначены пищевые принтеры и из каких частей состоят?
2.Каковы общие правила эксплуатации пищевых принтеров?
3.На какие две группы делится упаковочное оборудование?
4.Назовите два способа мытья посуды.
5Как подразделяется оборудование для мытья посуды по назначению?
6.Каковы общие правила эксплуатации посудомоечных машин?

Тестовое задание
1. Что представляет собой пищевой принтер?
А) Устройство для печати этикеток со штрих-кодом.
Б) Оборудование для нанесения съедобных изображений на кондитерские изделия (торты, пряники, леденцы).
В) 3D-принтер для автоматической выпечки хлебобулочных изделий.
2. Какой тип чернил используется в пищевых принтерах для съедобной печати?
А) Специальные водостойкие чернила на основе растворителей.
Б) Ультрафиолетовые (УФ) чернила.
В) Специальные красители на водной основе, изготовленные из натуральных пищевых компонентов.
3. Какая главная функция упаковочного оборудования на пищевом производстве?
А) Увеличение сроков годности продукции, защита от загрязнений и повреждений, а также удобство транспортировки.
Б) Измельчение и фасовка ингредиентов для дальнейшей кулинарной обработки.
В) Термическая обработка продуктов внутри герметичной тары.
4. Какой вид упаковочного оборудования используется для удаления воздуха из пакета с

продуктом и его последующей герметизации?
А) Термоусадочная машина.
Б) Вакуумный упаковщик.
В) Клипсатор.
5. Что является главным отличием моечных машин для пищевого производства (например, для мойки ящиков, тары или инвентаря) от бытовых аналогов?
А) Использование исключительно холодной воды для предотвращения деформации тары.
Б) Возможность работы без использования моющих средств.
В) Высокая производительность, автоматизация процесса, соответствие санитарным нормам (использование нержавеющей стали) и мощные насосы высокого давления.
6. Для чего предназначены промышленные машины барботажного типа в моечном оборудовании?
А) Для мойки кухонных ножей и мелкого инвентаря.
Б) Для бережной и эффективной мойки деликатного сырья (овощей, фруктов, ягод) путем подачи сжатого воздуха в моечную ванну.
В) Для стерилизации упаковочных материалов паром.
7. Укажите основную цель использования клипсаторов в пищевой промышленности:
А) Нарезка колбасных изделий на равные порции.
Б) Герметизация пакетов или рукавных оболочек (например, колбасных батонов) с помощью металлических или пластиковых скрепок.
В) Сортировка сыпучих продуктов по весу.
8. Какой вид упаковочного оборудования применяют для упаковки штучных продуктов (например, хлеба или коробок с печеньем) в полимерную пленку, которая сжимается под воздействием температуры?
А) Вакуум-формовочная машина.
Б) Термоупаковочный аппарат (термопак).
В) Горизонтальный флоу-пак.
9. Что необходимо сделать с обычным струйным принтером, чтобы использовать его для пищевой печати?
А) Ничего, можно использовать стандартные заводские картриджи.
Б) Переделать устройство можно только в том случае, если оно абсолютно новое и ни разу не заправлялось обычными чернилами.
В) Достаточно тщательно промыть печатающую головку спиртом.
10. В каком из перечисленных вариантов оборудование сгруппировано строго по технологическому назначению (пищевой принтер, упаковочное, моечное)?
А) Куттер, слайсер, тестомес.
Б) Пищевик-3, вакуумный упаковщик, машина для мойки ящиков.
В) Маркиратор (датер), автоклав, картофелечистка.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	Б	3
5	В	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 26 Виды, назначение теплового оборудования кондитерского цеха. Варочное оборудование (аппараты для варки сиропа, темперирующие и глазировочные машины), оборудование для расстойки тестовых заготовок, правила их и безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос
1.Какие виды оборудования относятся к тепловому?
2.Перечислите тепловое оборудования кондитерского цеха.
3.Для чего предназначено тепловое оборудование кондитерского цеха?
4. Для чего предназначены аппараты для варки сиропа и каковы правила их эксплуатации?
5. Для чего предназначены темперирующие машиныи и каковы правила их эксплуатации?
6.Для чего предназначены глазировочные машины и каковы правила их эксплуатации?
7. Какое оборудование для расстойки тестовых заготовок вы знаете и и каковы правила его эксплуатации?
Карточки-задания
Карточка 1
1.Для чего предназначен аппарат для варки сиропа и каков принцип его действия?
2. Для чего предназначены шкафы для расстойки тестовых заготовок и какова их классификация по вырабатываемому ассортименту?
Карточка2
1.Для чего предназначена темперирующая машина и каков принцип её действия? эксплуатации?
2. Каковы общие правила эксплуатации шкафов для расстойки тестовых заготовок?
Карточка 3
1.Для чего предназначена глазировочная машина и каков принцип её работы?
2. Для чего предназначены шкафы для расстойки тестовых заготовок и какова их классификация по вырабатываемому ассортименту?
Карточка 4
1.Каковы правила безопасной эксплуатации глазировочной машины?
2. Каковы общие правила эксплуатации шкафов для расстойки тестовых заготовок?
Карточка 5
1.Назовите оборудование, изображённое на рисунке, и кратко опишите правила его безопасной эксплуатации.



Эталон ответов: 1Шкаф рассойный

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой вид оборудования является универсальным и используется для варки, жарки, пассерования и припускания продуктов?
а) Печь конвекционная
б) Пищеварочный котел
в) Электрическая плита
г) Расстоечный шкаф
2. Какое основное назначение расстоечного шкафа?
а) Выпечка бисквитов
б) Охлаждение кремов
в) Брожение и подъем дрожжевого теста перед выпечкой
г) Варка сахарных сиропов
3. Какое устройство применяется для выпечки всех видов мучных кондитерских изделий за счет равномерной циркуляции горячего воздуха?
а) Жарочный шкаф
б) Конвекционная печь
в) Электросковорода
г) Пароконвектомат
4. Какой вид оборудования используется исключительно для приготовления сиропов, помады, инверта и заварных кремов?
а) Жарочная поверхность
б) Фритюрница
в) Варочный котел (сироповарочный)
г) Расстоечный шкаф
5. Что из перечисленного относится к специализированному жарочному оборудованию?
а) Пекарский шкаф
б) Пищеварочный котел
в) Фритюрница (для пончиков и хвороста)
г) Мармит
6. Какой температурный режим °С характерен для процессов выпечки большинства кондитерских изделий в печах?
а) 220-250
б) 160-200
в) 120-160
7. Какое оборудование предназначено для кратковременного сохранения готовой продукции (например, горячих начинок или глазури) в теплом состоянии?
а) Сковорода
б) Миксер
в) Мармит
г) Овоскоп
8. В чем заключается главное отличие пекарского шкафа от духового (жарочного)?
а) Пекарские шкафы работают только на газу
б) Пекарские шкафы имеют меньшую мощность
в) Пекарские шкафы имеют независимую регулировку верхних и нижних ТЭНов и большую вместимость по высоте

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	в	4

3	б	4
4	в	4
5	в	4
6	б	3
7	в	4
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какова основная функция сироповарочного аппарата?
а) Охлаждение и кристаллизация сахара
б) Растворение сахара, уваривание сиропа до заданной влажности и нагрев
в) Нанесение шоколадной глазури на поверхность конфет
г) Темперирование шоколадной массы

2. Что происходит с шоколадной массой в процессе темперирования?
а) Масса нагревается до кипения для стерилизации
б) Происходит принудительное охлаждение и образование стабильных кристаллов какао-масла (V типа)
в) Сироп смешивается с патокой и ароматизаторами
г) Из массы удаляется лишняя влага

3. Какой тип обогрева наиболее распространен в промышленных сироповарочных аппаратах?
а) Газовый нагрев открытым пламенем
б) Инфракрасный нагрев
в) Паровая или водяная рубашка (косвенный обогрев)
г) Электрические спирали без теплоносителя

4. Для чего предназначена глазировочная машина?
а) Для формования конфет из помадных масс
б) Для автоматического нанесения сплошного или частичного слоя шоколадной глазури на полуфабрикаты
в) Для получения карамельного сиропа нужной температуры
г) Для измельчения какао-бобов

5. Какая температура°С является оптимальной для рабочей (финальной) стадии темперирования темного шоколада?
а) 50-55
б) 31-32
в) 40-45
г) 60

6. Какой элемент глазировочной машины отвечает за удаление излишков глазури с продукта?
а) Охлаждающий тоннель
б) Темперирующий шнек
в) Обдувочное устройство (система сжатого воздуха)
г) Вибросито

7. Для чего сироповарочные аппараты часто оснащают мешалками?
а) Для взбивания сиропа в пену
б) Для предотвращения пригорания и обеспечения равномерного распределения температуры

в) Для охлаждения готового сиропа
г) Для формования сиропа в жгуты
8.Темперирующие машины для шоколада бывают:
а)с горизонтальной и вертикальной камерами
б)с прямоугольными и треугольными камерами

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	в	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Для чего предназначены аппараты для варки сиропа (сироповарочные котлы)?
А) Для взбивания белков и кремов
Б) Для приготовления сахарных, инвертных сиропов и помады
В) Для охлаждения готовых тортов
Г) Для темперирования шоколада
2. Какой основной процесс обеспечивает темперирующая машина?
А) Нанесение жидкой глазури на поверхность конфет
Б) Поддержание заданной температуры и перевод шоколадной массы в стабильную кристаллическую форму
В) Раскатку слоеного теста
Г) Быструю заморозку кремовых полуфабрикатов
3. Каково главное назначение глазировочной машины?
А) Варка фруктовых начинок
Б) Покрытие кондитерских изделий (тортов, конфет, вафель) слоем шоколада или глазури
В) Нарезка бисквита на коржи
Г) Дозирование крема в пирожные
4. Что происходит с шоколадной глазурью при нарушении процесса темперирования?
А) Шоколад становится более хрустящим
Б) Глазурь ложится более толстым слоем
В) На поверхности появляется серый (жировой) налет, продукт теряет блеск
Г) Масса увеличивается в объеме
5. В чем преимущество сироповарочных котлов с паровой или масляной рубашкой?
А) Равномерный нагрев и предотвращение пригорания продукта
Б) Высокая скорость раскатки теста
В) Охлаждение массы до отрицательных температур
Г) Автоматическая упаковка штучных изделий
6. Какой материал является обязательным для поверхностей оборудования, контактирующих с горячими кондитерскими массами?
А) Углеродистая сталь

Б) Пищевая нержавеющая сталь
В) Алюминий
Г) Медь
7. Какое устройство в составе глазировочной машины удаляет излишки глазури с нижней или верхней части изделия?
А) Пресс для теста
Б) Вентилятор (система обдува) и вибрационный механизм сетки
В) Холодильный туннель
Г) Дозирующий насос
8.Темперирующие машины для шоколада бывают:
а)с горизонтальной и вертикальной камерами
б)с прямоугольными и треугольными камерами

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	В	4
5	А	4
6	Б	4
7	Б	4
8	А	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4
ест: Эксплуатация и безопасность оборудования для расстойки теста
1. Каковы оптимальные параметры микроклимата внутри расстоечного шкафа для большинства видов дрожжевого теста?
а) Температура 15-20°С, влажность 50%
б) Температура 32-38°С, влажность 75-85%
в) Температура 20-25°С, , влажность 90%
2. Для чего необходим процесс расстойки тестовых заготовок?
а) Для образования сухой и плотной корочки
б) Для охлаждения теста после замеса
в) Для восстановления структуры теста, нарушенной при формовании, накопления углекислого газа и увеличения объема
3. Что обеспечивает поддержание необходимой влажности в расстоечном шкафу?
а) Вентилятор, обдувающий заготовки воздухом
б) Испарение воды из специального технологического резервуара (ванночки), расположенного внизу камеры
в) Регулярный полив заготовок водой вручную
4. Какое из перечисленных действий категорически ЗАПРЕЩЕНО при эксплуатации расстоечного шкафа?
а) Использование шкафа без предварительного заземления
б) Оставление работающего шкафа без присмотра
в) Произведение чистки прибора, включенного в розетку
5. Какие средства индивидуальной защиты необходимо подготовить перед началом

работы с оборудованием?
а) Специальные термостойкие перчатки или прихватки
б) Защитные очки и респиратор
в) Одноразовые полиэтиленовые перчатки
6. Что нужно сделать с оборудованием непосредственно перед первой загрузкой теста?
а) Прогреть шкаф до максимальной температуры в течение 1 часа
б) Заполнить поддон водой и дать шкафу проработать вхолостую несколько минут для набора нужного микроклимата
в) Оставить дверцу открытой для проветривания
7. Как правильно очищать внутреннюю поверхность расстоечного шкафа после завершения работы?
а) Направить внутрь струю воды из шланга для быстрого удаления крошек
б) Очистить металлической щеткой с использованием кислотного моющего средства
в) Дождаться остывания, удалить остатки теста и протереть влажной мягкой тканью с мыльным раствором
8. Что необходимо сделать при обнаружении неисправности оборудования (например, запаха тлеющей изоляции, искрения)?
а) Продолжить работу, так как расстойка теста не должна прерываться
б) Попробовать устранить неполадку самостоятельно при помощи подручных инструментов
в) Немедленно обесточить шкаф, отключив его от сети, и вызвать квалифицированного специалиста (электромеханика)
9. Как влияет на процесс расстойки слишком высокая температура в камере (более 40°C)?
а) Тесто подходит быстрее и становится более пышным
б) Поверхность теста полностью высыхает
в) Дрожжи погибают, брожение прекращается, тесто теряет свойства
10. Почему после завершения смены необходимо удалять скопившуюся на дне камеры влагу?
а) Для предотвращения образования грибка, плесени и появления неприятного запаха
б) Для экономии электроэнергии на следующий день
в) Вода может повредить электрические ТЭНы, расположенные внизу

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	а, б, в	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	в	3
9	в	3
10	а, б, в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 28 Жарочное оборудование: вафельницы, блинный аппарат, , правила их безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос

1.Для чего предназначены вафельницы и каковы правила их эксплуатации?
2.Для чего предназначен блинный аппарат и каковы его правила эксплуатации?
3.Каковы правила техники безопасности при работе с тепловым электооборудованием?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что представляет собой конструкция стандартной электрической вафельницы?
а) Шкаф с конвекционным нагревом
б) Две жарочные панели, соединенные шарнирами, с нагревательными элементами внутри
в) Глубокая фритюрница с антипригарным покрытием
г) Ротационная печь с открытым огнем
2. Какую основную функцию выполняет антипригарное покрытие рабочих поверхностей вафельницы?
а) Защищает прибор от перегрева
б) Предотвращает пригорание теста и облегчает снятие готового изделия
в) Ускоряет процесс выпекания
3. Назовите оптимальный температурный режим (в градусах Цельсия), поддерживаемый терморегулятором для большинства классических электровафельниц:
а) 150-160
б)160-170
в) 180-200
4. Какой параметр напрямую влияет на скорость нагрева, время выпекания и текстуру вафель?
а) Объем встроенного термостата
б) Мощность прибора
в) Наличие таймера
5. Что необходимо сделать перед самым первым использованием новой вафельницы?
а) Сразу залить тесто на холодную поверхность
б) Протереть, слегка смазать панели маслом и прогреть прибор (прокалить)
в) Замочить рабочие панели в воде
6. Для какого типа вафель используются рабочие поверхности с большими и глубокими ячейками (в профессиональных и бытовых приборах)?
а) Тонкие вафли (для сворачивания в трубочку)
б) Бельгийские и венские вафли
в) Вафельные стаканчики
7. Каким инструментом следует снимать готовые вафли, чтобы не повредить антипригарное покрытие?
а) Металлической лопаткой
б) Вилкой или ножом
в) Деревянной или силиконовой лопаткой
8. В чем заключается главное отличие профессиональной вафельницы от бытовой?
а) В форме готовых вафель
б) В возможности готовить только замороженные продукты
в) В высокой производительности, мощности и надежности узлов
9. Что обычно происходит при достижении рабочих температур во время предварительного разогрева вафельницы?
а) Отключается нагревательный элемент и срабатывает звуковой сигнал/гаснет индикатор
б) Прибор полностью отключается от сети
в) Начинается автоматическая подача теста

10. Что категорически запрещается делать при очистке вафельницы после использования?
а) Протирать влажной тканью остывший корпус
б) Использовать абразивные губки и металлические скребки
в) Использовать нетоксичные моющие средства

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	в	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что такое погружная блинница?
а) Специальный глубокий противень для выпекания блинов в духовке.
б) Электрический прибор с плоской рабочей поверхностью, тесто на который наливается половником.
в) Устройство с выступающей жарочной поверхностью, которую для нанесения теста макают в специальную емкость.
2. Из каких материалов чаще всего изготавливают профессиональные жарочные поверхности блинных аппаратов?
а) Нержавеющая сталь.
б) Термостойкий чугун или алюминий с антипригарным покрытием.
в) Тонкая медь.
3. Какое действие строго запрещено выполнять при работе с электрическим блинным аппаратом?
а) Использовать деревянную лопатку для переворачивания блинов.
б) Наливать тесто на нагретую конфорку без предварительного отключения от сети.
в) Тянуть за шнур при отключении прибора из розетки.
4. Какие меры безопасности необходимо соблюдать во время жарки блинов?
а) Держать легковоспламеняющиеся предметы (бумажные салфетки, полотенца, прихватки) вдали от нагревающейся поверхности.
б) Оставлять включенный прибор без присмотра, чтобы тесто успело пропечься.
в) Очищать аппарат влажной губкой прямо во время работы, не отключая от сети.
5. Что из перечисленного является обязательным условием для начала работы с блинницей?
а) Использование прибора босиком для лучшей устойчивости.
б) Проверка целостности шнура питания и сухость рук.
в) Обильное смазывание антипригарной поверхности сливочным маслом перед каждым новым блином.

6. Когда нужно приступать к очистке жарочной поверхности блинницы?
а) Сразу после окончания выпекания, пока поверхность горячая.
б) Только после того, как аппарат полностью остынет, и будет отключен от сети.
в) Перед началом следующего цикла приготовления.
7. Каким способом разрешено очищать антипригарную поверхность блинного аппарата?
а) Жесткой металлической щеткой и абразивными порошками.
б) Мягкой влажной микрофиброй или губкой для мытья посуды с неагрессивным моющим средством.
в) Помещая прибор целиком под струю проточной воды.
8. Что нужно сделать с новой чугунной блинницей перед самым первым использованием?
а) Замочить в холодной воде.
б) Промыть в посудомоечной машине.
в) Хорошо прокалить и смазать растительным маслом.
9. Ситуация: Вы случайно перелили тесто на рабочую поверхность блинницы, и оно растеклось за пределы жарочной зоны (на корпус). Ваши действия?
10. Ситуация: Блинчики начали сильно прилипать к поверхности аппарата, хотя ранее такого не наблюдалось. В чем может быть причина и как это исправить?

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	в	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	в	3
9	Немедленно отключить прибор от сети, дождаться остывания, удалить излишки теста и влагу сухой тряпкой, не допуская попадания жидкости внутрь электрических элементов.	3
10	Возможные причины: повреждение (истирание) антипригарного слоя или отсутствие необходимого количества жира в тесте. Способ решения: нанести тонкий слой растительного масла на поверхность с помощью кулинарной кисти и проверить рецептуру теста.	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 29 Жарочные и пекарные шкафы, правила их безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос
1.Каково устройство жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К?
2.Каковы правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К ?
3. .Каково устройство пекарного шкафа ШПЭСМ-3?

4.Каковы правила эксплуатации пекарного шкафа ШПЭСМ-3?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Какое тепловое оборудование изображено на рисунке? Назовите его и кратко опишите



правила безопасной эксплуатации.

*Эталон ответов:*1.Жарочный шкаф

Карточка 2

1.Опишите принцип действия и правила безопасной эксплуатации пекарного шкафа, изображённого на рисунке.

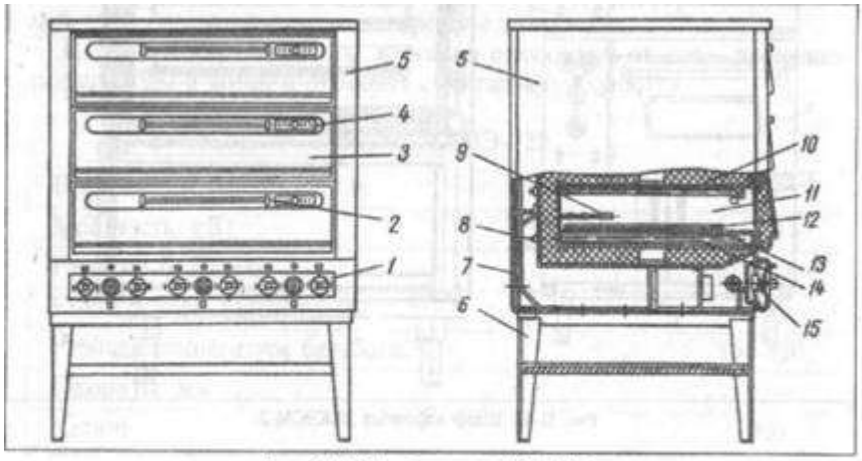
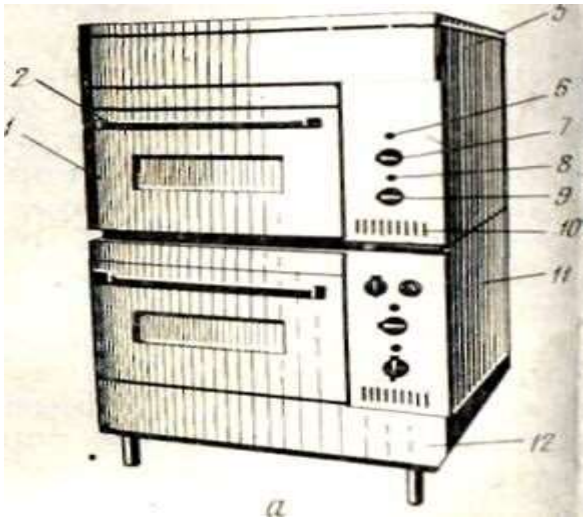


Рис. 11-11. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3:

1-панель управления; 2-ручка; 3-дверца; 4-задвижка; 5,7-облицовки; 6-подставка; 8-теплоизоляция; 9-термобаллон датчика-реле температуры; 10-верхние тэны; 11-рабочая камера; 12-кондитерский лист; 13-подовый лист; 14-нижние тэны; 15-датчик-реле температуры

Карточка 3

1.Назовите тепловое оборудование, изображённое на рисунке, и его основные части, обозначенные цифрами 1-12.



Эталон ответов: 1.Жарочный шкаф ШЖЭСМ_2К; 1-дверца жарочной камеры, 2- ручка дверцы , 5- отверстие для выхода паров и газов с шиберной заслонкой , 6- сигнальная лампа , 7- пакетный переключатель , 8- сигнальная лампа,9- пакетный переключатель , 10- отверстия для воздушного охлаждения электоаппаратуры , 11- корпус , 12- подставка .

Карточка 4

Расскажите технику безопасности при работе с пекарским шкафом



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Жарочная камера шкафа ШЖЭСМ-2К обогревается тенами -
а) шестью;
б) двумя;
в) четыремя;
2. Противни устанавливаются в камере ШЖЭСМ-2К на -
а) шкаф;
б) направляющие;
в) поддон;
3. Между двойными стенками камер ШЖЭСМ-2К находится -
а) пирожки;
б) теплоизоляция;

в) бумага
4. На передней панели ШЖЭСМ-2К находятся -
а) кнопочное устройство;
б) лимбы терморегуляторов;
в) 4 пакетных переключателя.
5. В верхнем отсеке ШЖЭСМ-2К имеется -
а) вентилятор;
б) опрокидывающий механизм;
в) сетка-фильтр;
6. Хлеб выпекается на -
а) листах;
б) противнях;
в)сковородах;
7. Расшифруйте: ШПЭСМ-3?
8.В рабочей камере пекарного шкафа имеется:
а) 3 тэна;
б) 6 тэнов;
в) 12 тэнов.
9.Нижние тэны пекарного шкафа закрываются
а) противнем;
б) сковородой;
в) поддоном.
10.Переключатели тэнов жарочного и пекарного шкафов перед началом работы устанавливают на:
а) максимальную мощность;
б) нужную мощность;
в) малую мощность.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	б, в	3
5	а	3
6	а,б	3
7	Шкаф пекарный электрический секционно-модулированный,3 камеры	3
8	в	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1.С помощью чего производится нагрев секций в жарочном шкафу?
а) тэнов;
б) конфорок;
в) пара

2. Расшифруйте: ШЖЭСМ-2К
3. Противни устанавливаются в камере ШПЭСМ-3 на -
а) шкаф; б) направляющие;
в) поддон; г) дно.
4. Между двойными стенками камер находится -
а) пирожки; б) теплоизоляция;
в) бумага; г) пустота.
5. На передней панели шкафа ШЖЭСМ-2К находятся -
а) кнопочное устройство;
б) лимбы терморегуляторов;
в) 4 пакетных переключателя.
6. В верхнем отсеке имеется -
а) вентилятор;
б) опрокидывающий механизм;
в) сетка-фильтр;
7. Блокировка шкафа СВЧ заключается в:
а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
б) открытая дверь → отключение лампы;
в) нет нажатия на кнопку «Нагрев
8.Работа СВЧ печи возможна при:
а) открытой двери;
б) закрытой двери;
в) приоткрытой.
9.В рабочей камере пекарного шкафа имеются:
а) лампы освещения;
б) кварцевые излучатели;
в) тэны.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный,2камеры	4
3	г	4
4	б	4
5	б, в	3
6	а	3
7	а	3
8	б	3
9	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3
1.Жарочная камера шкафа ШЖЭСМ-2К обогревается тэнами:
а) восемью;
б) двумя;
в) четыремя.
2.Противни шкафа ШЖЭСМ-2К устанавливаются в камере на:

а) шкаф;
б) направляющие;
в) поддон;
г) дно.
3.Тены находятся:
а) сверху → сбоку;
б) снизу → сверху;
в) снизу → сбоку;
г) со всех сторон.
4.Между двойными стенками камер находится:
а) пирожки;
б) теплоизоляция;
в) бумага;
г) пустота.
5.Пары удаляются через:
а) дымоход;
б) отверстия;
в) камеру.
6.На передней панели жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К находятся:
а) кнопочное устройство;
б) 2 пакетных переключателя;
в) лимбы терморегуляторов;
г) 4 пакетных переключателя;
д) воздухоотвод;
е) предохранительный клапан.
7. Блокировка шкафа СВЧ заключается в:
а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
б) открытая дверь → отключение лампы;
в) нет нажатия на кнопку «Нагрев
8.Работа СВЧ печи возможна при:
а) открытой двери;
б) закрытой двери;
в) приоткрытой.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	б	3
6	в, г	6
7	а	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Что необходимо сделать перед включением жарочного шкафа в работу? (Выберите все подходящие варианты)
А) Проверить исправность дверок и устойчивость полок
Б) Убедиться в наличии нижних подовых листов
В) Встать на диэлектрический коврик
2. Какую спецодежду обязан использовать работник при эксплуатации жарочного шкафа?
А) Резиновый фартук и перчатки
Б) Хлопчатобумажный халат, головной убор, защитные прихватки (или рукавицы)
В) Специальные средства не требуются
3. Как правильно открывать дверцу горячего шкафа во избежание ожога паром?
А) Резко распахнуть дверцу настежь обеими руками
Б) Встать строго напротив дверцы и приоткрыть ее
В) Встать сбоку от дверцы и приоткрыть ее, выпуская пар, после чего приступать к загрузке
4. Какие предметы КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещается помещать в пекарный шкаф?
А) Противни с выпечкой
Б) Предметы, которые могут расплавиться, загореться или взорваться (пластик, бумага, аэрозоли)
В) Емкости с водой для увлажнения воздуха
5. Что из нижеперечисленного запрещено при работе с жарочным шкафом?
А) Использовать противни и формы с толстым слоем нагара
Б) Регулировать температуру во время приготовления
В) Максимально заполнять рабочие камеры для равномерного прогрева
6. Допускается ли оставлять включенный жарочный шкаф без присмотра?
А) Да, если он работает на низкой температуре
Б) Нет, категорически запрещено
В) Да, на короткое время (до 5 минут)
7. Разрешается ли принудительно охлаждать ТЭНы (нагревательные элементы) водой после окончания работы?
А) Разрешено для быстрого остывания
Б) Разрешено, только если шкаф отключен от сети
В) Категорически запрещено (может привести к деформации или взрыву)
8. Какие действия необходимо предпринять по окончании работы со шкафом?
А) Оставить дверцу открытой для быстрого остывания
Б) Отключить шкаф от сети, дать остыть, произвести сухую чистку и вымыть рабочую камеру
В) Оставить на ночной режим стерилизации
9. Разрешается ли мыть внутреннюю и внешнюю поверхность жарочного шкафа (в том числе ТЭНы) струей воды из шланга или путем обливания?
А) Разрешено только при отключенном электропитании
Б) Разрешено, если вода подается под низким давлением
В) Категорически запрещается
10. В каком случае необходимо немедленно прекратить работу со шкафом и сообщить администрации?
А) При достижении заданной температуры
Б) При появлении запаха гари, искрении, ударе током или выходе из строя терморегулятора
В) Если продукты готовятся дольше обычного

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А, Б, В	3

2	Б	3
3	В	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	В	3
8	Б	3
9	В	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 33. Хлебопекарные и ротационные печи, правила их и безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос

1.Какова классификация хлебопекарных печей?
2.Каковы правила эксплуатации хлебопекарных печей?
3.Каковы особенности устройства ротационных печей?
4.Каковы общие правила эксплуатации ротационных печей?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Какое тепловое оборудование изображено на рисунке. Назовите его и кратко опишите принцип действия и правила безопасной эксплуатации.



Эталон ответов: Ротационная печь и расстойная камера.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.В кондитерской печи КЭП-400 имеется:
а) 2 половины;
б) 1 печь;
в) 3 половины.
2.В верхнем отсеке левой части печи КЭП-400 имеется:
а) ванна;
б) опрокидывающий механизм;
в) сетка-фильтр;

г) регулятор мощности;
д) вентилятор.
3.В среднем отсеке печи КЭП-400 имеется:
а) реле времени;
б) выключатели;
в) вентилятор.
4.В нижнем отсеке левой части КЭП-400 имеется:
а) вентилятор;
б) кнопки управления подачи воды;
в) патрубок отвода конденсата.
5. Как правильно проводить ежедневный уход за внутренней камерой печи?
а) Очищать камеру металлическим скребком на горячую сразу после выключения.
б) Промывать мыльным раствором или специальными моющими средствами только после полного остывания печи, а затем насухо протирать.
в) Оставлять камеру влажной после уборки для предотвращения пересыхания металла.
г) Проводить очистку только один раз в месяц.
6. Что необходимо регулярно проверять перед началом рабочей смены?
а) Чистоту пода (подовых плит) и поддонов.
б) Исправность уплотнителя дверцы.
в) Свободное вращение платформы/крюка тележки.
г) Все варианты верны.
7. К каким последствиям может привести систематическая перегрузка печи (превышение лимита загрузки тележки)?
а) Снижение качества выпечки (непропек) и перегрев внутренних элементов.
б) Увеличение срока службы печи из-за снижения нагрузки на ТЭНы.
в) Поломка системы пароувлажнения.
г) Засорение воздушных фильтров.
8. Что происходит с горячим воздухом внутри камеры ротационной печи для обеспечения равномерного пропекания?
а) Воздух статичен и нагревается только снизу.
б) Воздух принудительно циркулирует (конвекция) вокруг вращающейся тележки с изделиями.
в) Воздух вытягивается через вытяжку, а камера нагревается ТЭНами.
г) Воздух подается под давлением через дно противней.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	д	5
3	а, б	3
4	в	3
5	б	4
6	г	4
7	а	4
8	б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что является главным отличием ротационной печи от других видов хлебопекарных печей (например, подовых)?
а) Выпечка происходит за счет открытого огня.
б) Тестовые заготовки выпекаются на стационарном каменном поду.
в) Продукты размещаются на вращающейся тележке (шпильке), что обеспечивает идеальную равномерность выпекания.
2. Какова основная функция системы пароувлажнения в ротационной печи?
а) Быстрое охлаждение рабочей камеры.
б) Предотвращение образования конденсата на стенках печи.
в) Придание хлебу глянцевой корочки и предотвращение преждевременного высыхания.
г) Очистка вентиляционных каналов от мучной пыли.
3. Что происходит с горячим воздухом внутри камеры ротационной печи для обеспечения равномерного пропекания?
а) Воздух статичен и нагревается только снизу.
б) Воздух принудительно циркулирует (конвекция) вокруг вращающейся тележки с изделиями.
в) Воздух вытягивается через вытяжку, а камера нагревается ТЭНами.
г) Воздух подается под давлением через дно противней.
4. Какое минимальное действие необходимо выполнить перед тем, как открыть дверь печи для загрузки/выгрузки продукции?
а) Отключить печь от электрической сети.
б) Открыть вытяжной зонт на максимум.
в) Дождаться полной остановки вращения тележки и отключить вращение.
г) Сбрызнуть камеру водой для снижения температуры.
5. Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) обязательно использовать при работе с горячей ротационной печью?
а) Специальные термостойкие пекарские рукавицы (прихватки).
б) Резиновые перчатки и фартук.
в) Защитные очки и респиратор.
г) Специальная обувь не требуется, достаточно стандартной формы.
6. Что строго запрещается делать при эксплуатации хлебопекарных печей?
а) Использовать противни разных размеров.
б) Оставлять работающую печь без присмотра.
в) Использовать воду для тушения возгорания электроприборов внутри камеры.
г) Все варианты верны.
7. Как следует открывать дверь печи сразу после окончания цикла выпечки, чтобы избежать ожога горячим паром?
а) Распахнуть дверь настежь резким движением.
б) Приоткрыть дверь на пару сантиметров, выпустить основной пар, а затем открывать полностью.
в) Открывать дверь только после полного остывания печи.
г) Держать дверь открытой во время всего процесса остывания.
8. Как правильно проводить ежедневный уход за внутренней камерой печи?
а) Очищать камеру металлическим скребком на горячую сразу после выключения.
б) Промывать мыльным раствором или специальными моющими средствами только после полного остывания печи, а затем насухо протирать.
в) Оставлять камеру влажной после уборки для предотвращения пересыхания металла.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3

2	в	4
3	б	4
4	в	4
5	а	4
6	г	4
7	б	4
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. В чем заключается главное отличие ротационной печи от других хлебопекарных печей?
а) В наличии одного каменного пода
б) В использовании вращающейся тележки (шпильки) с противнями
в) В приготовлении за счет микроволнового излучения
г) В использовании открытого огня внутри камеры
2. Что категорически запрещается делать при очистке рабочей камеры печи?
а) Использовать специальные неабразивные моющие средства
б) Промывать камеру мыльным раствором после остывания
в) Использовать струю воды под давлением для очистки ТЭНов и внутренних элементов
г) Протирать стекло двери влажной губкой при выключенной печи
3. Какое минимальное расстояние (по нормам пожарной безопасности) должно быть между хлебопекарной печью и легковоспламеняющимися материалами?
а) Не менее 20 см
б) Не менее 50 см
в) Не менее 1 метра
г) Достаточно поставить печь вплотную к стене
4. Какое действие необходимо выполнить перед открытием двери горячей ротационной печи во избежание ожога паром и горячим воздухом?
а) Снять противни сразу, не открывая дверь до конца
б) Открыть дверь настежь для быстрого проветривания
в) Приоткрыть дверь на несколько секунд в режиме вытяжки и дождаться выхода основного пара, используя пекарские перчатки
г) Выключить печь из сети и подождать полного остывания (до 20°C)
5. Почему крайне важно соблюдать норму максимальной загрузки тележки печи (не перегружать печь)?
а) Это может привести к поломке механизма вращения и неравномерному пропеканию изделий
б) Увеличивается расход электричества
в) Происходит автоматическая блокировка пульта управления
г) Хлеб начнет быстрее остывать внутри камеры
6. Что нужно проверить перед каждым включением электрической печи для обеспечения безопасности?
а) Уровень масла в системе вращения
б) Наличие и целостность заземления
в) Наличие открытого доступа к воде
г) Температуру воздуха в помещении
7. Как следует действовать при обнаружении неисправности (например, появление искр, запаха гари, поломки вентилятора)?

а) Продолжить работу, но снизить температуру
б) Попробовать устранить неполадку самостоятельно
в) Немедленно отключить печь от сети, сообщить руководству и повесить табличку «Не включать!»
г) Открыть дверь печи и полить ТЭНы водой для охлаждения
8. В какой спецодежде запрещено работать с хлебопекарными печами?
а) В чистом хлопчатобумажном костюме
б) В специальной обуви с нескользящей подошвой
в) В свободной одежде с короткими рукавами и открытыми участками кожи
г) В фартуке и с собранными под головной убор волосами

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	в	4
5	а	4
6	б	4
7	в	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 35. Фритюрницы электрические , правила их и безопасного использования, ухода за ними

Карточки-задания

Карточка 1

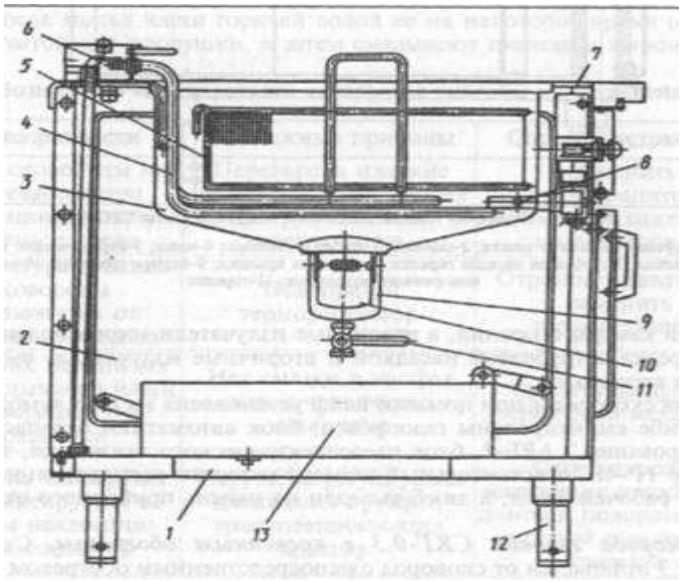
1.Назовите оборудование, изображённое на рисунке, и кратко опишите правила его безопасной эксплуатации.



Эталон ответов: Фритюрница электрическая

Карточка 2

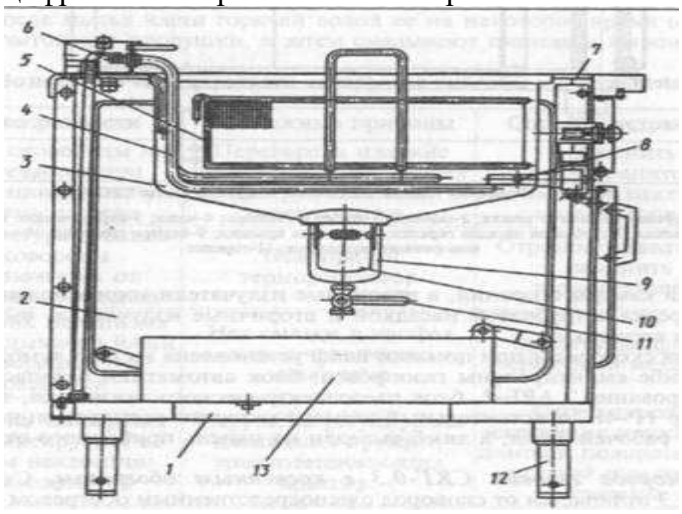
1.Назовите оборудование, изображённое на рисунке, и кратко опишите правила его безопасной эксплуатации



Эталон ответов: Фритюрница электрическая ФЭСМ-20

Карточка 3

1.Назовите оборудование, изображённое на рисунке, и его основные части, указанные цифрами 1-13 кратко опишите правила его безопасной эксплуатации



Эталон ответов: Фритюрница электрическая ФЭСМ-20; 1-рама; 2-облицовка; 3-жарочная ванна; 4-тэны; 5-сетчатая корзина; 6-тэнодержатель; 7-стол; 8-термобаллон термореiулятора; 9-маслоотстойник; 10-фипьтр; 11-кран; 12-ножки; 13-сливной бачок.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое минимальное количество масла необходимо наливать во фритюрницу перед началом работы?

А) Ровно столько, чтобы покрыть дно (около 0.5 см)

Б) Ровно до отметки (или между отметками Min и Max) на внутренней стороне чаши

В) Заполнять чашу до самого верха для равномерной прожарки

Г) Количество масла не имеет значения

2. Что категорически запрещается делать при очистке электрической фритюрницы?

А) Использовать бумажные полотенца для удаления жира

Б) Мыть съемную чашу в теплой мыльной воде

В) Погружать корпус с нагревательным элементом в воду или мыть его в посудомоечной машине

Г) Использовать мягкую губку для тефлонового покрытия
3. Что произойдет, если опустить влажные или мокрые продукты в разогретое масло?
А) Масло начнет сильно пениться и брызгать, что может привести к ожогам или возгоранию
Б) Продукты приготовятся быстрее и станут более хрустящими
В) Температура масла увеличится
Г) Ничего не произойдет, это стандартный процесс готовки
4. Для чего перед загрузкой продуктов рекомендуется использовать специальную корзину фритюрницы?
А) Чтобы продукты не пригорали ко дну чаши
Б) Чтобы удобно и безопасно опускать и поднимать продукты, а также дать стечь лишнему маслу после приготовления
В) Для защиты нагревательного элемента от брызг
Г) Корзина нужна только для моделей с автоматическим перемешиванием
5. Как правильно утилизировать отработанное масло после жарки?
А) Слить в раковину или унитаз, предварительно добавив средство для мытья посуды
Б) Дать маслу остыть, слить в закрывающуюся емкость и выбросить с бытовыми отходами
В) Оставить в чаше фритюрницы для следующего использования
Г) Вылить на газон или в огород в качестве удобрения
6. В каких случаях разрешается доливать свежее масло во фритюрницу прямо во время процесса жарки?
А) Если уровень масла опустился ниже минимальной отметки
Б) Если вы хотите приготовить еще одну порцию сразу после первой
В) Ни в коем случае, это опасно! Доливать масло можно только после того, как фритюрница полностью остынет
Г) Можно делать в любой момент, используя масло той же марки
7. Как часто рекомендуется менять масло во фритюрнице для предотвращения появления канцерогенов и неприятного запаха?
А) После каждого 5–10 использования или если масло стало темным, пенится и горчит
Б) Один раз в год, независимо от частоты использования
В) Масло менять не нужно, его можно только доливать
8. Какое масло лучше всего подходит для фритюрницы?
А) Нерафинированное подсолнечное масло холодного отжима
Б) Масла с высокой точкой дымления (например, рафинированное подсолнечное, кукурузное, арахисовое или оливковое Pomace)
В) Сливочное масло

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	А	4
4	Б	4
5	Б	4
6	В	4
7	А	3
8	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Для приготовления каких продуктов предназначена фритюрница ФЭСМ-20?
а) Только для картофеля фри
б) Для жарки во фритюре кулинарных изделий (пирожки, пончики, картофель, рыба)
в) Для варки супов и гарниров
2. Какая температура фритюра (жира) является оптимальной для работы фритюрницы?
а) 110 – 130 °С
б) 160 – 180 °С
в) 200 – 220 °С
3. Какое соотношение объема жира к массе продукта рекомендуется при загрузке?
а) Жира должно быть в 1-2 раза больше
б) Жира берется в 4-10 раз больше
в) Соотношение не имеет значения
4. В каком состоянии должна быть жарочная ванна перед заливкой масла?
а) Чистой и сухой
б) С остатками воды на дне для предотвращения пригорания
в) Влажной, слегка обработанной моющим средством
5. Как правильно и безопасно добавлять масло во время работы фритюрницы?
а) Категорически запрещено доливать масло
б) Быстро вылить необходимый объем в ванну
в) Доливать тонкой струйкой, соблюдая предельную осторожность во избежание ожогов
6. Какая деталь оборудования предназначена для удаления излишков жира с готового продукта?
а) Сливной бачок
б) Сетчатая корзина, закрепленная на специальной скобе
в) Маслоотстойник
7. Какое действие категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ делать во время работы фритюрницы?
а) Вынимать сетчатую корзину с готовым продуктом
б) Устранять обнаруженные неисправности (чинить прибор)
в) Контролировать температуру по сигнальным лампам
8. В чем заключается уход за жарочной ванной и ТЭНами после окончания работы?
а) Оставить масло в ванне до следующего дня, не отключая прибор
б) Слить жир через кран в маслоотстойник, очистить ванну и промыть ТЭНы
в) Сразу залить холодную воду для быстрого остывания
9. В каком случае необходимо произвести замену фритюрного масла?
а) При изменении цвета масла до темного, появлении пены и неприятного запаха (или после 5–6 циклов жарки протеиносодержащих продуктов)
б) Масло можно использовать неограниченное время, доливая свежее
в) Исключительно по истечении ровно одного месяца
10. Что необходимо проверить перед началом рабочей смены?
а) Только целостность электрического шнура
б) Только количество масла в ванне
в) Санитарное состояние фритюрницы, исправность заземления, закрытие сливного крана и наличие масла

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3

4	а	3
5	в	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 37 Конвектоматы и пароконвектоматы. правила их и безопасного использования, ухода за ними

Письменный опрос

Вариант 1

1.Какое оборудование изображено на рисунке.Кратко опишите его правила эксплуатации.



Эталон ответов: Конвектомат

Вариант 2

1.Чем отличается конвектомат от пароконвектомата?
2. Каков принцип работы пароконвектомата?

Вариант 3

1.Охарактеризуйте режимы работы пароконвектомата.
2..Какоковы требования безопасности при работе пароконвектоматом?

Вариант 4

1. Чем конвектомат отличается от пароконвектомата?
2. Каковы правила эксплуатации пароконвектомата?

Вариант 5

1. Почему пароконвектомат относят к универсальному оборудованию?
2. Охарактеризуйте режимы работы пароконвектомата

Вариант 6

1.Какое оборудование изображено на рисунке.Кратко опишите его правила эксплуатации



Эталон ответов: Пароконвектомат

Устный опрос

1.Что такое пароконвектомат?
2.Чем отличается конвектомат от пароконвектомата?
3.Для чего предназначены пароконвектоматы?
4.Каковы преимущества пароконвектоматов?
5.Ккакие блюда нельзя приготовить в пароконвектомате?
6.Как подразделяют пароконвектоматы по источнику нагрева?
7. Как подразделяют пароконвектоматы по способу производства и подачи пара?
8.Перечислите режимы работы пароконвектомата.
9.Как работает пароконвектомат при паровом режиме?
10. Как работает пароконвектомат при режиме конвекции?
11. Как работает пароконвектомат прикомбинированном режиме?
12.Каковы возможности пароконвектомата?
13.Перечислите дополнительные циклы работы пароконвектомата и для чего они предназначены.
14.Зачем нужен тепловой щуп?
15.Каковы правила безопасной эксплуатации пароконвектомата?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является главным отличием пароконвектомата от обычной конвекционной печи?
а) Наличие функции микроволнового излучения.
б) Способность готовить при температуре свыше 300 °С.
в) Сочетание функций конвекции (горячего воздуха) и парогенерации.
2. Какой температурный режим°С характерен для режима «Пар»?
а) 30-130
б) 20-60
в) 100-150
3. Какой технологический прием рекомендуется выполнять перед началом рабочей смены для сокращения времени готовки?
а) Оставить дверцу открытой для проветривания на 10 минут.
б) Произвести предварительный прогрев рабочей камеры до температуры выше рабочей на 20-30°СС.
в) Залить воду на дно камеры для предварительного увлажнения.
4. Как правильно открывать дверцу работающего пароконвектомата для предотвращения ожога паром?

а) Распахнуть дверь настежь одной рукой, не глядя внутрь.
б) Открыть дверь полностью, предварительно включив максимальную вытяжку.
в) Приоткрыть дверцу на пару сантиметров, выпустить основную часть пара, а затем открывать полностью.
5. Почему нельзя держать дверцу пароконвектомата открытой долгое время во время работы?
а) Возрастает расход электроэнергии, нарушается заданный температурный режим и уровень влажности.
б) Это может привести к поломке вентилятора.
в) В камеру могут попасть бактерии.
6. Что необходимо использовать повару во время ручной мойки оборудования с химическими средствами?
а) Только фартук.
б) Средства индивидуальной защиты: резиновые перчатки и защитные очки.
в) Хлопчатобумажные полотенца.
7. Как часто необходимо производить очистку рабочей камеры пароконвектомата?
а) Один раз в неделю.
б) После окончания каждой рабочей смены (ежедневно).
в) Только при визуальном загрязнении стенок.
г) Один раз в месяц при генеральной уборке кухни.
8. Как следует располагать противни с продуктами при одновременной загрузке нескольких разных блюд?
а) Устанавливать только на самый верхний ярус.
б) Ставить вплотную друг к другу для экономии места.
в) Размещать равномерно от центра в стороны, не перегружая ярусы, чтобы воздух циркулировал свободно.
г) Заполнять противни хаотично, главное — начать с самой тяжелой тары.
9. Какое минимальное требование предъявляется к персоналу перед началом работы с аппаратом согласно правилам безопасности?
а) Наличие медицинской книжки и пройденный инструктаж по охране труда.
б) Умение готовить блюда высокой кухни.
в) Наличие сертификата инженера-электрика.
г) Возраст не моложе 20 лет.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	б	3
4	в	3
5	а	3
6	б	3
7	б	4
8	в	4
9	а	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Какие основные режимы работы совмещает в себе профессиональный пароконвектомат?
а) Только сухой жар и гриль
б) Конвекция (горячий воздух), пар и комбинированный режим
в) Микроволновое излучение и обжарка во фритюре
г)Инфракрасное излучение и варка на пару
2. Что необходимо сделать перед началом рабочей смены для оптимальной работы оборудования?
а) Загрузить продукты в холодную камеру и включить таймер
б) Оставить дверцу открытой для проветривания
в) Предварительно прогреть аппарат в течение 10–15 минут при температуре, превышающей рабочую на 30–40 градусов
г)Включить таймер и загрузить продукты
3. Какое главное правило безопасности необходимо соблюдать при открытии дверцы работающего паро конвектомата?
а) Открывать резко, чтобы быстрее выпустить жар
б) Не открывать дверцу вообще в процессе приготовления
в) Приоткрыть дверцу на пару секунд, отвернув лицо в сторону, чтобы избежать ожога горячим паром
г)Стать перед дверцей и открыть её
4. Разрешается ли мыть рабочую камеру и дверцу аппарата сразу после завершения готовки?
а) Да, можно сразу приступать к мытью
б) Нет, необходимо дать поверхностям остыть до безопасной температуры во избежание ожогов и повреждения материалов
в) Можно мыть только при включенном режиме охлаждения
г)Не имеет значения, когда мыть
5. Какие моющие средства и инструменты запрещено использовать для чистки камеры и стекла дверцы?
а) Жидкие щелочные средства, специально рекомендованные производителем
б) Абразивные порошки, металлические губки и жесткие щетки
в) Специальные влажные салфетки для нержавеющей стали
г)Губку для мытья посуды
6. Что нужно делать с уплотнителем дверцы пароконвектомата в рамках ежедневного ухода?
а) Смазывать машинным маслом
б) Промывать вручную от нагара и копоти, протирать и насухо вытирать
в) Очищать только с помощью автоматической мойки
7. Как правильно размещать противни при одновременном приготовлении нескольких разных блюд (например, рыбы и выпечки)?
а) Загружать все уровни, не оставляя пространства
б) Равномерно распределять противни, оставляя зазоры для циркуляции воздуха
в) Ставить все противни вплотную друг к другу в один ярус
г)Нельзя одновременно готовить несколько разных блюд
8. Если конвектомат временно не используется в течение дня, в каком положении должна находиться его дверца?
а) Должна быть приоткрыта для вентиляции
б) Должна быть плотно закрыта
в) Снята для просушки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

2	в	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	б	3
7	б	4
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что необходимо сделать перед началом работы с пароконвектоматом?
а) Включить на максимальную температуру без продуктов
б) Убедиться в исправности оборудования, наличии заземления и закрыть дверцу камеры
в) Залить воду в поддон вручную
2. До какой температуры рекомендуется охладить рабочую камеру перед нанесением чистящего средства (при ручной мойке)?
а) До +120 °C
б) До +90 °C
в) Не выше +50 °C
3. Что категорически запрещено использовать при очистке внутренних поверхностей пароконвектомата?
а) Нейтральные моющие средства и мягкую губку
б) Металлические щетки и абразивные порошки
в) Специальные таблетки для автоматической мойки
4. Какой режим следует включить на 5–10 минут перед началом ручной мойки, чтобы размягчить жировые отложения?
а) Режим «Конвекция» (сухой жар)
б) Режим «Пар» (парообразование)
в) Быстрый нагрев
5. Как правильно открывать дверцу работающего пароконвектомата во избежание ожога паром?
а) Распахнуть настежь резким движением
б) Приоткрыть дверцу на пару сантиметров, подождать выхода пара, затем открывать полностью
в) Открывать только после полного отключения от сети
6. Как часто необходимо производить санитарную обработку (мойку) пароконвектомата?
а) Один раз в неделю
б) После каждого использования или в конце каждой рабочей смены
в) По мере видимого загрязнения
7. Какую опасность представляет собой сливная труба (дренаж) пароконвектомата?
а) Через нее выходит высокое напряжение
б) Вода, сливающаяся из нее, может быть очень горячей— до +90 °C
в) Она может выделять токсичные газы
8. Разрешается ли оставлять включенный пароконвектомат без присмотра во время приготовления пищи?
а) Да, если установлен таймер
б) Да, если работает система автоматического впрыска пара
в) Нет, это запрещено правилами техники безопасности

9. Что нужно сделать в первую очередь при обнаружении неисправности оборудования (например, искрения, повреждения стекла или уплотнителя)?
а) Попробовать починить самостоятельно
б) Продолжить работу, избегая использования поврежденных деталей
в) Обесточить аппарат, перекрыть подачу воды и сообщить руководству
10. Почему важно следить за состоянием уплотнителя дверцы и регулярно протирать его?
а) Чтобы улучшить циркуляцию воздуха
б) Чтобы избежать его деформации, разрыва и потери герметичности (утечки тепла и пара)
в) Чтобы ускорить время приготовления блюд

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	в	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1.Пароконвектоматы – это:
а) универсальные тепловые аппараты;
б)пароварочные аппараты;
в)аппараты для образования принудительного движения воздуха
2.Пароконвектоматы отличаются от конвектоматов:
а) циркуляцией воздуха;
б)генерацией пара;
в)наличием гастроёмкости.
3.В пароконвектомате нельзя приготовить:
а) суп;
б)котлеты рыбные;
в)компот
4.Перечислите основные режимы работы пароконвектомата
5.Дополнительныйцикл «регенерации» необходим для:
а) размораживания продуктов;
б)разогрева блюд приготовленных без образования корочки и сока
в)образования румяной корочки
6.Тепловой щуп нужен:
а) для определения температуры внутри камеры;
б) для определения температуры внутри продукта
;в)установления времени приготовления
7.Назовите диапазон температур комбинированного режима в пароконвектомате

8.Назовите диапазон температур парового режима в пароконвектомате?
9.Дверь камеры:
а) можно оставлять открытой около 5 минут;
б) нельзя долго держать открытой;
в)нельзя открывать при приготовлении блюда
г)при выключенном пароконвектомате всегда должна быть открыта
10.выберите, какие режимы мойки могут быть в пароконвектомате:
а) ручная;
б) автоматическая
в)принудительная
г)режим мойки отсутствует

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	а, в	3
4	Паровой, конвекции, комбинированный	3
5	б	3
6	б	3
7	50-280 градусов	2
8	30-130 градусов	2
9	б	4
10	а, б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 39 Виды, назначение холодильного оборудования кондитерского цеха. Шкафы холодильные, шокового охлаждения и заморозки, сборно-разборные холодильные камеры, правила их и безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос
1.Какие виды оборудования относятся к холодильному?
2.Перечислите холодильное оборудования кондитерского цеха.
3.Для чего предназначено холодильное оборудование кондитерского цеха?
4.Для чего предназначены шкафы холодильные?
5.Перечислите части шкафа холодильного.
6.Каково устройство компрессионной холодильной машины?
7.Каков принцип действия компрессионной холодильной машины.?
8.Каковы правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования?
9.Какова классификация холодильных шкафов и чем они отличаются друг от друга?
10.Как устроены шкафы шоковой заморозки?
11.Какова экономическая эффективность использования шкафов шоковой заморозки?
12.Каковы правила эксплуатации шкафов шоковой заморозки?
13..Какую санитарную обработку проводят после окончания работы на машине?
14.Как устроены сборно-разборные холодильные камеры?

Карточки-задания
Карточка 1

1.Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема: (цифра – буква)

Тип холодильного шкафа	Объём, м3
ШХ-0,4	0,6
ШХ-1,2	1,25
ШХ-0,6	О,4
Т2-125М	1,2

2.Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения

1.холодильные шкафы
2.прилавки и витрины
3.сборные холодильные камеры

А)служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов
Б)служат для хранения продуктов несколько дней
В)Предназначены для хранения рабочего запаса продуктов

3.Каковы правила эксплуатации холодильного оборудования?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ
1	1-в,2-г,3-а,4-б
2	1-в, 2-а, 3-б

Карточка 2

1.Назначение и классификация холодильных камер.
2.Особенности устройства камер шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Карточка 3

1.Особенности устройства холодильных камер.
2.Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Карточка 4

1.Назначение и классификация холодильных шкафов.
2.Преимущества использования камер шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Карточка 5

1.Особенности устройства холодильных камер.
2. Преимущества использования шкафов шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Карточка 6

1.Какое холодильное оборудование изображен на рисунках а и б и в чем его отличие7



А



Б

Эталон ответов: 1.а- холодильный шкаф; б- шкаф шоковой заморозки

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный ответ:

1. Холодильное оборудование предприятий общественного питания служит для:

а) хранения, демонстрации и реализации продуктов; приготовления и отпуска охлажденных кулинарных изделий, блюд и др)

б)это аппарат, в котором происходит кипение жидкого хладагента при низкой температуре за счет теплоты

в) состоит из четырех основных элементов, обеспечивающих получение холода.

2. Для хранения при низкой температуре, демонстрации и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся пищевых продуктов используют:

а) Испарители

б) Холодильные оборудования

в) Механические оборудования

3. Это оборудование предназначено для продажи и хранения продуктов в торговом зале в течение рабочего дня:

а) Прилавки

б) Витрина

в) Лари

4. Для хранения рабочего запаса продуктов используют:

а) Компрессора и конденсатора

б) Охлаждаемые прилавки

в) Лари и шкафы

5. Холодильное оборудование в зависимости от температурного режима разделяют на:

а) безмашинные и машинные способы

б) среднетемпературное и низкотемпературное

в) с естественной и принудительной циркуляцией

6.Различают холодильные агенты:

а) среднетемпературное и низкотемпературное

б) безмашинные и машинные

в) естественные и искусственные

7. По термодинамическим свойствам наилучшим природным холодильным агентом считается ...

а) хладон

б) аммиак

в) фреон

8. К естественным хладагентам относятся:

а) аммиак, воздух, вода, углекислота;

б) жидкий аммиак, фреон, газ, вода

в) ротационные, спиральные и винтовые

9.К искусственным хладагентам относятся:

а) фтор

б) хлор

в) хладон

10. Шкаф холодильный от шкафа шоковой заморозки отличается наличием::

а) испарителя

б) системы принудительной вентиляции

в) поддона

Эталоны ответов

№	Ответы	Кол-во

вопроса		баллов
1	а	3
2	б	3
3	а	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	а	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

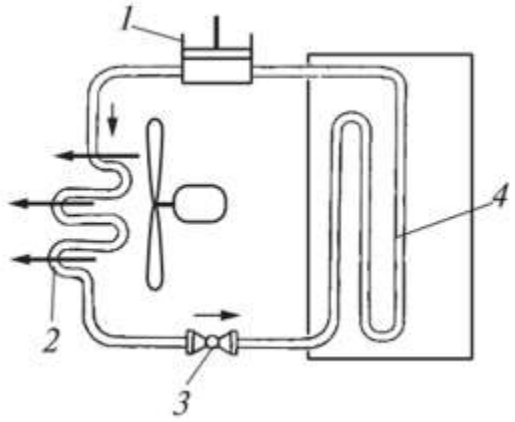
Тестовое задание 2

1. Этот бесцветный газ с резким удушливым запахом, в небольших концентрациях вреден для человека:
а) хладон
б) аммиак
в) фреон

2. При повышенном содержании аммиака в помещении возможно:
а) перелом руки
б) опасность отравления
в) туберкулез, возможны параличи и глухота

3. Он всасывает парообразный хладагент, поступающий от испарителя при низкой температуре и низком давлении, производит его сжатие, повышая давление и температуру, и затем направляет к конденсатору:
а) Испарители
б) Хладагент
в) Компрессор

4. Напишите ответ. Принципиальная схема паровой компрессионной машины:



1 - компрессор;
2 -
3 — дроссельное устройство;
4 –

5. Шкаф шоковой заморозки имеет температуру:
а) -20 ºС
б) -50 ºС
в) 0 ºС
г) -80°С

6. Каково время замораживания продуктов в шкафах шоковой заморозки:
а)2-3 минуты
б)30-60мин .
в) 90 минут
7. По характеру движения воздуха холодильное оборудование бывает:
а) среднетемпературное и низкотемпературное
б) с естественной и принудительной циркуляцией
в) герметичные, полугерметичные и открытые
8. Совокупность холодильной машины и объекта охлаждения называется:
а) встроенные агрегаты
б) дроссельное устройство
в) холодильной установкой
9.Шкаф шоковой заморозки позволяет экономить электроэнергиюна:
а) 30%
б) 40%
в) 50%
10. Контроль температуры внутри охлаждаемого продукта в шкафах шоковой заморозки производят при помощи:
а)щупа контроля температуры
б) термометра
в) вручную

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	2)Конденсатор,4) испаритель	2
5	а	4
6	б	3
7	а	3
8	в	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой температурный режим °Схарактерен для специализированных кондитерских холодильных шкафов?
а) от 0 до 2
б) от 2 до 6
в) от 10 до 12
г) от -10 до 0
2. Какое холодильное оборудование предназначено исключительно для интенсивного замораживания ягод, фруктов, слоеного теста и полуфабрикатов?
а) холодильная камера
б) шкаф шоковой заморозки

в) кондитерская витрина
г) холодильный стол
3. Для каких целей в кондитерском цехе применяется льдогенератор?
а) для охлаждения готовых тортов и пирожных
б) для замешивания песочного теста
в) для приготовления кремов, муссов и быстрого охлаждения сиропов
г) для замораживания ягодных пюре
4. В каком отделении кондитерского цеха целесообразнее всего установить холодильные шкафы для хранения скоропортящихся ингредиентов (яйца, молоко, масло)?
а) в выпечном отделении
б) в моечной тары
в) в тестомесильном (подготовительном) отделении
г) в экспедиции
5. Что из перечисленного НЕ относится к функциям холодильного стола?
а) хранение запаса кремов и начинок
б) использование столешницы как рабочей поверхности для формовки изделий
в) шоковая заморозка готовых бисквитов
г) поддержание оптимальной температуры для работы с шоколадом
6. Какой температурный режим должна обеспечивать морозильная камера для длительного хранения замороженных кондитерских полуфабрикатов и ягод?
а) -18…-24
б) -6…-3
в) -10…-12
г) -13…-15
7. Какое холодильное оборудование используется для кратковременного хранения и демонстрации готовых тортов и десертов в зоне выдачи?
а) морозильный ларь
б) кондитерская витрина
в) шкаф шоковой заморозки
г) холодильная горка
8.Шкаф шоковой заморозки позволяет экономить электроэнергиюна:
а) 30%
б) 40%

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	в	4
5	в	4
6	а	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)
Тестовое задание 4

1. Какова основная цель применения шкафов шокового (интенсивного) охлаждения и заморозки?
А) Длительное хранение продуктов при температуре -18°C
Б) Быстрое замораживание продуктов с сохранением их клеточной структуры и предотвращением размножения бактерий
В) Размораживание полуфабрикатов перед приготовлением
Г) Охлаждение готовых блюд до комнатной температуры за 12 часов
2. Какая главная особенность конструкции сборно-разборных холодильных камер?
А) Они изготавливаются исключительно из монолитного бетона для лучшей изоляции
Б) Они монтируются из сэндвич-панелей с замковым соединением, что позволяет легко менять их объем или переносить
В) Они не требуют подключения к электросети
Г) Они работают только при отрицательных температурах
3. Каково минимальное безопасное расстояние между холодильным оборудованием (шкафами/камерами) и стенами/потолком для свободной циркуляции воздуха?
А) Не менее 15 см
Б) Не менее 50 см
В) Вплотную к стене
Г) Не менее 20 см
4. Каким инструментом категорически запрещено удалять намерзший лед (иней) с испарителя холодильного оборудования?
А) Специальным мягким скребком
Б) Ножом, отверткой или другими механическими предметами
В) Теплым воздухом от фена
Г) Специальным химическим размораживателем
5. Что из перечисленного является обязательным условием при проведении влажной уборки и дезинфекции внутреннего пространства холодильных камер?
А) Оборудование обязательно нужно отключить от электросети
Б) Оборудование должно работать на максимальной мощности
В) Внутренние стенки можно мыть только горячей водой с хлором
Г) Дверь камеры должна быть плотно закрыта
6. Допускается ли мыть внутренние детали шкафов шоковой заморозки прямым потоком воды (например, из шланга)?
А) Да, это ускоряет процесс уборки
Б) Да, если вода предварительно нагрета до 20°C
В) Нет, это может повредить электрические компоненты и вентиляторы
Г) Разрешается только для оборудования, работающего на фреоне
7. Какова основная причина, по которой аппараты шоковой заморозки сохраняют свежесть, вес и вкус продуктов лучше, чем обычные морозильные камеры?
А) Продукты замораживаются так быстро, что кристаллы льда получаются микроскопическими и не повреждают структуру
Б) В процессе заморозки используется специальный газ
В) В них поддерживается постоянная температура ровно -18°C
8. Какое утверждение о хранении пищевых продуктов в холодильных шкафах является верным согласно санитарным нормам?
А) Сырое мясо и готовую продукцию (салаты) можно хранить на одной полке
Б) Продукты должны храниться в закрытой таре, с обеспечением циркуляции воздуха
В) Максимальная загрузка продуктов не регламентируется

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4

2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	А	4
6	В	4
7	А	3
8	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. В чем главное отличие процесса шоковой заморозки от обычной (в бытовом морозильнике)?
А) В более высокой температуре хранения готового продукта.
Б) В образовании мелких кристаллов льда, которые не разрушают клеточную структуру продукта.
В) В заморозке продуктов только в горячем виде.
Г) В более длительном времени замораживания (до 24 часов).
2. Какова основная цель использования сборно-разборных холодильных камер на предприятиях общепита?
А) Исключительно для кратковременного хранения замороженного хлеба.
Б) Для эффективной заморозки жидких блюд при температуре -18°С.
В) Для организации объемного хранения продуктов, полуфабрикатов и обеспечения температурного режима (средне- или низкотемпературного).
3. Каким должен быть температурный режим °Св камере шоковой заморозки (для замораживания продуктов)?
А) От -2 до -10.
Б) От -10 до -15.
В) От -35 до -45.
4. Что необходимо сделать с продуктами перед их загрузкой в шкаф шоковой заморозки?
А) Обязательно плотно упаковать в герметичные контейнеры или пленку для предотвращения обветривания.
Б) Охладить до комнатной температуры (категорически запрещено ставить горячее).
В) Оставить в оригинальной таре производителя вплотную друг к другу.
5. Какое главное правило безопасности необходимо соблюдать при подключении шкафа шоковой заморозки?
А) Использование удлинителей для экономии места в помещении.
Б) Подключение только при условии наличия надежного заземления.
В) Подключение к розетке без использования защитного автомата.
6. Допускается ли загромождение воздуховодов внутри аппарата шоковой заморозки?
А) Да, если это не мешает закрытию дверцы.
Б) Нет, это необходимо для свободной и правильной циркуляции холодного воздуха.
В) Допускается при максимальной загрузке шкафа на 100%.
7. Когда можно приступать к санитарной обработке (мытью) холодильной камеры или шкафа?
А) Непосредственно в процессе работы, так как оборудование закрыто.
Б) Только после полного обесточивания оборудования (выключения автоматического выключателя).
В) При условии, что открыты все двери камеры.

8. Разрешено ли использовать для дезинфекции внутренних поверхностей универсальные агрессивные средства (например, хлорную известь или чистящие порошки с абразивами)?
А) Да, они быстрее удаляют любые загрязнения.
Б) Разрешено только при включенном режиме вентиляции.
В) Нет, необходимо применять растворы, разрешенные для использования в пищевой промышленности (например, 3% раствор кальцинированной соды).
9. Для чего в аппаратах шоковой заморозки используется термощуп?
А) Для измерения температуры воздуха в помещении.
Б) Для контроля температуры внутри продукта (для точного определения окончания цикла охлаждения/заморозки).
В) Для перемешивания жидких продуктов.
10. Какое минимальное техническое обслуживание требуется для фильтров и вентиляторов холодильного оборудования?
А) Обслуживание не требуется на протяжении всего срока службы.
Б) Достаточно протирать их влажной тряпкой раз в год.
В) Регулярная очистка от пыли и загрязнений для обеспечения эффективной циркуляции воздуха.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 42. Холодильные прилавки-витрины, холодильные столы, льдогенераторы, правила их и безопасного использования, ухода за ними

Устный опрос
1.Для чего предназначены холодильные прилавки-витрины и каково их устройство?
2.Каковы правила эксплуатации холодильных прилавков-витрин ?
3. Для чего предназначены холодильные столы и каково их устройство?
4. Каковы правила эксплуатации холодильных столов ?
5. Для чего предназначены льдогенераторы и каково их устройство?
6. Каковы правила эксплуатации льдогенераторов?

Карточки-задания

Карточка 1
1.Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения

1.холодильные шкафы	А)служат для демонстрации, продажи и хранения
2.прилавки и витрины	рабочего запаса продуктов
3.сборные холодильные камеры	Б)служат для хранения продуктов несколько дней

В)Предназначены для хранения рабочего запаса продуктов

2.Для чего предназначены и каковы особенности эксплуатации саладет?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ
1	1-в, 2-а, 3-б

Карточка 2

1.Назначение и особенности устройства холодильных столов.

2.Принцип действия и правила безопасной эксплуатации прилавков-витрин

Карточка 3

1.Особенности устройства и эксплуатации холодильных столов для пиццы.

2.Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Карточка 4

1.Назначение и устройство льдогенератора.

2.Преимущества использования камер шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Карточка 5

1.Назначение и устройство прилавков-витрин.

2. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации льдогенератора

Карточка 5

1.Какое холодильное оборудование изображено на рисунке. Опишите его устройство и правила безопасной эксплуатации.



Эталон ответов: Стол с охлаждаемой поверхностью.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой главный фактор, помимо температурного режима, критически важен для правильной работы холодильной витрины?

а) Наличие яркого освещения для демонстрации продуктов

б) Соблюдение норм загрузки и свободная циркуляция воздуха

в) Установка витрины вплотную к стене для экономии места

г) Прямое воздействие солнечных лучей на товар

2. Что из перечисленного СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО при эксплуатации холодильной витрины?

а) Протирать стеклянные поверхности мыльным раствором

б) Использовать ножи и металлические скребки для удаления льда

в) Использовать термостат для регулировки температуры

г) Регулярно протирать оборудование снаружи

3. В чем заключается главное назначение холодильных столов?

а) Только для длительной глубокой заморозки продуктов

б) Для использования в качестве обычной кухонной мебели без подключения к сети

в) Совмещение рабочей поверхности для обработки продуктов и охлаждаемого объема для их хранения г) Исключительно для приготовления льда
4. Что необходимо сделать перед началом внутренней санитарной обработки холодильного стола?
а) Промыть внутренние полки, не отключая прибор от сети
б) Отключить оборудование от сети, выгрузить продукты и снять съемные полки
в) Промыть агрегат сильной струей воды
г) Обработать загрязненные участки хлорсодержащим раствором
5. Какое требование является обязательным для стабильной работы льдогенератора и поддержания гигиены пищевого льда?
а) Добавление пищевой соды в воду для льда
б) Использование аппарата для охлаждения готовых супов и напитков
в) Регулярная очистка, дезинфекция и своевременная замена фильтров для воды г) Оставление старого льда в бункере на хранение
6. Что необходимо сделать с бункером, если льдогенератор не будет использоваться несколько дней?
а) Заполнить его водой до краев
б) Оставить готовый лед, так как он не тает
в) Полностью опорожнить бункер, вымыть его и вытереть насухо
г) Отключить подачу воды, но оставить бункер закрытым
7. Что делать при обнаружении толстого слоя наледи («шубы») на испарителе холодильного оборудования?
а) Срезать лед острым ножом
б) Отключить оборудование от сети, провести полную разморозку, вымыть и просушить камеру
в) Увеличить температуру в камере до максимальной
8. Какое минимальное расстояние рекомендуется оставлять между холодильным оборудованием и стеной для нормальной вентиляции и отвода тепла?
а) Не менее 2 см
б) Не менее 10 см
в) Не менее 1 метра

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	В	4
4	Б	4
5	В	4
6	В	4
7	Б	3
8	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание2

1. Какую воду обязательно использовать для производства пищевого льда в аппарате?
А) Только питьевую, очищенную или бутилированную
Б) Любую водопроводную, предварительно прокипяченную

В) Дистиллированную
2. Через какое время после установки и транспортировки льдогенератора (особенно компрессорного типа) его можно подключать к сети?
А) Не менее чем через 10–12 часов
Б) Сразу после установки
В) Через 30 минут
3. Какое минимальное расстояние (в мм) необходимо оставлять вокруг вентиляционных отверстий льдогенератора для нормальной циркуляции воздуха?
А) Не менее 150 мм
Б) Достаточно вплотную придвинуть к стене
В) Не менее 20 мм
4. Что необходимо сделать с готовым льдом, произведенным в первые 1–3 цикла после запуска нового или очищенного аппарата?
А) Выбросить, так как он может содержать остатки моющих средств или производственной смазки
Б) Использовать сразу, так как лед стерилен
В) Убрать в морозилку для заморозки других продуктов
5. Какая периодичность глубокой очистки и дезинфекции льдогенератора считается стандартной (при отсутствии сильных загрязнений)?
А) Каждые 2 недели
Б) Один раз в 3–6 месяцев
В) Один раз в 2 года
6. Какие средства категорически запрещено использовать для очистки внутренних поверхностей льдогенератора?
А) Абразивные порошки и жесткие металлические губки
Б) Слабый раствор лимонной кислоты
В) Специальные пищевые дезинфицирующие средства
7. Какой из перечисленных растворов является народным и безопасным методом для удаления накипи (известкового налета) внутри аппарата?
А) Раствор лимонной кислоты (3 г на 100 мл воды) или 9% уксус
Б) Раствор хлора или Белизна
В) Средство для мытья посуды
8. Как часто рекомендуется менять фильтры для воды на подключаемом водопроводе льдогенератора для предотвращения поломок?
А) Согласно графику (обычно раз в 3–6 месяцев), отслеживая суточную производительность
Б) Только при полной остановке аппарата
В) Один раз в 5 лет
9. В чем заключается главное правило безопасности при очистке внутренних компонентов льдогенератора?
А) Полностью отключить аппарат от электросети (вынуть вилку из розетки) и перекрыть подачу воды
Б) Дождаться, пока растает весь лед, не выключая из сети
В) Очищать только включенным, чтобы работала помпа
10. Что необходимо сделать с аппаратом, если вы не планируете пользоваться им длительное время (например, на зиму)?
А) Заполнить бункер льдом доверху и оставить Б) Оставить подключенным к сети, чтобы работал в режиме ожидания
В) Отключить от сети, перекрыть воду, слить остатки воды из системы, вымыть и вытереть насухо бункер

Эталоны ответов

№	Ответы	Кол-во

вопроса		баллов
1	А	3
2	А	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	А	3
7	А	3
8	А	3
9	А	3
10	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.Что необходимо сделать в первую очередь при обнаружении перебоев в подаче воды?
а) Продолжить работу аппарата в обычном режиме
б) Отключить льдогенератор от сети питания и закрыть кран подачи воды
в) Очистить бункер от старого льда
г)Оставить кран подачи воды открытым и ждать включение воды
2. Каким способом разрешается удалять намерзший лед на внутренних стенках аппарата?
а) С помощью неострых металлических предметов
б) Откалывать ножом или ложкой
в) Категорически запрещается скалывать лед посторонними предметами (необходимо использовать режим оттаивания или дать льду растаять при отключении)
г)полить лёд горячей водой для быстрого оттаивания
3. Какова рекомендуемая температура подаваемой в льдогенератор воды?
а) от 0 до 5
б) от 10 до 15
в) от 20 до 25
4. Можно ли включать льдогенератор в сеть без предварительного заземления?
а) Да, если он работает через сетевой фильтр
б) Нет, это запрещено правилами электробезопасности
в) Заземление требуется только для промышленных моделей большой мощности
г)Не имеет значения
5. Что категорически запрещено делать с кабелем питания льдогенератора?
а) Допускать его соприкосновение с горячими поверхностями и перегибание через острые края
б) Вытирать влажной тряпкой при отключенном приборе
в) Использовать удлинитель для подключения в розетку
г) Категорических запретов нет
6. Что необходимо предпринять перед началом санитарной обработки (мойки) внутренних поверхностей?
а) Просто открыть дверцу и вымыть аппарат
б) Только перекрыть кран подачи воды
в) Полностью обесточить аппарат и перекрыть подачу воды
г)Вытереть все поверхности сухой тканью
7. Какова основная цель проведения регулярной очистки и замены фильтров для воды?
а) Для предотвращения поломок из-за накипи и обеспечения гигиеничности пищевого

льда
б) Чтобы лед быстрее замерзал
в) Для снижения уровня шума компрессора
г)Фильтры можно не менятья
8. Если вы заметили, что агрегат перестал выдавать лед, каким должен быть первый шаг (согласно инструкции)?
а) Разобрать переднюю панель и проверить компрессор
б) Выключить и перезапустить льдоудалитель / питание, а также проверить бункер
в) Слить всю воду из канализации

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	3
4	б	4
5	а	4
6	в	4
7	а	4
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 44. Оборудование и приборы для измерений (весоизмерительное, приборы для измерения температуры).

Устный опрос

1.Для чего предназначено весоизмерительное оборудование?
2.Как подразделяют весы по способу уравновешивания, поспособу установки, повиду отсчётного устройства?
3.Каковы общие правила весоизмерительного оборудования?
4.Каково устройство весов ВНЦ-2»?
5.Каковы правила эксплуатации весов ВНЦ-2?
6.Какие виды электронных весов?
7.Каковы правила эксплуатации электронных весов?
8.Какие приборы для измерения температуры используют в кондитерском производстве?
9.Какой прибор используют для измерения температуры сиропа во время кипения?
10Каким прибором определяют температуру продуктов бесконтактно?

Карточка-задание



1.Какое весоизмерительное оборудование изображено на рисунке и каковы правила эксплуатации этого оборудования?
Эталон ответов: Весы электронные

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой тип весов наиболее предпочтителен для точного взвешивания специй, ароматизаторов и пищевых красителей (долей грамма)?
а) Платформенные товарные весы
б) Электронные порционные (лабораторные) весы высокой точности
в) Механические циферблатные весы
2. Какое главное правило необходимо соблюдать перед началом работы с электронными весами?
а) Смазать платформу маслом для предотвращения прилипания
б) Проверить срок годности гирь
в) Установить весы строго по уровню и обнулить тару (тарировать)
3. Что произойдет, если взвешивать на весах сырье, масса которого превышает наибольший предел взвешивания?
а) Весы автоматически пересчитают массу
б) Произойдет погрешность измерений или поломка весового датчика
в) Сработает звуковой сигнал, и весы заблокируются
4. Согласно правилам эксплуатации, как часто требуется проводить поверку весоизмерительного оборудования на производстве?
а) Не реже 1 раза в год
б) Перед каждой сменой
в) Раз в месяц
5. Для чего предназначена функция «тарирования» при работе с весами в кондитерском цехе?
а) Для взвешивания сыпучих продуктов без упаковки
б) Для определения массы пустой емкости и ее исключения из общего веса
в) Для измерения температуры ингредиента
6. Какой прибор лучше всего подходит для измерения температуры внутри густого крема или бисквита?
а) Пирометр
б) Кондитерский игольчатый термометр (термощуп)
в) Спиртовой термометр
7. Какой прибор оптимален для контроля процесса темперирования шоколада на мраморной доске, чтобы измерить температуру тонкого слоя массы?
а) Пирометр (бесконтактный инфракрасный термометр)
б) Биметаллический термометр
в) Ртутный термометр
8. При приготовлении карамели или инвертного сиропа кондитеру важно знать температуру кипящего сахара. Какой измерительный прибор используют для этих целей?
а) Бесконтактный инфракрасный термометр
б) Термометр для сиропа (кондитерский щуп)
в) Гигрометр
9. Какова основная ошибка при использовании игольчатого термометра (щупа) при измерении температуры сиропа?
а) Щуп необходимо погружать в самый центр емкости, избегая касания дна или стенок
б) Щуп нужно плотно прижать ко дну кастрюли
в) Измерение проводится только снаружи емкости
10. Почему при темперировании шоколада важно постоянно перемешивать его перед замером температуры?

а) Чтобы ускорить процесс кристаллизации
б) Для равномерного распределения температуры во всем объеме, так как прибор считывает данные только в точке касания
в) Чтобы исключить попадание воздуха в шоколад

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание2

1. Какой тип весов является основным для высокоточного взвешивания сыпучих ингредиентов (красителей, ароматизаторов, пектина, агар-агара) массой до 500–1000 граммов?
а) Платформенные электронные весы
б) Механические циферблатные весы
в) Лабораторные (ювелирные) электронные весы
2. Какое весоизмерительное оборудование оптимально использовать для приемки сырья (мешки с мукой, сахаром, коробки с яйцами) на складе кондитерского цеха?
а) Порционные весы
б) Платформенные (напольные) весы
в) Лабораторные весы
3. Что такое НПВ весов?
а) Наименьший предел взвешивания
б) Наивысший показатель влажности
в) Наибольший предел взвешивания
4. В кондитерском производстве критически важно соблюдать рецептуру. Что необходимо сделать перед началом работы с электронными весами?
а) Смазать платформу маслом
б) Проверить наличие поверки, выставить весы по уровню и обнулить тару (тарировать)
в) Прогреть весы в течение 2 часов
5. Допускается ли взвешивание на весах ингредиентов, масса которых превышает наибольший предел взвешивания (НПВ)?
а) Да, если превышение составляет не более 5%
б) Нет, это может привести к поломке весового датчика и искажению показаний
в) Да, по усмотрению кондитера
6. Что произойдет при взвешивании на весах, если они установлены не по уровню (наклонно)?
а) Результат взвешивания будет правильным

б) Результат взвешивания будет ошибочным (погрешность в большую или меньшую сторону)
в) Весы автоматически отключатся
7. Какова основная функция режима «Тара» (Tare) на электронных весах при приготовлении кремов или теста?
а) Запоминание последнего рецепта
б) Перевод граммов в унции
в) Взвешивание ингредиента без учета веса емкости (чаши)
8. Какие весы применяются для фасовки готовых кондитерских изделий (например, коробок с печеньем или наборов пирожных)?
а) Аналитические
б) Влагозащитные порционные (фасовочные)
в) Крановые
9. В чем заключается ежедневный уход за весоизмерительным оборудованием в конце смены?
а) Погружение весов в воду для дезинфекции
б) Очистка платформы от остатков продуктов, протирание влажной и сухой тканью, отключение от сети
в) Смазка внутренних механизмов машинным маслом
10. Как часто весовое оборудование, используемое в сфере торговли и общественного питания, должно проходить обязательную государственную поверку?
а) Раз в месяц
б) Раз в год
в) Раз в 5 лет

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой прибор является бесконтактным и измеряет температуру поверхности объекта?
а) Термометр с щупом
б) Пирометр
в) Спиртовой термометр
2. Для какого из перечисленных процессов идеально подходит пирометр?
а) Варка карамели
б) Измерение температуры внутри бисквита
в) Темперирование шоколада

3. Что измеряет электронный термометр с погружным щупом (термощуп)?
а) Температуру воздуха в холодильнике
б) Только температуру на поверхности шоколада
в) Температуру внутри продукта или смеси (в толще массы)
4. Вы варите сахарный сироп для итальянской меренги. Какой прибор лучше всего использовать для точного контроля температуры кипящей массы?
а) ИК-термометр (пирометр)
б) Электронный термометр с игольчатым щупом
в) Лазерный дальномер
5. Какое главное правило необходимо соблюдать при использовании термометра с погружным щупом в емкости с кремом?
а) Щуп должен лежать на дне емкости
б) Щуп должен касаться стенок посуды для устойчивости
в) Щуп не должен касаться дна и стенок емкости
6. Почему пирометр не рекомендуется использовать для измерения температуры активно кипящих жидкостей (например, сиропа выше +80 °C)?
а) Прибор расплавится от высоких температур
б) Пар и пузыри будут искажать показания, измеряя температуру поверхности пара, а не самого сиропа
в) Прибор будет показывать температуру на 50 °C ниже реальной
7. Какова основная особенность работы со щуповым термометром?
а) Измерение происходит моментально без погружения в продукт
б) Для точного показания датчик должен быть погружен на достаточную глубину (обычно 2-3 см от конца иглы)
в) Прибор работает за счет звуковой волны
8. В каком диапазоне температур чаще всего работают кондитерские термометры для варки сахара и карамели?
а) от -20 до +50 °C
б) от 0 до +100 °C
в) от +80 до +200 °C
9. Какой прибор используется для непрерывного контроля температуры выпечки внутри духового шкафа?
а) Термометр для духовки (жаропрочный термометр)
б) Пирометр
в) Дистанционный термометр
10. Почему профессиональные кондитеры предпочитают иметь в арсенале и пирометр, и щуповой термометр?
а) Это рекламный ход производителей инвентаря
б) Пирометр точнее измеряет внутри плотного теста, а щуп — на поверхности шоколада
в) Пирометр удобен для быстрых поверхностных замеров (шоколад, гляссаж), а щуп — для глубоких (сироп, температура внутри выпечки или крема)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	б	3

8	в	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 46. Вспомогательное (нейтральное) оборудование :производственный, кондитерский, температурные столы, стеллажи, полки и т.д., правила их и безопасного использования, ухода за ними

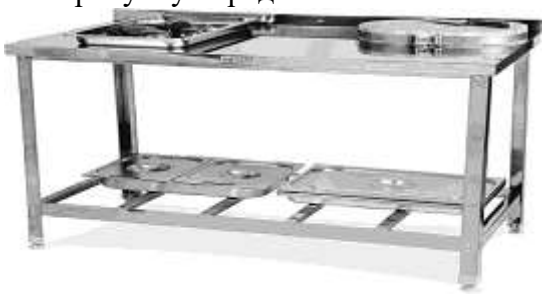
Устный опрос

1.Какое оборудование относится к вспомогательному (нейтральному)?
2.Перечислите нейтральное (вспомогательное) оборудование.
3.Что представляют собой производственные столы?
4. Охарактеризуйте кондитерский стол, правила безопасного использования, ухода за ним.
5.Охарактеризуйте стол температурный, правила безопасного использования, ухода за ним.
6.Охарактеризуйте стеллажи и полки, правила безопасного использования, ухода за ними.
7.Охарактеризуйте кассеты и передвижные стеллажи, правила безопасного использования, ухода за ними.
8.Охарактеризуйте моечные ванны, правила безопасного использования, ухода за ними.
9.Охарактеризуйте вытяжные зонты, правила безопасного использования, ухода за ними.

Карточки-задания

Карточка 1

1.По рисунку определите наименование вспомогательного оборудования



А



Б



В

Эталон ответов: А- стол производственный, Б- моечная ванна, В- шкаф для хранения инвентаря

Карточка 2

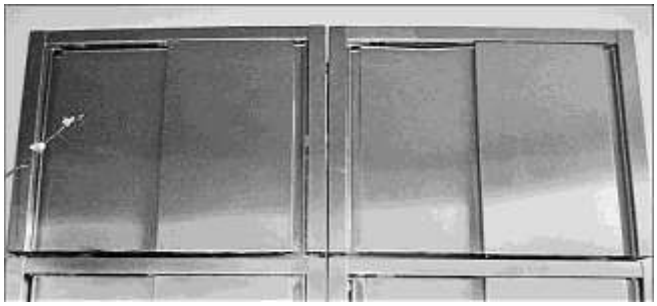
1.По рисунку определите наименование вспомогательного оборудования



А



Б



В

Эталон ответов: А- полка для инвентаря , Б- стол с мраморной поверхностью , В- полка для хранения инвентаря и дополнительного сырья

Тестовое задание

Тест: Вспомогательное (нейтральное) оборудование

1. Что относится к нейтральному (вспомогательному) оборудованию на пищевом производстве?
а) Жарочные шкафы, пароконвектоматы и плиты.
б) Производственные и кондитерские столы, стеллажи, полки, моечные ванны.
в) Холодильные агрегаты, льдогенераторы.
2. Какой материал является основным для изготовления нейтрального оборудования в сфере общепита?
а) Оцинкованная сталь.
б) Пищевой алюминий.
в) Пищевая нержавеющая сталь.
3. Разрешено ли нарезать продукты прямо на поверхности производственного стола из нержавеющей стали?
а) Да, это сокращает время приготовления.
б) Да, если предварительно обработать стол антисептиком.
в) Нет, это приводит к повреждению металла и накоплению бактерий; необходимо использовать разделочные доски.
4. На какой высоте от пола, согласно санитарным нормам, должны устанавливаться стеллажи для хранения чистого кухонного инвентаря?
а) Не менее 10 см.
б) Не менее 35 см.

в) Не менее 50 см.
5. Для чего предназначены температурные (охлаждаемые) столы на кондитерском производстве?
а) Для раскатки слоеного теста и работы с шоколадом при стабильной пониженной температуре.
б) Для быстрого шокового замораживания готовых тортов.
в) Для мытья инвентаря горячей водой.
6. Какое моющее средство КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещено использовать для ухода за нержавеющей сталью, так как оно вызывает коррозию?
а) Мыльный раствор.
б) Средства, содержащие соляную кислоту.
в) Специальные щелочные гели для нержавеющей стали.
7. Как часто, согласно санитарным правилам, необходимо проводить санитарную обработку производственных столов?
а) Один раз в неделю.
б) Перед началом каждой рабочей смены.
в) По мере загрязнения и в обязательном порядке по окончании работы.
8. Какие правила необходимо соблюдать при уходе за поверхностью нейтрального оборудования из нержавеющей стали?
а) Использовать жесткие металлические скребки и абразивные порошки.
б) Оставлять влажным после мытья для предотвращения пересыхания.
в) Использовать только неабразивные губки, а после мытья насухо вытирать сухой чистой тканью.
9. Что делать, если на рабочих поверхностях из нержавейки появились первые следы коррозии («рыжики»)?
а) Закрасить пищевой эмалью.
б) Обработать специализированным средством (например, на основе ортофосфорной кислоты) и тщательно промыть.
в) Зашлифовать обычной наждачной бумагой.
10. Где и как должны храниться чистые разделочные доски?
а) В сложенном виде стопкой на производственном столе.
б) На решетчатых стеллажах, полках или специальных подвесных кассетах в вертикальном (ребристом) положении для просушки.
в) В закрытом глубоком ящике без доступа воздуха.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	в	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 47 Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря и ухода за ними.

Письменный опрос

Вариант 1

1.Охарактеризуйте мерный инвентарь.
2. Охарактеризуйте формы и формочки для выпекания.
3. Охарактеризуйте приспособление для удаления косточек
4. Охарактеризуйте ступки и мельницы, валики с зубчиками.

Вариант 2

1. Охарактеризуйте сита.
2. Охарактеризуйте доски деревянные.
3. Охарактеризуйте выемки (вырубки, высечки).
4. Охарактеризуйте кондитерский гвоздь, корнетик.

Вариант 3

1. Охарактеризуйте кастрюли и миски.
2. Охарактеризуйте деревянные ложки, лопатки.
3. Охарактеризуйте тёрки многофункциональные.
4. Охарактеризуйте скребки и шпатели.

Вариант 4

1. Охарактеризуйте сковороды.
2. Охарактеризуйте скалки.
3. Охарактеризуйте кондитерские кисточки и кондитерские гребёнки.
4. Каковы правила ухода за производственным инвентарём кондитерского цеха?

Вариант 5

1. Охарактеризуйте противни и листы
2. Охарактеризуйте венчики ручные, шумовки, ложки.
3. Охарактеризуйте кондитерские мешки.
4. каковы правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособлений?

Вариант 6

1. Охарактеризуйте дуршлаг.
2. Охарактеризуйте ножи
3. Охарактеризуйте шприцевальные трубочки – насадки.
4. каковы правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособлений?

Вариант 7

1. Охарактеризуйте силиконовые антипригарные коврики
2. Охарактеризуйте ножницы специальные и резаки.
3. Охарактеризуйте кондитерские шприцы.
4.Каковы правила ухода за производственным инвентарём кондитерского цеха?

Вариант 7

1.Назовите инвентарь и инструменты кондитерского цеха, изображённые на рисунках А,Б,В , их назначение и дайте краткую характеристику.



А



Б

2.Какую санитарную обработку проводят с инструментами и инвентарём кондитерского цеха и как их хранят?

Эталон ответов:1. А – формы для выпечки , Б- кольца для выпечки и формования изделий

Вариант 8

1.Назовите инвентарь кондитерского цеха, изображённые на рисунке , их назначение и дайте краткую характеристику.

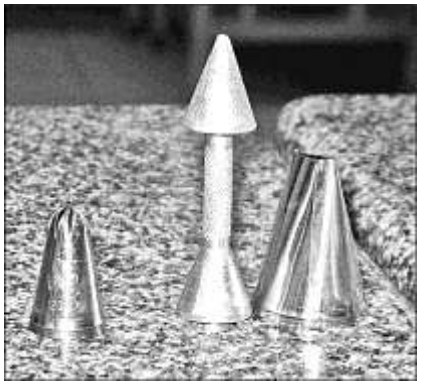


2.Какую санитарную обработку проводят с инструментами и инвентарём кондитерского цеха и как их хранят?

*Эталон ответов:*1. Кондитерский инвентарь – лопарки, скребки, кисть силиконовая.

Вариант 9

1.Назовите инвентарь кондитерского цеха для работы с кремом, изображённые на рисунках А,Б , их назначение и дайте краткую характеристику.



А



Б

2.Какую санитарную обработку проводят с инструментами и инвентарём кондитерского цеха и как их хранят?

*Эталон ответов:*1. Кондитерский инвентарь для работы с кремом – насадки для кондитерского мешка.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой инвентарь используется исключительно для работы с горячей карамелью или тестом, требующим раскатки до определенной толщины?
а) Металлические скалки
б) Силиконовые коврики
в) Деревянные доски
2. Для чего предназначен кондитерский шпатель (палета)?
а) Для взбивания крема
б) Для вырезания кругов из теста
в) Для выравнивания крема и глазури на торте
3. Какой материал кухонного инвентаря является наиболее предпочтительным в кондитерском цехе из-за его долговечности, гигиеничности и устойчивости к кислотам?
а) Алюминий
б) Дерево
в) Нержавеющая сталь
4. Каково главное назначение тестомесильной машины?
а) Раскатка слоеного теста
б) Замес теста разной консистенции
в) Взбивание белковых кремов
5. Что из перечисленного относится к «мелкому инвентарю» кондитера?
а) Миксер
б) Расстоечный шкаф
в) Кондитерские мешки и насадки
6. В чем заключается главное правило безопасного использования механического оборудования (например, планетарного миксера)?
а) Ингредиенты можно добавлять во время работы миксера голыми руками
б) Смену насадок производят только при отключенном от сети оборудовании
в) Оборудование можно мыть прямо из шланга, не отключая от сети
7. Какой инвентарь используется для получения идеально ровных коржей при нарезке бисквита?
а) Нож-пила (струна)
б) Металлическая лопатка
в) Формовочное кольцо
8. Какова максимальная температура выпечки, которую выдерживают профессиональные силиконовые формы и коврики?
а) До 100 °C
б) До 150 °C
в) До 250 - 280 °C
9. Разрешено ли использовать деревянные разделочные доски в кондитерском цехе?
а) Да, без ограничений
б) Нет, использование дерева категорически запрещено
в) Да, но только из твердых пород дерева с гладкой поверхностью, прошедшие специальную обработку
10. Что необходимо сделать с кондитерским инвентарем (венчики, лопатки, дежи) после завершения работы с кремами на основе яиц или сырыми яйцами?
а) Промыть горячей водой и протереть сухим полотенцем
б) Оставить до следующей смены
в) Тщательно промыть, продезинфицировать и высушить

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	а	3
8	в	3
9	в	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой кондитерский инструмент используется для равномерного нанесения крема и выравнивания тортов?
А) Кондитерский мешок
Б) Палета (кондитерский шпатель)
В) Скребок
Г) Резак для бисквита
2. Для чего предназначена «французская скалка» (скалка без ручек)?
А) Для раскатывания тяжелого песочного теста
Б) Для работы с марципаном и мастикой
В) Для быстрого раскатывания слоеного теста
Г) Для нарезки теста на полосы
3. Какое основное назначение кондитерского гребешка (скребка с зубьями)?
А) Декорирование боковых сторон торта кремом или айсингом
Б) Взбивание белков
В) Нарезка готового бисквита
4. Какой инвентарь применяется для точного определения готовности сиропа или карамели?
А) Сахаромер
Б) Кондитерский термометр (пирометр или щуп)
В) Весы электронные
5. Что используется для отсадки крема, зефира и эклеров?
А) Кондитерский мешок с насадками
Б) Силиконовый коврик
В) Кондитерский утюжок
6. Верно ли утверждение, что при работе с миксером или тестомесом можно снимать защитную решетку, если тесто нужно поправить вручную?
А) Верно
Б) Неверно
7. Разрешается ли использовать разделочные доски с трещинами и глубокими царапинами в кондитерском цехе?
А) Да, допускается
Б) Нет, запрещено
8. Какое правило ухода за кондитерскими мешками из ткани является обязательным?

А) Их достаточно промыть холодной водой и высушить
Б) Их необходимо стирать, кипятить и тщательно сушить после каждого использования
В) Тканевые мешки запрещены, используются только одноразовые
9. В чем заключается главное правило безопасности при использовании газовой горелки для карамели?
А) Держать баллон вертикально и направлять пламя на расстоянии от легковоспламеняющихся предметов
Б) Можно класть горячую горелку на рабочий стол сразу после выключения
В) Заправлять горелку непосредственно во время работы печи
10. Как следует очищать противни и формы с антипригарным покрытием?
А) Жесткими металлическими губками с абразивными средствами
Б) Мягкой губкой или тканью с использованием неабразивных моющих средств
В) Обжигать в печи при максимальной температуре

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	2
7	Б	2
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 50 **. Самостоятельная работа 3.** ***Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на темы «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и способы их безопасной эксплуатации»***

Источник: Система «Интернет»

Урок 53 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Устный опрос
1.Каков режим хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2.Где и при каких условиях нужно хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
3.Как упаковывают крекеры, галеты, печенье, пряники, вафли?
4.Какую упаковку используют для хранения пирожных и тортов?
5.Как упаковывают к отпуску на вынос хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?

Тестовое задание

1. С какого момента принято отсчитывать срок хранения хлеба и хлебобулочных изделий согласно технологическим требованиям?
А) С момента упаковки в потребительскую тару
Б) С момента поступления в торговый зал
В) С момента выхода изделия из печи
Г) С момента окончания остывания
2. Какой температурно-влажностный режим является оптимальным для хранения хлеба и хлебобулочных изделий?
А) Температура 2-4°С, влажность 85-90%
Б) Температура не ниже 6°С, , влажность около 75%
В) Температура 20°С, влажность 60%
Г) Температура 30°С, влажность 75%
3. В каких условиях должно осуществляться хранение хлеба в складских помещениях и торговых залах?
А) Навалом в кучах для сохранения тепла
Б) На стеллажах, подтоварниках, в чистых, хорошо проветриваемых помещениях, на расстоянии не менее 35 см от стен
В) Вплотную к стенам для экономии пространства
Г) В картонных коробках прямо на полу
4. Какое из перечисленных требований обязательно соблюдается при реализации штучного хлеба и хлебобулочных изделий в розничной торговле?
А) Изделия должны реализовываться исключительно в упакованном виде
Б) Хлеб должен продаваться теплым, сразу после выпечки
В) Нарезка хлеба может производиться продавцом на общем прилавке без использования специальных досок
Г) Изделия могут лежать на открытых витринах без упаковки
5. Какие требования предъявляются к упаковке мучных кондитерских изделий (например, тортов и пирожных с кремом) при отпуске на вынос?
А) Разрешается заворачивать в обычную писчую бумагу
Б) Должны упаковываться в жесткую потребительскую тару (коробки), сохраняющую форму и свойства продукта
В) Упаковка не требуется, отдаются навалом в пакетах
Г) Упаковываются только в полиэтиленовые пакеты без коробок
6. Допускается ли реализация хлеба и хлебобулочных изделий массой 0,4 кг и более без предварительной упаковки изготовителем?
А) Категорически запрещено при любых условиях
Б) Да, разрешается, но только после разрезания на 2 или 4 равные части и продажи без взвешивания
В) Да, можно продавать целиком навалом
Г) Разрешено только в сельской местности
7. В чем перевозят хлеб от производственного цеха до торговой точки (или зоны реализации)?
А) В открытых деревянных ящиках
Б) Навалом в кузове любого чистого автомобиля
В) В специализированных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками и чистых лотках
8. Что из нижеперечисленного запрещено делать при подготовке к реализации и отпуску хлебобулочных изделий?
А) Продавать изделия в потребительской упаковке изготовителя
Б) Использовать для нарезки специальные хлебные ножи
В) Брать продукцию незащищенными руками (без использования перчаток или специальных щипцов)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	А	4
5	Б	4
6	Б	4
7	В	3
8	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 54 . Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Письменный опрос
Вариант 1
1.Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к личной гигиене персонала..
2. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям..
Вариант 2
1. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест .
2. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к процессу хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Вариант 3
1. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к организации рабочих место по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..
2. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к организации рабочих место по подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Вариант 4
1. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям..
Тестовое задание
1. Что из перечисленного категорически запрещено на рабочем месте при работе с кремом?
а) Использование промаркированного инвентаря
б) Использование инвентаря из алюминия
в) Хранение запаса сырья на смену
г) Проведение влажной уборки в конце смены
2. При какой температуре должны храниться кондитерские изделия с кремом согласно санитарным нормам?
а) Не выше +6 °С

б) От +15 до +18 °C
в) Не выше +2 °C
3. В какой таре должна осуществляться реализация хлеба и хлебобулочных изделий согласно современным требованиям?
а) Строго в упакованном виде
б) Навалом в чистых деревянных лотках
в) На открытых прилавках, защищенных от пыли
4. Какой инвентарь используется для нарезки тортов и пирожных с кремом?
а) Любой нож, обработанный горячей водой
б) Нож с маркировкой «Х»
в) Нож с маркировкой «М»
г) Специальные ножи с маркировкой «Т» (для тортов), изготовленные из нержавеющей стали
5. Как должна маркироваться производственная тара для полуфабрикатов и готовых изделий?
а) По усмотрению работника
б) В соответствии с видом сырья или готовой продукции (например, «Крем», «Яйцо», «Тесто»)
в) Только цветовой кодировкой без надписей
г) Только буквами латинского алфавита
6. Допускается ли совместное хранение сырых продуктов и готовых хлебобулочных изделий?
а) Да, при условии плотного закрытия крышек
б) Да, если они находятся в одном цехе
в) Нет, совместное хранение сырых и готовых продуктов категорически запрещено
г) Да, на нижних полках холодильного оборудования
7. В каких условиях (температура и влажность) должны храниться торты и пирожные без отделки кремом (вафельные, с жировыми начинками)?
а) Температура не выше +18 °C, влажность 70-75 %
б) Температура не выше +6 °C, влажность 80 %
в) Температура до +25 °C, влажность 50 %
г) Температура от 0 до +4 °C, влажность 60 %
8. Каковы требования к личной гигиене работника перед началом смены?
а) Принять душ, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак
б) Снять украшения, вымыть руки с мылом, надеть фартук
в) Обработать руки дезинфицирующим средством, надеть перчатки
г) Все варианты верны

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	3
3	а	3
4	г	4
5	б	4
6	в	4
7	а	4
8	г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 59. Самостоятельная работа 4. Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Контрольные вопросы:
Вариант 1
1.Каким требованиям должны соответствовать готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия?
2.Каким требованиям должны соответствовать вентиляция и оборудование в помещениях отделки кондитерских изделий, кондитерском цехе?
3.Что обязаны делать для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания ?
4.Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия не допускаются в питании детей (см. Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей?
Вариант 2
1.Почему при ри изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов?
2.Какие ежедневные осмотры должен проводить медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания?
3. Что не допускается для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов?
4.Какие хлебобулочные, мучные кондитерские изделия не допускаются в питании детей (см. Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей??
Источник:
Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 года, регистрационный N 60833
УТВЕРЖДЕНЫ постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32
I. Область применения
1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных

факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний. Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности

руководствоваться принципами здорового питания .
1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) , в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами . В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям . Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) .

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента . В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям,

предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией , устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям,

предъявляемым к питьевой воде .
2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых

зданиях и помещениях .
2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.
Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории .
2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации .
2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ .
2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений .
2.24. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.
II. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов
3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов . Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).
3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное

технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.
Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.
3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:
оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;
3.5.6.* замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

---

* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:
3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.
3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.
Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.
3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).
3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:
3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;
3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.
3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;
3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;
3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.
3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.
3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.
3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами , соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами , необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

6.1. При осуществлении кейтеринга:

6.1.1. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

6.1.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга,

обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.
6.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.
6.1.4. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.
6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:
6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;
6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
6.1.5.3. наименование пищевой продукции;
6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.
Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).
VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения
7.1. При организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:
7.1.1. Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.
7.1.2. При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.
7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).
При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.
При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должны проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.
7.1.5. Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции в медицинских организациях пациентам должны производить назначенные ответственные лица. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.
7.1.6. В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.
7.1.7. Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения. О правилах хранения личной пищевой продукции пациент медицинской организации должен быть проинформирован при поступлении в отделение медицинской организации.
7.1.8. В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания должны быть предусмотрены комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.
7.1.9. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться термосы или плотно закрывающаяся посуда.
При организации индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд, доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тележек и доставляться на пищеблок.
7.1.10. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным.
7.1.11. В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.
7.1.12. В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с пунктом 7.1.4 настоящих Правил.
7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции

(рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
7.1.14. Требования пункта 7.1 настоящих Правил распространяются на предприятия общественного питания, в том числе привлекаемые для обеспечения питания пациентов, персонала медицинской организации и организации стационарного социального обслуживания.
7.2. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования:
7.2.1. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации:
7.2.1.1. Должно использоваться съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.
7.2.1.2. Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).
7.2.2. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции.
7.2.3. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше +1°C и не более +5°C. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.
7.2.4. Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке.
7.2.5. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования) в контейнерах и тележках с бортовым питанием необходимо обеспечить соблюдение температурных режимов.
Ассортимент бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных производителем пищевой продукции.
7.2.6. В целях контроля за риском создания условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на борт все дверцы буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием должны пломбироваться, на них должен крепиться маркировочный ярлык, на котором должны быть указаны: наименование готового блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления и окончательный срок годности бортового питания, условия хранения. Ярлыки сохраняются до конца рейса.
7.2.7. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, должны комплектоваться в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что посуда и приборы на борту должны использоваться однократно.
7.2.8. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производиться уполномоченным представителем авиаперевозчика, имеющим личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.
7.2.9. Бортпроводники перед раздачей бортового питания обязаны соблюдать правила личной гигиены и надевать фартук и перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания.
На воздушных судах бортовое питание должно разогреваться в специальной печи для разогрева. Алюминиевые контейнеры (касалетки) с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при

температуре 4±2°C или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.
7.2.10. Использованные подносы должны помещаться в буфетно-кухонное оборудование, которое использовалось для раздачи. После сбора использованной посуды столы буфетного отсека должны дезинфицироваться, протираться одноразовыми салфетками и высушиваться. Уборочный инвентарь должен упаковываться в специальную укладку, выданную предприятием бортового питания, и храниться в буфетном отсеке.
VIII. Особенности организации общественного питания детей
8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:
8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения N 7 к настоящим Правилам.
8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню,

включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.
8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.
8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.
8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период

обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам.
8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.
8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.
Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.
В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.
В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.
8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.
Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).
8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:
ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
рекомендации по организации здорового питания детей.
8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.
8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам.
8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:
8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:
8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.
Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.
Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.
Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.
8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:
8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться

обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям .
8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие

упакованной питьевой воды обязательным требованиям .
8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
кипятить воду нужно не менее 5 минут;
до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:
8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России

требованиями .
8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.
8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:
8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.
8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.
8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам). При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.
8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.
8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и

время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.
8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.
8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.
8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:
8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.
8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.
В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.
Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.
Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.
Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.
8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.
8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.
8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).
8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.....
Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) *(допущен/ отстранен)*	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия месяц/дни: (ежедневно) 1	2	3	4	.....	30

Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) 1	2	3	4	5	6

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Д ч ф ч р за

Приложение N 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Тема 1.3.Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов 38ч.

Урок 63 . Классификация кондитерского сырья по его назначению. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Устный опрос
1.На основании какого документа кондитерское сырьё подразделяется на два вида?
2.Дайте определение основного сырья
3.Дайте определение дополнительного сырья.
4.Перечислите основное и дополнительное сырьё для приготовления хлебобулочных изделий
5. Перечислите основное и дополнительное сырьё для приготовления мучных кондитерских изделий.
6.Как качество хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зависит от сырья?
Тестовые задания
Тестовое задание 1
1. Что относится к основному сырью для приготовления мучных кондитерских изделий?
а) Мука, сахар, жиры, яйца
б) Ароматизаторы, пищевые кислоты, разрыхлители
в) Какао-порошок, орехи, желатин
г) Шоколадная глазурь, помада, сиропы
2. Какую роль выполняют дрожжи в технологии хлебобулочных и некоторых видов мучных изделий?
а) Придают пластичность тесту
б) Разрыхляют тесто за счет выделения диоксида углерода (брожения)
в) Выступают в роли консерванта
г) Связывают влагу в тесте
3. Какой вид крахмала лучше всего использовать для приготовления прозрачных фруктовых киселей и начинок?
а) Картофельный
б) Кукурузный
в) Рисовый
г) Пшеничный
4. Какой продукт является основным натуральным структурообразователем (желирующим веществом) при производстве пастилы, зефира и мармелада?
а) Желатин
б) Пектин
в) Крахмал
г) Яичный белок
5. Какие продукты относят к дополнительному сырью и пищевым добавкам в кондитерском производстве?
а) Разрыхлители
б) Пряности и ароматизаторы

в) Сахар и мед
г) Пищевые кислоты
6. Яйца и яичные продукты выполняют важнейшие функции при производстве мучных кондитерских изделий. Какие именно?
а) Улучшают пористость и рыхлость изделий
б) Улучшают вкус и пищевую ценность
в) Выступают в качестве эмульгатора (связывают жир и воду)
г) Действуют как химический разрыхлитель
7. Соотнесите вид сырья с его основным назначением при приготовлении изделий:

Сырье	Назначение в рецептуре
1. Патока	А. Предотвращение черствения, придание изделиям мягкости и влажности
2. Пищевые кислоты (лимонная, виннокаменная)	Б. Улучшение вкуса (придание кислинки), регулирование процесса студнеобразования
3.Мёд	В. Торможение процесса кристаллизации сахара, предотвращение засахаривания помады

8. Соотнесите температурные режимы с рекомендуемыми условиями хранения сырья:

Группа сырья	Условия хранения
1. Яйца (куриные)	А. 20°С в сухом помещении
2. Сливочное масло (монолит)	Б. 6-8 °С в чистых проветриваемых помещениях (допускается небольшое колебание влажности)
3.Сахар-песок	В. Ниже -16°С

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	а	4
4	б	4
5	а, б, г	4
6	а, б, в	4
7	1 - В, 2 - Б, 3 - А	3
8	1 - Б, 2 - В, 3 - А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1. К основному сырью для приготовления мучных кондитерских изделий относится:
а) ароматизаторы и пищевые красители
б) мука, сахар, жиры и яйца
в) разрыхлители и желирующие вещества
2. Какое сырье относится к группе вкусовых и ароматических продуктов?
а) крахмал
б) патока

в) какао-порошок, ванилин и корица
3. Какой вид сырья используется в качестве химического разрыхлителя теста?
а) дрожжи хлебопекарные
б) лимонная кислота
в) карбонат аммония (углекислый аммоний)
4. Что из перечисленного относится к желирующим веществам?
а) патока
б) пектин, агар и желатин
в) крахмал картофельный
5. Основное назначение сахара в тесте (помимо вкуса):
а) образование клейковины
б) ускорение брожения и придание мягкости мякишу
в) улучшение структуры, создание пористости и образование корочки
г) осветление муки
6. Укажите продукты, относящиеся к молочному сырью (выберите 3 варианта):
а) меланж
б) сгущенное молоко
в) сливки
г) сухое молоко
7. Для чего применяются яичные продукты в мучных кондитерских изделиях? (выберите 2 основных варианта):
а) для разрыхления теста (за счет взбивания)
б) для удлинения сроков хранения
в) для связывания ингредиентов и улучшения пищевой ценности
г) для снижения калорийности изделий
8. Соотнесите вид сырья с его технологическим назначением:
1)Мука пшеничная
2)Жиры (масло, маргарин)
3)Патока, мед
а) Пластичность теста, замедление черствения, рассыпчатость
б) Каркас для изделий (за счет клейковины), формообразование
в) Предотвращение процесса кристаллизации сахара, повышение влагоудерживающей способности
9. Соотнесите виды разрыхлителей с их характеристикой:
1)Биологические (дрожжи)
2)Химические (сода, аммоний)
3)Физические (взбитые белки)
а) Насыщение теста воздухом при механическом взбивании
б) Разрыхление за счет выделения углекислого газа при взаимодействии с кислотой или нагревании
в) Разрыхление за счет брожения и выделения диоксида углерода

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	в	4
6	б, в, г	4
7	а, в	4

8	1-б, 2-а, 3-в	3
9	1-в, 2-б, 3-а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 64. Товароведно-технологическая характеристика муки, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
А) мука
Б) сахар
В) соль
2. Важные составные части муки
А) углеводы
Б) крахмал и белки
В) витамины
3.Дополните перечисление сорта муки пшеничной хлебопекарной:
а)экстра; б)высший; в)обойная; г) 1 ; д) 2 ; е) 3 .
4.Перечислите сорта муки ржаной хлебопекарной:
1 , 2 , 3 .
5. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки
А) ничего
Б) расплывается и киснет
В) получается пористое изделие
6.Укажите недостающие показатели оценки муки:
1.
2.
3. цвет
4.
5. крупность помола
7. Выберите муку, имеющая более светлый цвет:
А) 1-го сорта
Б) 2-го сорта
В) экстра
8. Муку хранят при относительной влажности:
А) 90%
Б) 85%
В) 70%
9. Хлебные злаки:
А) ячмень
Б) соя
В) рожь
10.Расшифруйте типы муки общего назначения:
МК 55-23

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	1)первый 2) второй 3) крупчатка	3
4	1) обойная 2)обдирная; 3)сеяная .	3
5	Б	3
6	1. вкус 2. клейковина 4. влажность	3
7	А,В	3
8	В	3
9	А, В	3
10	МК – мука из мягкой пшеницы крупного помола 55 – наибольшая доля золы в муке в % 23 – массовая доля сырой клейковины в %	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1. Пшеничную муку вырабатывают следующих сортов:
А) высший
Б) обойная
В) крупчатка
2. Выберите муку, имеющая более светлый цвет:
А) 1-го сорта
Б) 2-го сорта
В) экстра
Г) обойная
3. Муку хранят при относительной влажности:
А) 90%
Б) 85%
В) 70%
Г) 50%
4. Хлебные злаки:
А) ячмень
Б) соя
В) гречиха
Г) рожь
5.Расшифруйте типы муки общего назначения:
М100-25

6.Клейковина муки – это:
А) набухшие белки
Б) клетчатка
В) углеводы
Г) глиадин
7.Как подразделяют клейковину муки по качеству, эластичности на 3 группы
8.Как подразделяют муку по способности пшеничной муки образовывать тесто?
9.Как оценивают качество муки в лабораторных условиях по качеству готовых мучных изделий?
10.Какова массовая доля влаги в муке?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А,Б,В	3
2	А,В	4
3	В	4
4	А,Г	4
5	М – мука из мягкой пшеницы 100 – наибольшая доля золы в муке в % 25 – массовая доля сырой клейковины в %	3
6	А,Г	4
7	1 – хорошая (хорошей эластичности, по растяжимости – длинная и средняя) 2 – удовлетворительная (хорошей эластичности, по растяжимости – короткая, удовлетворительной эластичности, по растяжимости – короткая, средняя, длинная) 3 – пониженного качества (малоэластичная, сильно растяжимая, провисающая при растягивании)	3
8	Сильная, средняя, слабая	3
9	Пробной выпечкой	1
10	15%	1

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
А) мука
Б) сахар
В) соль
2. Важные составные части муки
А) углеводы
Б) крахмал и белки
В) витамины
3.Дополните перечисление сорта муки пшеничной хлебопекарной:
а)экстра; б)высший; в)обойная; г) 1 ; д) 2 ; е) 3 .
4.Перечислите сорта муки ржаной хлебопекарной:
1 , 2 , 3 .
5. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего
Б) расплывается и киснет
В) получается пористое изделие
6. Хлебные злаки:
А) ячмень
Б) соя
В) гречиха
Г) рожь
7. .Клейковина муки – это:
А) набухшие белки
Б) клетчатка
В) углеводы
8. Муку хранят при относительной влажности:
А) 90%
Б) 85%
В) 70%
Г)50%
9. .Как подразделяют муку по «силе муки» на 3 группы?
10.Какова массовая доля влаги в муке?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	1)первый 2) второй 3) крупчатка	3
4	1) обойная 2)обдирная; 3)сеяная .	3
5	Б	3
6	А, Г	4
7	А	3
8	В	4
9	Сильная, средняя, слабая	3
10	15%	1

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

Блок 1. Товароведно-технологическая характеристика муки
1. Что из перечисленного является важнейшим физико-химическим показателем качества хлебопекарной муки?
а) массовая доля жира
б) количество и качество клейковины
в) содержание витаминов группы В
2. Согласно стандартам, какой процент влажности не должна превышать пшеничная

хлебопекарная мука для предотвращения порчи при хранении?
а) не более 10,0%
б) не более 15,0%
в) не более 18,5%
3. Какой технологический процесс происходит в муке после ее помола в течение 1–6 недель, приводящий к стабилизации ее хлебопекарных свойств (улучшению газоудерживающей способности и цвета)?
а) ферментативный гидролиз
б) созревание муки
в) автолиз
4. Что включает в себя правило подготовки муки к использованию перед замесом теста?
а) обязательное просеивание, удаление посторонних примесей и намагничивание металлопримесей
б) промывание проточной водой
в) термическая обработка (прокаливание)
5. Какая группа ингредиентов относится к основному сырью при приготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий?
а) разрыхлители, ароматизаторы, красители
б) мука, сахар, жиры, яйца, молоко
в) желирующие вещества, пищевые кислоты
6. Какую функцию выполняют разрыхлители (химические или биологические) в тесте для мучных кондитерских изделий?
а) придают изделиям желтый цвет
б) связывают влагу и предотвращают черствение
в) обогащают белком готовую продукцию
г) образуют газы, придающие тесту пористость и пышность
7. Какой вид крахмала используется в кондитерском производстве для приготовления фруктовых начинок, кремов и придания им прозрачности?
а) кукурузный
б) картофельный
в) модифицированный
г) рисовый
8. Что относится к дополнительному (вкусовому и ароматическому) сырью для производства мучных кондитерских изделий?
а) какао-порошок, орехи, пряности, эссенции
б) сливочное масло, маргарин
в) сахар-песок и сахарная пудра
г) меланж и яичный порошок
9. Практические производственные ситуации .Установите истинность утверждений (Верно / Неверно)
А) Сахар перед использованием в производстве печенья и бисквитов необходимо просеивать через сито и растворять (или измельчать в пудру) согласно рецептуре.
Б) Органолептический контроль муки включает проверку на наличие хруста. Наличие хруста на зубах допускается в обойной муке, но недопустимо в муке высшего сорта.
В) Охлажденные яичные продукты (меланж) хранятся дольше, чем свежие яйца, и могут использоваться для дрожжевого теста без предварительной фильтрации.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3

3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	г	4
7	в	4
8	а	4
9	А) верно, Б)неверно, в)неверно	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 65. Товароведно-технологическая характеристика крахмала и крахмалопродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос
1.Что такое крахмал?
2.Каковы физико-химические свойства крахмала?
3.Каковы виды крахмала?
4.Как производят крахмал?
5.Дайте характеристику кукурузному крахмалу.
6.Каковы требования к качеству кукурузного крахмала?
7.Дайте характеристику картофельному крахмалу.
8.Каковы требования к качеству картофельного крахмала?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Продолжите перечисление ассортимента крахмала в зависимости от сырья, из которого его производят:
1 , 2 , 3 , 4) пшеничный
2.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.
А) крахмал
Б) сахар
В) мёд
Г)мука
3.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.
А) кондитерские изделия
Б) сахар
В) безалкогольные напитки
4.Укажите два основных свойства крахмала
5. Какие требования предъявляются к влажности сухого крахмала (например, картофельного)?
а) Не более 2-5%
б) В пределах 17-20%
в) Строго 50%
6. Какие оптимальные условия хранения крахмала на складе?
а) Влажность до 75%, температура не выше 20°С
б) Влажность 90%, температура 10-15°С
в) Влажность до 40%, температура не выше 6°С

7. Каков стандартный гарантийный срок хранения картофельного крахмала в заводской упаковке?
а) Не более 1 месяца
б) 6 месяцев
в) 1 год
8. В чем заключается главное правило подготовки крахмала к использованию (варке)?
а) Его засыпают в кипяток сухим, быстро перемешивая
б) Его предварительно разводят в небольшом количестве холодной воды
в) Его кипятят в течение 2 часов
9. Какой крахмалопродукт получают путем частичного или полного гидролиза крахмала?
а) Сахар-песок
б) Крахмал модифицированный
в) Патока
10. В каком из перечисленных крахмалов содержится наибольшее количество амилопектина (до 100%), что обуславливает его способность давать прозрачный клейстер?
а) В картофельном
б) В кукурузном
в) В амилопектиновом (восковидном)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1картофельный 2)кукурузный (или маисовый) 3)рисовый	3
2	А	4
3	Б	3
4	1. набухание 2. клейстеризация	2
5	б	3
6	а	3
7	в	3
8	б	3
9	в	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что из перечисленного является основным сырьем для производства картофельного крахмала в промышленных масштабах?
а) Кукурузные зерна
б) Клубни картофеля
в) Рисовая крупа
2. Какой органолептический показатель не нормируется для крахмала высшего сорта?
а) Вкус
б) Цвет
в) Запах
3. Что происходит с крахмалом при нагревании с водой ?
а) Он выпадает в осадок

б) Растворяется с образованием истинного раствора
в) Набухает и превращается в клейстер
4. Какая качественная реакция используется для обнаружения крахмала в продуктах?
а) Действие раствором щелочи
б) Добавление спиртового раствора йода
в) Действие азотной кислотой
5. Какие требования предъявляются к влажности сухого крахмала (например, картофельного)?
а) Не более 2-5%
б) В пределах 17-20%
в) Строго 50%
6. Какие оптимальные условия хранения крахмала на складе?
а) Влажность до 75%, температура не выше 20°С
б) Влажность 90%, температура 10-15°С
в) Влажность до 40%, температура не выше 6°С
7. Каков стандартный гарантийный срок хранения картофельного крахмала в заводской упаковке?
а) Не более 1 месяца
б) 6 месяцев
в) 1 год
8. В чем заключается главное правило подготовки крахмала к использованию (варке)?
а) Его засыпают в кипяток сухим, быстро перемешивая
б) Его предварительно разводят в небольшом количестве холодной воды
в) Его кипятят в течение 2 часов
9. Какой крахмалопродукт получают путем частичного или полного гидролиза крахмала?
а) Сахар-песок
б) Крахмал модифицированный
в) Патока
10. В каком из перечисленных крахмалов содержится наибольшее количество амилопектина (до 100%), что обуславливает его способность давать прозрачный клейстер?
а) В картофельном
б) В кукурузном
в) В амилопектиновом (восковидном)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	в	3
8	б	3
9	в	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 67. Товароведно-технологическая характеристика сахара и сахаросодержащих продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос

1.Каково пищевое значение сахара?
2.Как производят сахар?
3.Каков ассортимент сахара7?
4.Каковы требования к качеству сахара-песка?
5..Каковы требования к качеству сахара-рафинада?
6. Каковы требования к качеству рафинадной пудры?
7.Как упаковывают и хранят сахар?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Перечислите ассортимент сахара, который выпускает сахарная промышленность:
1 , 2 , 3 .
2.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.
А) кондитерские изделия
Б) сахар
В) безалкогольные напитки
3.Укажите органолептические показатели рафинадной пудры.
1 ,2 ,3 ,4 .
4.Опишите 5 органолептических показателей сахара-песка?
5.Что происходит при неправильном хранении сахара (укажите 3 последствия)?
6. Сахар содержит:
А)99,8% сахарозы и 0,14% влаги
Б)100% сахарозы
В)80% сахарозы и 20% влаги
Г)4.70% сахарозы и 30 % влаги
7. Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:
А)Свекла
Б)Тростник
В)Репа
4)Сорго
8. Допускается ли наличие посторонних запахов и привкуса в качественном белом сахаре?
А) Да, допускается легкий запах мелассы (патоки)
Б) Да, допускается, если сахар произведен из тростникового сырца
В) Нет, вкус и запах должны быть чистыми, без посторонних примесей
Г) Допускается в пределах 1% от общей массы продукта

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1)сахар-песок 2)рафинад 3)рафинадная пудра	3
2	Б	3
3	1. сладкая 2. без постороннего привкуса и запаха 3. цвет белый 4. рассыпчатая	4

4	1. цвет 2. сыпучесть 3. отсутствие постороннего вкуса 4. отсутствие постороннего запаха 5. прозрачный водных раствор	5
5	1. увлажнение 2. потеря сыпучести 3. посторонние запахи	3
6	А	4
7	А,Б, Г	4
8	В	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой из перечисленных сахаров относится к категории «белый сахар» согласно действующей классификации ГОСТ?
а) Сахар-сырец
б) Экстра
в) Леденцовый сахар
2. Какой процент массовой доли сахарозы (в пересчете на сухое вещество) должен быть в сахаре-рафинаде высшего качества?
а) Не менее 95,0%
б) Не менее 98,5%
в) Не менее 99,9%
г) Ровно 100%
3. Допускается ли наличие посторонних запахов и привкуса в качественном белом сахаре?
а) Да, допускается легкий запах мелассы (патоки)
б) Да, допускается, если сахар произведен из тростникового сырца
в) Нет, вкус и запах должны быть чистыми, без посторонних примесей
г) Допускается в пределах 1% от общей массы продукта
4. Какова максимальная рекомендуемая относительная влажность воздуха в отапливаемых складах для хранения упакованного сахара?
а) Не выше 60%
б) Не выше 70%
в) Не выше 85%
г) Не выше 50%
5. Установите соответствие между видом сахара и рекомендуемым сроком его хранения в отапливаемом складе:
1)Кристаллический (сахар-песок)
2)Кусковой (рафинад)
3)Сахарная пудра
А) до 1,5 лет
Б) до 4 лет
В) до 8 лет
Ответ запишите в виде цифры и буквы (например, 1Б).
6. Назовите главное правило подготовки сахара-песка перед использованием в производстве:
а) Промывание проточной водой
б) Растаривание и просеивание через металлоулавливающие установки

в) Нагревание до температуры 50 °СС
г) Обработка антислеживающими агентами
7. Как влияет резкий перепад температур при хранении сахара на его потребительские свойства?
а) Приводит к стерилизации продукта
б) Улучшает растворимость сахара
в) Способствует конденсации влаги (отпотеванию), что ведет к комкованию и развитию микроорганизмов
г) Никак не влияет благодаря высокой концентрации сахарозы
8. В чем заключается главная опасность длительного хранения сахара при повышенной влажности?
а) Окисление сахарозы с выделением газа
б) Потеря пищевой ценности
в) Кристаллизация и усыхание
г) Микробиологическая порча (образование плесени)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	3
3	в	4
4	б	4
5	1 — Б; 2 — В; 3 — А	3
6	б	4
7	в	4
8	г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 69. Товароведно-технологическая характеристика молока и молочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос
1.Какие продукты называют кисломолочными7
2.На какие группы подразделяют кисломолочные продукты7
3.Какие виды бактерий применяют для приготовления кисломолочных продуктов?
4.Какими способами осуществляется производство кисломолочных продуктов?
5.Каков ассортимент простокваши от вида применяемой закваски?
6.Каков ассортимент простокваши по содержанию жира?
7.Каковы требования к качеству простокваши?
8.Какими способами осуществляется производство йогурта?
9.Каков ассортимент йогурта?
10.Каков ассортимент простокваши по содержанию жира?
11.Каковы требования к качеству йогурта?
12.Какими способами осуществляется производство ацидофильных продуктов?
13.Каков ассортимент ацидофильных продуктов?
14..Каковы требования к качеству ацидофильных продуктов?
15.Каков ассортимент кефира?

16.Каковы требования к качеству кефира?
17.Какими способами осуществляется производство кумыса и какова его пищевая ценность?
18.Каковы требования к качеству кумыса?
19.Каков химический состав и пищевая ценность творога?
20.Какими способами производят творог?
21.Каков ассортимент творога?
22.Каковы требования к качеству творога?
23.Каков ассортимент творожных изделий?
24.каковы требования к качеству творожных изделий?
25.Каков химический состав сметаны?
26.как производят сметану?
27.Каков ассортимент сметаны?
28.Каковы требования к качеству сметаны?
29. Как упаковывают и хранят сметану?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Молоко каких животных человек употребляет в пищу?
2.Каково требование к качеству молока коровьего?

Карточка 2

1.Каков химический состав молока?
2. Перечислите ассортимент стерилизованного и топлёного молока по жирности?

Карточка 3

1Какие операции производят с коровьим молоком на молокозаводах?
2.Как упаковывают и хранят молоко коровье?

Карточка 4

1.Охарактеризуйте виды тепловой обработки, которым подвергают молоко коровье для его наибольшего хранения?
2.Как получают сливки?

Карточка 5

1.Перечислите ассортимент пастеризованного молока по жирности?
2.Каков химический состав сливок?

Карточка 6

1.Каковы требования к качеству сливок?
2.Как получают сухое молоко и сливки?

Карточка 7

1. Каков химический состав сливок?
2.Каковы требования к качеству сухого молока и сливок?

Тестовое задание

Тестовое задание 1

1. В молоке содержится
А) белки, жиры, минеральные вещества, углеводы, экстрактивные вещества
Б) белки, жиры, молочный сахар, минеральные соли, микроэлементы, витамины, вода
В) белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, клетчатка, дубильные вещества
2. Молоко со специфическим запахом
А) молоко кобылицы
Б) молоко коровье
В) молоко козье
3. Срок хранения натурального молока
А) 36 часов
Б) 20 часов
В) 72часа

4. Вид термической обработки молока при температуре 120-140 С
А) стерилизация;
Б) ультрастерилизация;
В) пастеризация
5. Молоко нагретое до нагретое до температуры 72-75°С, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.
А) стерилизованное молоко
Б) пастеризованное молоко
В) топленое молоко
6. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°С, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения– до четырёх месяцев.
А) топленое молоко
Б) пастеризованное молоко
В) стерилизованное молоко
7. Установите правильную последовательность этапов обработки молока
А) гомогенизируют
Б) подвергают к проверке
В) очищают
Г) нормализуют
Д) охлаждают и реализуют
Ж) Тепловая обработка.(пастеризация, стерилизация…)
8. Молоко, полученное производимый путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.
А) топленое молоко
Б) пастеризованное молоко
В) стерилизованное молоко
9.Как называют основной белок молока?
10. Какие дефекты сухого молока не указаны ниже:
1.
2.
3. комковатость

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б,В,Г,А,Ж,Д	6
8	А	3
9	Казеин	1
10	1. прогорклость 2. плохая растворимость	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Перечислите виды тепловой обработки молока для повышения его стойкости при хранении:

1 , 2 , 3 .

2. Дополните перечисление ассортимента сливок в зависимости от молочного сырья:

1 , 2 , 3 , 4) сливки из смесей.

3. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

4.Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

5.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

А) мороженное

Б) сливки

В) йогурт

6.Какое молоко не допускается к приемке?

7.Какими способами получают сухое молоко?

1 , 2 .

8.С какими 3-мя дефектами сливки не допускаются к приемке?

9.Верны ли следующие суждения о качестве молока?

А.Разрешается к приемке молоко с кормовым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

Б.Не допускается к приемке молоко с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

1)Верно только А.

2)Верно только Б.

3)Верны оба суждения.

4)Оба суждения неверны.

10.Верны ли следующие суждения о качестве сливок?

А.Сливки должны иметь чистый вкус и запах.

Б.Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка.

1)Верно только А.

2)Верно только Б.

3)Верны оба суждения.

4)Оба суждения неверны.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1)пастеризация 2)стерилизация 3)ультравысокотемпературная обработка	3
2	1)нормализованные 2)восстановленные 3)рекомбмнированные	3
3	Б	3

4	А	3
5	А	3
6	1. с посторонним запахом 2. с посторонним вкусом	2
7	1. пленочный 2. распылитель	2
8	1. посторонний вкус 2. кормовой привкус 3. тягучая консистенция	3
9	3	4
10	3	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1) К дефектам сгущённого молока относят:
А)Бомбаж
Б)Загустение
В)Закисление
Г).Песчанистость

2) К дефектам молока относят:
А) горький вкус
Б) кормовой вкус
В) тягучую консистенцию
Г)все ответы верны

3) Пастеризованное молоко хранят при температуре +2 – 6 С
А) 36ч.
Б) 48ч.
В) 72ч
Г) 90 ч.

4..Перечислите виды тепловой обработки молока для повышения его стойкости при хранении:
1 , 2 , 3 .

5. Дополните перечисление ассортимента сливок в зависимости от молочного сырья:
1 , 2 , 3 , 4) сливки из смесей.

6. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.
А) масло сливочное
Б) молоко
В) рыба

7.Молоко со специфическим запахом
А) молоко кобылицы
Б) молоко коровье
В) молоко верблюдицы

8.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.
А) мороженное
Б) сливки

В) йогурт
9.Какими способами сушат молоко?
10.Каков цвет сливок?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А, Б, В	4
2	Г	4
3	А	4
4	1)пастеризация 2)стерилизация 3)ультравысокотемпературная обработка	3
5	1)нормализованные 2)восстановленные 3)рекомбмнированные	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3
9	1)плёночным; 2)распылительным	2
10	Белый с кремовым оттенком	1

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. В молоке содержится
А) белки, жиры, минеральные вещества, углеводы, экстрактивные вещества
Б) белки, жиры, молочный сахар, минеральные соли, микроэлементы, витамины, вода
В) белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, клетчатка, дубильные вещества
2.Кисломолочный диетический продукт
А) сметана
Б) сливки
В) йогурт
3. Молоко со специфическим запахом
А) молоко кобылицы
Б) молоко коровье
В) молоко козье
4. Кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания сливок
А) творог
Б) кефир
В) сметана
5. Срок хранения натурального молока
А) 36 часов
Б) 20 часов

В) 72часа
6. Вид термической обработки молока при температуре 120-140 С
А) стерилизация;
Б) ультрастерилизация;
В) пастеризация
7. Из какого молока получают кумыс?
А) из молока верблюдицы;
Б) из козьего молока;
В) из кобыльего молока.
8.Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок
А) простокваша
Б) йогурт
В) сметана
9.Найдите в приведенном ниже списке кисломолочные продукты, которые являются одним из видов простокваши
А)обыкновенная простокваша.
Б)ацидофилин.
В)варенец.
10. К кисломолочным продуктам относятся:
А) творог и творожные изделия;
Б) сыр;
В) пахта;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	Б	3
5	В	3
6	А	3
7	В	3
8	В	3
9	А, Б, В	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Какой цвет и консистенция должны быть у натурального сырого молока высшего и первого сорта?
А) От белого до светло-кремового, однородная жидкость без хлопьев и осадка
Б) Желтоватый оттенок, густая тягучая консистенция
В) Белый, допускается небольшой белковый осадок на дне
2. В каком диапазоне должна находиться кислотность свежего натурального коровьего молока, выраженная в градусах Тернера (°Т)?
А) 10–15 °Т
Б) 16–21 °Т

В) 22–25 °Т
3. Как подразделяется молоко по способу термической обработки?
А) Сырое, пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное
Б) Цельное, нормализованное, обезжиренное
В) Термообработанное, охлажденное, вымороженное
4. Что происходит с ультрапастеризованным молоком в асептической упаковке при нарушении герметичности (после вскрытия)?
А) Может храниться при комнатной температуре еще 6 месяцев
Б) Срок годности увеличивается за счет доступа кислорода
В) Требуется хранение в холодильнике и продукт подлежит реализации в течение 48-72 часов
5. В соответствии с правилами подготовки к использованию, какие молочные продукты перед употреблением в пищу подогревают до комнатной температуры или используют для термической обработки?
А) Ультрапастеризованное молоко
Б) Сливки длительного хранения
В) Творог, кисломолочные продукты (кефир, йогурт) из холодильника
6. Укажите максимально допустимый срок хранения в холодильнике пастеризованного молока в потребительской таре согласно СанПиН?
А) 6 часов
Б) 36 часов
В) 72 часа
7. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?
А) Охлажденное до 4 °С
Б) Молоко, полученное от коров в первые 7 дней после отела (молозиво)
В) Молоко с жирностью 3,5%
Г) Молоко с плотностью 1028 кг/м3
8. При какой температуре и сроках рекомендуется хранить сливочное масло для предотвращения окисления жиров?
А) При комнатной температуре, не более 3 суток
Б) В морозильной камере (-10...-12 °С), 7–10 месяцев
В) В холодильнике без упаковки, до 1 месяца
Г) При температуре +10 °С, до 6 месяцев
9. Что из перечисленного является грубым нарушением условий товарного соседства при хранении молочной продукции?
А) Соседство с охлажденными овощами
Б) Соседство с готовыми блюдами в закрытой таре
В) Соседство с сырым мясом, рыбой и продуктами с резким запахом
Г) Соседство с твердыми сырами

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	А	3
4	В	3
5	В	3
6	Б	3
7	Б	4
8	Б	4
9	В	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 71. Товароведно-технологическая характеристика яиц и яичных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос

1.Яйца каких птиц употребляют в питании на предприятии общественного питания?
2.Каково строение яйца?
3.Каков химический состав яиц?
4.Как классифицируют яйца в зависимости от сроков хранения?
5.Как классифицируют яйца в зависимости от массы?
6.Как маркируют яйца?
7.Каковы требования к качеству яиц?
8.Как упаковывают и хранят яйца?

Тестовое задание

1. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.
А) можно.
Б) нельзя
В) не имеет значения
2. Высушенная смесь яйца
А) омлет
Б) яичный порошок
В) меланж
3. В зависимости от массы яйца бывают
А) 1 категории
Б) диетические
В) столовые
4. Замороженная смесь яйца
А) омлет
Б) яичный порошок
В) меланж
5.Что из перечисленного определяет качество диетического яйца?
А)неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
Б)допускается на скорлупе наличие единичных пятен и полосок.
В)белок плотный, светлый, прозрачный.
Г)желток прочный, едва видимый, занимает центральное положение и не перемещается.
Д)Неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм.
6.Что из перечисленного определяет качество столового яйца?
А)неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
Б)Неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм.
В)Белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.
Г)Желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.
7. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:
А)Столовые
Б)Отборные

В)Диетические
Г)Мелкие
8. Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:
А)Куры
Б)Утки
В)Гуся
Г)Перепелки
Д)фазана

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	В	3
5	А,Б,В,Г	5
6	Б,В,Г	4
7	А,В	4
8	Б,В,Д	5

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 73 . Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос

1.Каково значение пищевых жиров в питании человека?
2.Как производят растительные масла?
3.каков химический состав растительных масел?
4.Каковы виды растительных масел?
5.Каковы требования к качеству растительных масел?
6.Как хранят и упаковывают растительные масла?
7.Каков химический срстав коровьего масла7
8.Как производят сливочные масла?
9.Каковы виды сливочного масла?
10.Каковы требования к качеству коровьего масла?
11.Как упаковывают и хранят коровье масло?

Урок 75 . Товароведно-технологическая характеристика разрыхлителей, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос

1.На какие две группы делят разрыхлители?
2.Дайте краткую характеристику биологических разрыхлителей.
3.Охарактеризуйте свежие прессованные дрожжи
4.Как подготавливают прессованные дрожжи к использованию?
5.Охарактеризуйте сухие дрожжи
6.Как подготавливают сухие дрожжи к использованию?
7.Что представляет собой хлебая закваска?

8.Дайте краткую характеристику химических разрыхлителей
9. Охарактеризуйте пищевую соду.
10. Охарактеризуйте углекислый аммоний.
11. Охарактеризуйте пекарский порошок – бакпульвер.

Урок 77.Товароведно-технологическая характеристика пищевых кислот, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос

1.Какие пищевые кислоты используют в кондитерском производстве?
2.Охарактеризуйте лимонную кислоту.
3.Охарактеризуйте уксусную кислоту.
4.Как подготавливают пищевые кислоты к использованию?

Тестовое задание

1 .Какую основную технологическую функцию выполняют пищевые кислоты в рецептуре кулинарных и кондитерских изделий?
А) Выступают в качестве основного источника энергии
Б) Регулируют (подкисляют) вкус и служат консервантами
В) Улучшают структуру (взбиваемость) белков
Г) Способствуют быстрому росту микрофлоры
2.Какая пищевая кислота наиболее широко применяется в пищевой промышленности и кулинарии, получаемая преимущественно микробиологическим путем?
А) Уксусная кислота
Б) Молочная кислота
В) Яблочная кислота
Г) Лимонная кислота
3.Какое сырье чаще всего используется для промышленного микробиологического синтеза лимонной кислоты (Е330)?
А) Углеводосодержащие среды (меласса) с использованием гриба Aspergillus niger
Б) Отходы молочного производства
В) Синтетические продукты переработки нефти
Г) Экстракты цитрусовых плодов
4.Какие органолептические показатели недопустимы для качественной кристаллической лимонной кислоты?
А) Чистый белый цвет
Б) Наличие посторонних запахов и механических примесей
В) Отсутствие комков (сыпучесть)
Г) Выраженный кислый вкус
5.Что происходит с пищевыми кислотами (в частности, с лимонной) при их длительном хранении в помещениях с высокой относительной влажностью воздуха (более 70-75%)?
А) Происходит распад молекулы кислоты на воду и углекислый газ
Б) Повышается ее антиоксидантная активность
В) Кислота слеживается, образуя комки или монолитную твердую массу
Г) Кислота полностью теряет свой вкус и аромат
6.Чему равен стандартный гарантийный срок хранения пищевой лимонной кислоты в заводской упаковке?
А) Не более 1 месяца
Б) 6 месяцев
В) От 1 года до 3 лет в зависимости от вида упаковки
Г) 5 лет
7.Каковы основные правила подготовки пищевых кислот к использованию в производстве?
А) Внесение в продукт в сухом виде

Б) Предварительное растворение в теплой воде и фильтрация раствора
В) Нагревание кристаллов до кипения перед добавлением
8.В производстве каких продуктов молочная кислота является естественным продуктом брожения и важнейшим показателем качества?
А) Майонез и соусы
Б) Фруктовые мармелады и желе
В) Кисломолочные продукты (кефир, йогурт, творог)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Г	4
3	А	4
4	Б	4
5	В	4
6	В	4
7	Б	3
8	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 79.Товароведно-технологическая характеристика пищевых красителей, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос

1.Какие пищевые красители используют в кондитерском производстве?
2.Перечислите натуральные пищевые красители, используемые в кондитерском производстве.
3.Охарактеризуйте антоцианы и бетанин.
4.Охарактеризуйте энокраситель и кармин.
5.Охарактеризуйте куркумин и шафран.
6. Перечислите синтетические пищевые красители, используемые в кондитерском производстве.
7.На какие 5 классов с химической точки зрения подразделяют синтетические пищевые красители?
8.Как приготавливают растворы синтетических пищевых красителей?
9.Как используют красители в производстве мучных кондитерских изделий?

Урок 81.Товароведно-технологическая характеристика пищевых добавок, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Тестовое задание

1. Что обозначает буква «Е» в кодификации пищевых добавок по Европейской цифровой системе (INS)?
а) Натуральный продукт
б) Классификатор Европейского союза (Европа)
в) Единый стандарт

2. Какая группа пищевых добавок предназначена непосредственно для увеличения сроков годности продуктов?
а) Красители (Е 100 — Е 199)
б) Консерванты (Е 200 — Е 299)
в) Эмульгаторы (Е 400 — Е 499)
3. С какой целью согласно ТР ТС 029/2012 в пищевую продукцию разрешено вносить красители?
а) Для сокрытия признаков порчи и недоброкачественности
б) Для увеличения биологической ценности
в) Для восстановления цвета, утерянного в процессе обработки, или придания цвета бесцветной продукции
4. Какой базовый показатель безопасности лежит в основе экспертизы качества любой пищевой добавки?
а) Масса нетто в упаковке
б) Соответствие органолептических показателей (цвет, вкус) эталону
в) Содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, ртуть) и микробиологические показатели
5. Укажите стандартный температурный режим, рекомендованный для хранения большинства сыпучих пищевых добавок (кислот, разрыхлителей, стабилизаторов):
а) От -10 до 0 °С
б) От +5 до +25 °С
в) От +30 до +40 °С
6. Что происходит с сухими пищевыми добавками (гигроскопичными порошками) при резком повышении влажности на складе?
а) Улучшаются их технологические свойства
б) Происходит микробиологическая порча
в) Добавки слеживаются, образуют комки и теряют сыпучесть
7. Какова основная особенность хранения жидких пищевых добавок (например, некоторых жидких комплексных ароматизаторов)?
а) Могут требовать хранения в холодильных условиях
б) Хранятся исключительно при отрицательных температурах
в) Должны храниться в открытой таре для доступа кислорода
8. В течение какого периода времени должна быть использована скоропортящаяся пищевая добавка или готовый раствор после вскрытия герметичной заводской упаковки согласно санитарным нормам?
а) Не более 12 часов при соблюдении условий хранения
б) Не более 48 часов
в) В течение 7 суток
9. Какое главное правило подготовки к использованию сыпучих пищевых добавок (красителей, солей, кислот) на пищевом производстве перед внесением в основной продукт?
а) Внесение в нерастворенном виде кусками
б) Предварительное растворение или диспергирование в воде (или другой рецептурной среде) для равномерного распределения
в) Обжаривание при температуре 150 °С
10. В чем заключается специфика подготовки к использованию нерастворимых пищевых добавок (например, диоксида титана)?
а) Замачивание в горячей воде в течение 24 часов
б) Приготовление концентрированной суспензии, тщательное растирание и последующее процеживание
в) Добавка вносится в сухом виде в готовую горячую массу
Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	а	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 83. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых продуктов (чая, кофе, пряностей, приправ), требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Раздел 1. Чай

1. Что является главным фактором, определяющим деление чая на черный, зеленый, белый и улун?
А) Сорт чайного куста
Б) Степень ферментации (окисления) чайного листа
В) Географический регион сбора
2. Укажите оптимальные условия для длительного хранения сухого чая:
А) Влажность не более 70%, температура до 17°С в непрозрачной герметичной таре
Б) Температура 2-6°С в холодильнике
В) Влажность 80–90%, комнатная температура
3. Какое правило подготовки к использованию (заваривания) является обязательным для высококачественных черных чаев?
А) Заваривание кипящей водой (около 100°С))
Б) Кипячение чайного листа в течение 2-3 минут
В) Использование воды температурой 80-90°С

Раздел 2. Кофе

4. Какой вид кофейного дерева ценится выше за свои вкусоароматические качества, имеет мягкий вкус с кислинкой и содержит меньше кофеина?
А) Робуста
Б) Либерика
В) Арабика
Г) Эксцельза
5. Каковы требования к качеству обжаренного зернового кофе согласно стандартам?
А) Зерна должны быть разного размера и иметь светлый (недожаренный) цвет
Б) Зерна должны быть равномерно обжаренными, без признаков плесени и посторонних запахов

В) Наличие маслянистого налета на всех зернах обязательно
Г) Зерна должны иметь влажность не менее 15%
6. Что происходит с молотым кофе при длительном хранении в открытой упаковке?
А) Улучшается экстрактивность за счет окисления
Б) Улетучиваются ароматические вещества, кофе теряет вкус
В) Происходит процесс естественной ферментации
Раздел 3. Пряности и приправы
7. В чем заключается главное отличие пряностей от приправ?
А) Пряности содержат эфирные масла и улучшают аромат, а приправы меняют общий вкус блюда (соусы, пасты, уксус)
Б) Пряности имеют растительное происхождение, а приправы — только животное
В) Пряности применяют только в кондитерском производстве, а приправы — в мясном
8. Какова специфика хранения пряностей (например, корицы, перца горошком, гвоздики)?
А) Их хранят вместе в одной емкости для создания букета
Б) Их хранят в полиэтиленовых пакетах на свету
В) Их хранят в герметичных, непрозрачных емкостях в сухом месте, отдельно друг от друга
9. Как лучше всего подготовить к использованию цельные пряности (перец горошком, кориандр)?
А) Измельчить впрок на месяц вперед
Б) Обжарить на сковороде до обугливания
В) Измельчать в ступке или мельнице непосредственно перед употреблением
Раздел 4. Общие вопросы
10. Почему вкусовые товары (чай, кофе, специи) не рекомендуется хранить рядом с продуктами, обладающими сильным запахом (например, копченостями, рыбой, бытовой химией)?
А) Из-за риска химической реакции
Б) Из-за высокой влажности этих продуктов
В) Они интенсивно впитывают посторонние запахи, теряя свой собственный аромат

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	А	3
4	В	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	В	3
9	В	3
10	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1. Какой из перечисленных компонентов обуславливает тонизирующее (возбуждающее) действие чая и кофе на нервную систему?
а) танин

б) кофеин
в) эфирные масла
2. На какие основные товарные сорта подразделяется черный байховый чай в зависимости от качества сырья?
а) высший, первый, второй, третий
б) букет, высший, первый, второй
в) экстра, премиум, стандарт
3. Что представляет собой кофе в зернах с ботанической точки зрения?
а) семена бобового растения
б) косточковый плод (ягода)
в) зерно злаковой культуры
4. Какая из пряностей является нераспустившимися цветочными бутонами тропического дерева?
а) корица
б) гвоздика
в) бадьян
5. Какие требования предъявляются к условиям хранения сухого чая в торговом зале (относительная влажность воздуха)?
а) не более 40%
б) 60–65%
в) 75–80%
6. Допустимый срок хранения натурального жареного кофе в зернах (в герметичной упаковке) обычно составляет:
а) не более 1–2 месяцев
б) 12–18 месяцев
в) до 3 лет
7. Основное правило подготовки пряностей (например, корицы или черного перца) к использованию для максимального сохранения аромата:
а) длительное кипячение в воде
б) замачивание в холодной воде
в) измельчение непосредственно перед употреблением
8. Какое изменение происходит с натуральным молотым кофе при длительном хранении на открытом воздухе?
а) усиливается аромат
б) окисляются эфирные масла и теряется аромат (выдыхается)
в) увеличивается содержание кофеина
9. В чем заключается главное отличие приправ от пряностей?
а) приправы обладают пищевой ценностью и калорийностью, а пряности — нет
б) приправы придают аромат, а пряности — вкус
в) приправы имеют растительное происхождение, а пряности — минеральное
10. Какой показатель является главным браковочным признаком для всех видов сухих пряностей?
а) наличие естественных эфирных масел
б) влажность выше допустимой нормы, появление плесени и посторонних запахов
в) изменение естественного цвета

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3

4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 85 Товароведно-технологическая характеристика желирующих веществ, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос
1.Какие желирующие вещества используют в кондитерском производстве?
2.Как подготавливают желатин к использованию?
3.Как подготавливают агар, агароид и фурцеллан к использованию?
4.Как подготавливают пектин к использованию?

Урок 86 Товароведно-технологическая характеристика орехов и масличных семян, плодово-ягодных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос
1.Кратко охарактеризуйте орехи.
2.Как подготавливают орехи к использованию?
3.Как подготавливают мак к использованию?
4.Как подготавливаютсухофрукты к использованию?
Тестовые задания
Тестовое задание 1
1. Зеленый пигмент находящийся в плодах
а) каротиноид
б) хлорофилл
в) антоцианы
2.Витамин повышающий сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям
а) витамин Е
б) витамин РР
в) витамин С
3.Вещества придающий вяжущий вкус
а) дубильные
б) эфирные
в) красящие
4.К клубнеплоду относится
а) репа
в) морковь
б) топинамбур
г) редька

5. К томатным относится
а) базилик
б) перец
в) огурец
г) горох
6. Витамины это
а) регулятор обмена веществ
б) строитель клеток
в) регулятор жизненных процессов в организме
7. Апельсин относится к…
А) тропическим плодам
Б) субтропическим плодам
В) экзотическим плодам
8. К группе семечковых относятся:
А) вишня
Б) яблоки
В) смородина
9. К группе косточковых относятся:
А) сливы
Б) ежевика
В) айва
10. Земляника относится к…
А) сложным ягодам
Б)настоящим ягодам
В) ложным ягодам

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	3
8	Б	3
9	А	3
10	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. По срокам созревания яблоки делят на сорта:
А)Летние
Б)Осенние
В)Зимние
Г).Весенние
2. К заболеваниям семечковых плодов относят:
А)Парша

Б)Плодовая гниль
В)Загар
Г).Фитофтора
3.: Садовые сливы бывают:
А)Венгерка
Б)Курага
В)Кайсу
Г).Ренклод
4.Выберете соответствие группы и плодов

1) семечковые	а) груша
2) косточковые	б) вишня
3) субтропические	в) гранат
4) тропические	г) ананас

5. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
а) абрикосы, персики; б) айва, терн; в) мандарины, вишня.
6. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
а) черная смородина, шиповник; б) черешня, вишня; в) виноград, абрикосы; .г)яблоки, вишня
7. По срокам созревания яблоки подразделяют на . 1 ,2, 3 .
8. К цитрусовым плодам относят: 1 ,2, 3 ,4

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А,Б,В	4
2	А,Б,В	4
3	А,Г	4
4	1А, 2Б, 3В, 4Г	4
5	Б	3
6	А	4
7	Летние, осенние, зимние	3
8	Мандарины, апельсины, лимоны, грейпфруты	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 87 . Товароведно-технологическая характеристика пищевых смесей кондитерского производства, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Устный опрос
1.Дайте краткую характеристику сухих смесей
2.Какие достоинства применения сухих смесей?
3.Каковы товароведные характеристики сухих смесей?
4.Как хранят сухие смеси?
5.Дайте характеристику смесей отделочных полуфабрикатов.
6.Дайте характеристику растительных сливок.
Карточки-задания

Карточка 1

1.Какой продукт промышленного производства изображён на рисунке и для чего он используется в кондитерском производстве





Эталон ответов: Растительные сливки и отделка торта растительными сливками.

Тестовое задание

1. Что из перечисленного относится к пищевым смесям кондитерского производства?
а) Охлажденное куриное яйцо
б) Сухая смесь для бисквита или крема (концентрат)
в) Свежее сливочное масло
г) Сахарный песок
2. Какова главная товароведно-технологическая цель использования сухих кондитерских смесей на производстве?
а) Увеличение себестоимости готовой продукции
б) Сокращение времени технологического цикла и стандартизация качества изделий
в) Полный отказ от использования муки
г) Увеличение содержания влаги в готовом продукте
3. Какие требования предъявляются к качеству сухих пищевых смесей для производства мучных и сахаристых изделий?
а) Наличие посторонних запахов, влажность до 20%
б) Порошкообразная однородная консистенция, цвет, вкус и запах, свойственные данному виду продукта, без комков и посторонних примесей
в) Кристаллическая структура, присутствие мелких личинок вредителей
г) Ярко выраженный кисловатый вкус и наличие темных вкраплений
4. Что происходит с сухими смесями для кремов и муссов при нарушении условий хранения (повышенной влажности в помещении)?
а) Смесь полностью растворяется в упаковке
б) Смесь слеживается, образует комки, теряет сыпучесть и может подвергаться микробиологической порче
в) Улучшаются свойства для взбивания
г) Повышается пищевая ценность продукта
5. Какая процедура необходима перед непосредственным использованием сухих кондитерских смесей промышленного производства?
а) Использование без предварительной подготовки
б) Длительное вымачивание в горячей воде
в) Просеивание (для сухих сыпучих смесей) для удаления посторонних примесей и аэрации, а также точное дозирование согласно рецептуре
6. Укажите стандартные сроки годности для негерметично упакованных сухих смесей (порошков для выпечки, сухих кремов) в идеальных условиях хранения:
а) до 6-12 месяцев
б) до 72 часов

в) не более 1 суток
г) до 5 лет
7. Каким нормативным документом в первую очередь руководствуются для оценки безопасности и качества сырья/смесей для кондитерских производств?
а) Сборник рецептур блюд
б) Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) Ссылка на документ
в) ГОСТ на упаковочные материалы
г) Санитарные правила для детских садов
8. В чем заключается правило подготовки к использованию влажных или готовых смесей (например, жидких полуфабрикатов промышленного производства, подвергнутых шоковой заморозке)?
а) Использование без предварительной обработки
б) Быстрая разморозка при комнатной температуре в течение суток
в) Деликатная дефростация в холодильной камере до полного оттаивания

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	в	3
6	а	4
7	б	4
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 88 . Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Устный опрос
1.На основании каких документов производят взаимозаменяемость сырья?
2.Какие основные продукты подлежат взаимозаменяемости?
3. Какие дополнительные ингредиенты продукты подлежат взаимозаменяемости?

Тестовые задания

Тестовое задание 1
1. Какой продукт является наиболее полноценным и функциональным заменителем куриных яиц (по свойствам пенообразования и связывания) в мучных кондитерских изделиях?
а) Картофельный крахмал
б) Овсяное молоко
в) Аквафаба (отвар бобовых)
2. Какое правило необходимо соблюдать при взаимозаменяемости пшеничной муки на муку других видов (например, гречневую, рисовую или овсяную)?
а) Заменять муку в соотношении 1:1 без изменения рецептуры

б) Обязательно добавлять пшеничную муку или клейковину, так как в других видах муки нет достаточного количества клейковины для подъема теста
в) Дополнительно гасить соду лимонной кислотой
3. Что произойдет при нарушении правила рационального использования дополнительных ингредиентов, а именно при превышении допустимой дозы пряностей (корица, гвоздика, мускатный орех) в тесте?
а) Изделие станет более ароматным и дольше не зачерствеет
б) Тесто приобретет темный оттенок и специфический горьковатый привкус
в) Повысится пышность и пористость мякиша
4. Чем можно заменить сливочное масло в рецептуре бисквита без потери мягкости и влажности готового изделия?
а) Обезжиренным творогом или фруктовым (яблочным) пюре
б) Водой в двойном объеме
в) Сахарным сиропом
5. Какие продукты считаются взаимозаменяемыми для процесса разрыхления теста?
а) Соль и сахар
б) Разрыхлитель (пекарский порошок) и пищевая сода, гашеная кислотой
в) Ванилин и корица
6. Что является главным принципом рационального использования влагосодержащих продуктов (молоко, сливки, фруктовые начинки) при замесе теста?
а) Использование продуктов строго комнатной температуры
б) Введение жидкости на начальном этапе замеса вместе с мукой для предотвращения комкования
в) Строгое соблюдение рецептурного соотношения для поддержания нужной влажности (клейстеризации крахмала)
7. Как влияет добавление большого количества сахара (свыше 20-25% от массы муки) на свойства дрожжевого теста?
а) Улучшает подъемную силу дрожжей и ускоряет брожение
б) Угнетает жизнедеятельность дрожжевых клеток, замедляя процесс брожения (осмофильное действие)
в) Делает тесто более эластичным и менее липким
8. В чем заключается правило рационального использования сахара при приготовлении песочного теста?
а) Рекомендуется использовать крупный сахарный песок, чтобы сохранить текстуру
б) Используется сахарная пудра или мелкий сахар, так как крупные кристаллы не успевают раствориться и ухудшают структуру (делают изделие жестким)
в) Сахар добавляется исключительно в виде сиропа в самом конце замеса
9. Какое правило сочетаемости сырья категорически запрещено нарушать при производстве кремовых кондитерских изделий (тортов, пирожных) с точки зрения безопасности?
а) Использование натуральных красителей вместо синтетических
б) Сочетание свежих фруктов и масляного крема без термической обработки
в) Использование сырых яиц для крема, если не проводится их пастеризация
10. Для чего в хлебобулочные изделия (хлеб, батоны), помимо муки и воды, обязательно добавляют небольшое количество сахара?
а) Для сладости мякиша
б) Для питания дрожжевых грибков и ускорения процесса брожения
в) Для образования золотистой корочки и увеличения срока годности

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4

2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	б	3
6	в	4
7	б	4
8	б	3
9	в	
10	б	

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что из перечисленного является допустимым правилом взаимозаменяемости продуктов при приготовлении бисквитного теста?
а) Замена пшеничного крахмала на кукурузный
б) Замена сахара на соль в одинаковой пропорции
в) Замена сливочного масла на растительное в тесте для классического женуаза
г) Замена пшеничной муки на гречневую без изменения влажности
2. Какую функцию выполняют дополнительные ингредиенты (пряности, цукаты, орехи) в хлебобулочных изделиях?
а) Увеличивают срок годности продукта
б) Улучшают органолептические свойства (вкус, аромат, внешний вид)
в) Заменяют основной разрыхлитель
г) Ускоряют процесс брожения теста
3. При нехватке куриных яиц для приготовления песочного теста, чем их можно рационально заменить без потери качества (с учетом изменения рецептуры)?
а) Водой
б) Дополнительным количеством муки
в) Сухим яичным порошком или меланжем
г) Растительным маслом
4. Какой ингредиент категорически не рекомендуется сочетать (добавлять одновременно) при приготовлении опарного дрожжевого теста на начальном этапе?
а) Теплая вода
б) Сахар
в) Большое количество соли (более 2,5% к массе муки)
г) Дрожжи
5. Что произойдет при нарушении правила рационального использования сахара в дрожжевом тесте (превышение нормы более чем на 15-20%)?
а) Тесто станет слишком пышным и объемным
б) Ускорится брожение и увеличится подъемная сила дрожжей
в) Замедлится или полностью остановится процесс брожения из-за высокого осмотического давления
6. Допускается ли частичная замена пшеничной муки высшего сорта на ржаную при выпечке пшеничного хлеба, и как это повлияет на технологию?
а) Да, не влияет на свойства теста
б) Да, но требует изменения количества воды, так как ржаная мука поглощает меньше влаги
в) Да, но требует изменения количества воды и добавления клейковины (или закваски),

так как в ржаной муке слабая клейковина
г) Нет, данные виды муки взаимозаменяемы только 1 к 1
7. Какова основная цель рационального использования жиров в мучных кондитерских изделиях?
а) Увеличение содержания влаги
б) Разрыхление теста, придание слоистости и пластичности
в) Усиление процесса брожения
г) Формирование хрустящей корочки при выпечке
8. Если в рецептуре указан маргарин, но его нет в наличии, чем его можно заменить при приготовлении сдобного песочного теста?
а) Обезжиренным творогом
б) Рафинированным растительным маслом
в) Сливочным маслом (с корректировкой содержания влаги, так как маргарин содержит до 20% воды)
г) Водой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	в	4
4	в	4
5	в	3
6	в	4
7	б	4
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 92 . Самостоятельная работа 5.Составление конспекта на тему «Оформление заявок на склад»

« Оформление заявок на склад»

Общее количество отпущенного со склада основного и дополнительного сырья должно соответствовать потребности в них на выполнение производственного задания.
Отпуск материалов на производство осуществляется на основании наряда-заказа или требований в кладовую (склад), лимитных карт, отвес-накладных, которые выписывает заведующий производством и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается требование-накладная, которая подписывается главным бухгалтером и директором, а после отпуска товаров — кладовщиком и материально ответственным лицом, получившим товар (заведующим производством или его заместителем, начальником цеха, бригадиром).
Во время приемки получаемых со склада продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (принимаются во внимание ассортимент, масса, качество).
Наряд-заказ (форма М-11, требование ОП-3) выполняет следующие функции:
• обеспечение производственной задачи на изготовление продукции;

• расчет необходимого количества сырья на изготовление продукции в соответствии с заказом;
• основание (разрешение) для отпуска сырья из кладовой (склада);
• контроль выхода с производства готовых изделий в количестве и ассортименте в соответствии с заказом;
• контроль расчетов по заработной плате.

Выписывается наряд-заказ в трех экземплярах: для бухгалтерии (планово-экономического отдела), для производственного цеха (начальника производства) и для склада. Наряд-заказ утверждается руководителем предприятия. Пример наряда-заказа приведен на рис. 1.18.

Отпуск дополнительного сырья и материалов, кроме муки, оформляется также по требованиям типовой межведомственной формы М-11 (приложение 1) с указанием конкретного вида продукции или однородных видов продукции, для которых предназначены сырье и материалы. Форма (бланк М-11) необходима для того, чтобы осуществлять учет перемещения ТМЦ между отдельными подразделениями либо между сотрудниками, которые являются материально ответственными лицами (МОЛ), а также для сдачи остатков неиспользованных материалов на склад. Если сравнивать с лимитно-заборной картой, бланк М-11 оформляется на каждый отдельный отпуск ТМЦ внутри одной организации, но не используется, если на отпуск материалов установлен лимит. Если со склада нужно отпустить несколько наименований ТМЦ, то на их отпуск нужно выписать общую требование-накладную.

ООО «Русхлеб» Утверждаю
Директор _____ А.И. Петров

Наряд-заказ на производство пончиков от 01.02.2018 № 12

На период: 02.09.2018

	Наименование изделий	Наряд-заказ выдал: Нач.цеха _____ И.И. Рыбин
	Пончики	
Номер рецептуры	1095	
Заказ: количество, шт.	1 000	
Цена, руб.	10	
Сумма, руб.	10 000	

Наименование сырья	**Расчет потребности сырья**		**К отпуску**
	норма на 100 шт.	**всего**	
Сахар-песок	3 000	3 000	3 000
Маргарин столовый	1 500	1 500	1 500
Меланж	1 000	1 000	1 000
Мука пшеничная 1-го сорта	26 500	26 500	26 500
Соль	250	250	250
Дрожжи прессованные	800	800	800
Вода питьевая	15 500	15 500	15 500
Рафинадная пудра	3 000	3000	3 000
Масло растительное для смазки инвентаря и оборудования	250	250	250
Масло растительное для жаренья	5 000	5 000	5 000

Расчет потребности сырья выполнил:
Экономист _____ Т.И. Васюкова

Рис. 1.18. **Пример наряда-заказа**

Форма М-11 составляется в двух экземплярах материально ответственным лицом (МОЛ) структурного подразделения. Один экземпляр является основанием для списания ТМЦ, которое выдается на складе, второй является основание для того, чтобы оприходовать ТМЦ принимающим складом. С помощью формы М-11 оформляется операция по передаче на склад остатка неиспользованных материалов в случае, если он ранее был получен по требованию, а также брака и отходов.

В требовании для кладовой (форма ОП-3) указывают наименование продуктов, их количество в соответствующие единицы измерения, дату. Требование подписывает и утверждает руководитель предприятия.

Если в рецептуре много ингредиентов, приведенную форму наряда-заказа использовать неудобно. В этом случае рекомендуется выписывать лимитно-заборные карты на каждый вид продукции, заказываемый на производстве по наряду-заказу. Лимитно-заборная карта позволяет нормировать отпуск сырья и одновременно контролировать сам отпуск. Применяется она также для учета многократного отпуска сырья в цеховые кладовые в пределах утвержденного лимита, является оправдательным документом для списания материалов со склада.

Лимитные карты (приложение 2) выписываются в двух экземплярах — производству (цеху) и складу — на один или несколько видов сырья и, как правило, сроком на один месяц. Могут применяться квартальные лимитно-заборные карты с отрывными месячными талонами на фактический отпуск. Лимиты на отпуск сырья в производство устанавливаются на основе норм расхода сырья, производственной программы на месяц с учетом остатков сырья, не израсходованных на начало планируемого периода. Отпуск сырья со склада производят в пределах установленного лимита. Сверхлимитный отпуск сырья и замену одного сырья другим (при отсутствии необходимого сырья на складе) оформляют выпиской отдельного требования-накладной на замену (дополнительный отпуск материалов) и производят согласно требованиям взаимозаменяемости сырья. При замене в лимитнозаборной карте заменяемого сырья делают запись: *«Замена, смотри требование №_»* и уменьшают остаток лимита. Не использованное в производстве и возвращенное на склад сырье записывают в лимитно-заборную карту без составления каких-либо дополнительных документов.

Кладовщик склада отпускает материалы представителю цеха при предъявлении им своего экземпляра лимитно-заборной карты, в обоих экземплярах указывает дату и вносит все данные по отпуску сырья, выводит и проставляет остаток лимита сырья и материалов. Лимитно-заборные карты сдаются в финансово-учетную службу:

1) по факту выборки лимита по карте;

2) окончании месяца, если лимит по карте так и не был выбран.

Благодаря наряду-заказу начальник производства может сопоставить требуемый объем сырья с имеющимися остатками. В условиях малого бизнеса или дефицита денежных средств это важно, поскольку позволяет скорректировать ассортимент, изготовить востребованную потребителями продукцию из складских остатков сырья, быстро ее реализовать, а полученную выручку вложить в новый производственный заказ.

Лимитно-заборная карта может применяться в отношении отпуска всех видов сырья и материалов, кроме муки, — в этом случае используется отвес-накладная (приложение 3). Оформляется документ посменно.

При отпуске муки в производство полными бункерами не заполняются графы № 4, 5, 7, 8 и 9, при отпуске муки в мешках не заполняются графы № 4 и 5. Графу 2 заполняет бухгалтерия. Номенклатурный номер — это бухгалтерский шифр, присваиваемый каждому виду сырья, материалов, продукции для учета. В графе 3 указывают номера отпущенных партий, необходимых для осуществления подсортировки муки в соответствии с указаниями лаборатории. Влажность муки в графе 6 проставляется по данным качественного удостоверения, что служит основанием для корректирования

нормы выхода изделий за смену. Графа 7 заполняется при получении муки в мешках, в ней отмечается количество полученных мешков с мукой, а в графе 10 — стандартная масса муки в мешке, указанная на маркировке мешка или в документах. Если мука на складе хранится бестарным способом, то в графе 4 записывают номера весов и показания счетчиков весов на начало и конец смены. Разность этих показаний, умноженная на массу одного отвеса (100 кг), дает общую массу муки данного сорта, израсходованную за смену. Отвес-накладная может применяться в отношении других видов основного сырья, отпускаемых в производство большими партиями, если такие материалы хранятся в бункерах.

В производствах, где имеют дело с мукой, в первичных документах, журналах учета, связанных с движением муки, необходимо указывать влажность муки, поскольку она влияет на вес.

Отвес муки может быть израсходован на один вид изделия, а может на несколько

Типовая межотраслевая форма № М-11
Утверждена постановлением Госкомстата России от 30.10.97 № 71-а

ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ № _____

Форма по ОКУД 0315006
Организация _____ по ОКПО

Дата составления	Шифр докум.	Код вида операции	Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет		Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)
			структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналитического учета	

Через кого _____

Затребовал _____ Разрешил _____

Корреспондирующий счет		Материальные ценности		Единица измерения		Количество		Цена, руб., коп.	Сумма без учета НДС, руб., коп.	Порядковый № по складской картотеке
счет, субсчет	код аналитич. учета	наименование	номенклатурный номер	код	наименование	затребовано	отпущено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Оборотная сторона формы № М-11

Корреспондирующий счет		Материальные ценности		Единица измерения		Количество		Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	Порядковый номер по складской картотеке
счет, субсчет	код аналитического учета	наименование	номенклатурный номер	код	наименование	затребовано	отпущено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Отпустил _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи) **Получил** _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Урок 93. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Приборы для оценки хлебопекарных свойств муки и теста, для определения пористости хлеба, для определения объема, для определения формоустойчивости, для определения влажности

Письменный опрос

Вариант 1

1.Какие виды приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья вы знаете?

2.Каков принцип действия прибора для определения формоустойчивости хлеба.

Вариант 2

1.Охарактеризуйте прибор для оценки хлебопекарных свойств муки и теста «Миксолаб».

2.Каков принцип работы прибора для определения влажности хлеба — влагомера?

Вариант 3

1.Каковы правила эксплуатации прибора для оценки хлебопекарных свойств муки и теста «Миксолаб»?

2.Охарактеризуйте прибор для определения объема — объемометр.

Вариант 4

1.Перечислите приборы для оценки качества хлеба.

2.Охарактеризуйте прибор для определения формоустойчивости хлеба.

Вариант 5

1.Охарактеризуйте прибор для определения пористости хлеба КП -101.

2. Охарактеризуйте экспресс-метод определения массовой доли влаги муки.

Вариант 6

1.Каковы правила эксплуатации прибора для определения пористости хлеба КП -101?

2.Охарактеризуйте экспресс-метод определения массовой доли влаги дрожжей.

Урок 95.Приборы для определения плотности жидкости (сиропа): ареометр и сахариметр

Устный опрос

1.Охарактеризуйте ареометр

2.Каков принцип работы ареометра?

3.Охарактеризуйте сахариметр.

4. Каков принцип работы сахариметра?

2.3.Задания для текущего контроля по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тематика практических занятий и лабораторных работ

№ урока в МДК.05.02	Тема практических занятий	Кол-во часов
14, 15, 16	***Практическое занятие 51.*** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	3
21, 22, 23, 24	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов	4
34	***Практическое занятие № 52.*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	1
43, 44, 45, 46	***Лабораторная работа №2.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4
47, 48, 49, 50	***Лабораторная работа № 3.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4
53, 54, 55	***Лабораторная работа № 4.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	3
56, 57, 58, 59	***Лабораторная работа № 5***. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4
60, 61, 62	***Лабораторная работа № 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста’	3
66, 67, 68, 69	***Лабораторная работа №7.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4
71, 72, 73, 74	***Лабораторная работа №8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4
78, 79, 80, 81	***Лабораторная работа № 9.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
84, 85, 86, 87	***Лабораторная работа № 10.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4
100, 101, 102, 103	***Лабораторная работа № 11.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4
115, 116, 117, 118	***Лабораторная работа 12.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
	Итого	50

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Общие критерии оценки выполнения лабораторных работ

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил лабораторную работу, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 25ч.

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов 2 часа

Урок 1 Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. .

Устный опрос

1.Какие полуфабрикаты называют отделочными?

2. Какова классификация отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и метода приготовления?

3.Каков ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что такое отделочные полуфабрикаты?

а) Продукты, прошедшие первичную механическую обработку

б) Кондитерские изделия, полностью готовые к употреблению

в) Продукты, используемые для прослаивания, наполнения и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий

г) Исходное сырье для замеса теста

2. На какие группы подразделяются отделочные полуфабрикаты в зависимости от их консистенции и назначения?

а) Жидкие, густые и твердые

б) Сахарные, фруктовые, молочные и ореховые

в) Сиропы, помады, кремы, желе, посыпки, глазури

г) Простые и комбинированные

3. Какой основной ингредиент определяет классическую рецептуру сахарной помады?

а) Сахарный песок, вода и патока

б) Сахар и яичный белок

4. Какой процесс является критическим при приготовлении сахарной помады, обеспечивающим ее мелкокристаллическую структуру?

а) Длительное кипячение сиропа

б) Быстрое охлаждение сиропа до 35-40°С и последующее интенсивное взбивание

в) Замораживание сиропа

5. Что из перечисленного относится к желирующим отделочным полуфабрикатам?

а) Крем «Шарлотт»

б) Желе, мармелад, конфитюр

в) Сахарная мастика

6. Какой полуфабрикат используется для покрытия поверхности тортов и пирожных, придания им глянца и защиты от высыхания?

а) Помада

б) Белковая глазурь (айсинг)

в) Желе

г) Все перечисленные варианты верны

7. Какое сырье используется для приготовления белково-воздушных кремов (меренги)?

а) Сливочное масло и сахарная пудра

б) Яичные белки и сахарный песок

в) Сливки и желатин
8. В зависимости от используемого сырья, кремы подразделяются на:
а) Сливочные, белковые, заварные, масляные, из взбитых сливок
б) Сахарные и фруктово-ягодные
в) Однородные и комбинированные
9. В чем заключается суть метода приготовления масляного сиропного крема (например, крема «Шарлотт» или «Гляссе»)?
а) Взбивание сливочного масла и постепенное введение охлажденного сахарно-яичного или молочного сиропа
б) Заваривание муки с молоком и сахаром
в) Взбивание белков с горячим сахарным сиропом

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	в	4
3	а	3
4	б	3
5	б	3
6	г	4
7	б	3
8	а	3
9	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
Часть 1. Выберите один правильный ответ
1. Какой из перечисленных отделочных полуфабрикатов относится к группе помадных масс?
а) Крем «Шарлотт»
б) Сахарная помада
в) Фруктово-ягодный мармелад
г) Заварной гель
2. Для чего в кондитерском производстве используют сироп для промочки?
а) Для придания блеска поверхности изделий
б) Для создания рельефных украшений
в) Для пропитывания выпеченных бисквитных полуфабрикатов
г) Для склеивания пластов торта
3. Что из перечисленного является основным назначением отделочных полуфабрикатов?
а) Увеличение массы выпеченного изделия
б) Защита от преждевременного черствения
в) Придание изделию определенного вкуса, аромата и художественного оформления
г) Уменьшение калорийности мучных изделий
4. Какой полуфабрикат используется для покрытия поверхности тортов и пирожных и получения ровной глянцевой или матовой поверхности?
а) Желе
б) Помада
в) Пралине
г) Сахарная пудра

5. Что из перечисленного относится к полуфабрикатам промышленного производства?
а) Яично-сахарная смесь
б) Термостабильные начинки и гели
в) Сахарная пудра собственного помола
г) Сироп для промочки
6. На какие группы подразделяются отделочные полуфабрикаты в зависимости от их консистенции и назначения?
а) Жидкие, густые и твердые
б) Сахарные, фруктовые, молочные и ореховые
в) Сиропы, помады, кремы, желе, посыпки, глазури
г) Простые и комбинированные
Часть 2. Установите соответствие
7. Соотнесите вид отделочного полуфабриката с его основным назначением:
1)Глазурь
2)Фруктовое повидло
3)Желе (в студнеобразном состоянии)
4)Рисовальная масса (из белка и пудры)
А. Для создания четких рельефных рисунков и надписей.
Б. Для покрытия поверхности с целью получения глянцевого защитного слоя или рельефных узоров.
В. Для склеивания пластов теста и прослойки тортов.
Г. Для полного покрытия поверхности изделий шоколадным или сахарным слоем.
Ответ запишите в виде комбинации цифр и букв (например: 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А).
Часть 3. Открытый вопрос
8. Дайте краткий ответ:
Чем отличаются термостабильные начинки от обычных фруктовых джемов и почему они широко используются при производстве хлебобулочных изделий (например, открытых пирогов или сдобы)?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	в	4
7	1-Г; 2-В; 3-Б; 4-А	4
8	Термостабильные начинки способны сохранять свою форму, структуру и влажность при воздействии высоких температур (при выпечке), не растекаясь и не впитываясь в тесто. Обычные джемы и повидло при сильном нагреве могут закипать, карамелизоваться или вытекать из изделия, поэтому термостабильные варианты идеальны для закрытой и открытой сдобы.	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Часть 1. Выберите один правильный ответ

1. Что из перечисленного относится к основным (пластичным) отделочным полуфабрикатам?

а) Желе

б) Кремы

в) Сахарная помада

г) Сиропы

2. Какой ингредиент является основой для приготовления сахарной помады?

а) Какао-масло

б) Яичные белки

в) Сахарный сироп, уваренный с патокой

г) Сливочное масло

3. Для чего применяется отделочный полуфабрикат «желе»?

а) Для прослойки и склеивания пластов торта

б) Для художественной росписи пряников

в) Для покрытия поверхности тортов и пирожных, создания прозрачного глянцевого слоя

4. Какой вид сырья используется для приготовления белкового крема?

а) Сливки высокой жирности

б) Сахарная пудра и яичные белки

в) Сахар и молоко

5. Что из перечисленного классифицируется как сухой отделочный полуфабрикат?

а) Марципан

б) Сахарная мастика

в) Ореховые или шоколадные посыпки

6. Какой полуфабрикат готовится путем длительного взбивания сливочного масла с сахарной пудрой и добавлением вкусовых веществ?

а) Крем «Шарлотт»

б) Крем масляный основной (Гляссе)

в) Белковый заварной крем

г) Крем сливочный основной (на сгущенном молоке)

Часть 2. Задания на соответствие

7. Соотнесите вид крема с его описанием:

1)Масляный (на сгущенном молоке)

2)Белковый

3)Заварной (Шарлотт)

4)Сливочно-фруктовый

а) Готовится взбиванием яичных белков с сахарным сиропом.

б) Готовится взбиванием размягченного сливочного масла со сгущенным молоком и добавлением ароматизаторов.

в) Взбивается из сливочного масла, сахарной пудры и уваренной молочно-яичной смеси (сиропа).

г) Содержит масло, сахарную пудру и уваренное фруктовое пюре.

Ответ запишите в формате: 1 - ... , 2 - ...

8. Соотнесите отделочный полуфабрикат с его назначением:

1)Сахарная мастика

2)Рисовальная масса (айсинг)

3)Сахарная помада

4)Глазурь

а) Для полного глазирования поверхности и получения блестящей корки (на эклерах, бабах).

б) Для создания мелких объемных фигурок, цветов и покрытия тортов.
в) Для сплошного покрытия изделий шоколадным слоем.
г) Для выполнения тонких узоров, надписей и сеточек на поверхности изделий.
Часть 3. Открытые вопросы (требуется развернутый ответ)
9. В чем заключается принципиальная разница в технологии приготовления между сахарной помадой и сахарным сиропом (для пропитки)?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	3
4	б	3
5	в	3
6	г	4
7	1 - б; 2 - а; 3 - в; 4 - г.	4
8	1 - б; 2 - г; 3 - а; 4 - в.	4
9	Сахарный сироп представляет собой раствор сахара в воде (часто с добавлением эссенций или вина) и используется для пропитывания бисквита с целью придания ему влажности и вкуса. Сахарная помада готовится увариванием сахара с патокой до высокой концентрации (до пробы на мягкий шарик) с последующим быстрым охлаждением и интенсивным взбиванием. При этом образуются мельчайшие кристаллы сахара, что дает непрозрачную, мелкокристаллическую твердую массу, которая наносится на поверхность изделий.	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.

Устный опрос
1.Перечислите основные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов.
2.Каковы требования к качеству сахара и как подготовить его к приготовлению отделочных полуфабрикатов?
3.Каковы требования качеству яиц и яичных продуктов и как подготовить их к приготовлению отделочных полуфабрикатов?
4.Перечислите дополнительные ингредиенты для приготовления отделочных полуфабрикатов.
5.На основании каких документов можно произвести взаимозаменяемость продуктов?

Тестовое задание
1. Что из перечисленного является основным сырьем для приготовления сахарной помады?
а) Мука и яйца
б) Сахар и вода

в) Молоко и желатин
2. Какой показатель является главным при оценке качества сливочного масла для приготовления масляного крема?
а) Массовая доля влаги
б) Наличие кристаллов сахара
в) Массовая доля жира (не менее 82,5%)
3. К органолептическим методам оценки качества сырья НЕ относится:
а) Определение вкуса и запаха
б) Определение цвета и внешнего вида
в) Определение температуры плавления
4. При подготовке яиц для отделочных полуфабрикатов их обязательно: (выберите наиболее полный ответ)
а) Промывают и дезинфицируют
б) Осматривают на наличие сколов
в) Промывают теплой водой
5. Для стабилизации белкового крема и придания ему устойчивой формы в рецептуру часто добавляют:
а) Крахмал
б) Лимонную кислоту
в) Растительное масло
6. Какая комбинация ингредиентов является классической для приготовления ганаша?
а) Сливки и шоколад
б) Масло и вода
в) Белки и сахар
7. Если в рецептуре масляного крема используется уваренное сгущенное молоко, какой дополнительный ингредиент идеально подчеркнет вкус и аромат?
а) Ванилин
б) Томатная паста
в) Уксус
8. Чем можно заменить натуральный стручок ванили при приготовлении сиропа для пропитки?
а) Ванильным сахаром или ванилином
б) Лимонной кислотой
в) Кукурузным крахмалом
9. Допустимо ли использовать маргарин вместо сливочного масла при изготовлении крема «Шарлотт» по классической рецептуре?
а) Да, в любых количествах
б) Нет, так как это влияет на вкус и структуру
в) Да, но только растительный маргарин
10. В качестве какого полуфабриката применяется пектин в кондитерском производстве?
а) Разрыхлителя
б) Красителя
в) Стабилизатора/желирующего агента

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	а	3
5	б	3
6	а	3

7	а	3
8	а	3
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе 6ч.
Урок 3 Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.

Устный опрос
1.Что такое сироп?
2.Для чего используют сиропы?
3.Каковы особенности приготовления сиропа?
4.Какие виды сиропов приготавливают в кондитерском производстве?
5.Каково использование сиропов в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных?
6.Как определить готовность сиропов органолептически?
7. Как связаны температуры кипения сахарного сиропа и органолептические признаки, соответствующие определённой плотности сиропа.
8.Как произвести пробу на тонкую, среднюю, толстую нитку?
9.Как произвести пробу на мягкий, средней твёрдости или твёрдый шарик?
10.Когда сироп превращается в карамель?
Тестовое задание
1. Что представляет собой процесс приготовления сахарного сиропа?
а) Растворение сахара в воде и уваривание до определенной концентрации
б) Взбивание сахара с белком
в) Нагревание сахара до образования карамельной крошки без добавления воды
2. Каково основное назначение сиропов для промочки при изготовлении тортов и пирожных?
а) Увеличение срока хранения изделий
б) Придание изделиям мягкости, сочности и особого вкуса
в) Склеивание слоев бисквита между собой
3. При какой температуре рекомендуется проводить пропитку (промочку) бисквита сиропом, чтобы изделие не потеряло форму?
а) Сразу после кипячения (около 100°C
б) В теплом виде (50°C)
в) В охлажденном виде (20°C)
4. Какой сироп готовится с добавлением вина, коньяка или рома и ароматизируется эссенциями?
а) Инвертный сироп
б) Сироп для промочки (пропитки)
в) Помада
5. Что происходит с сахарозой при варке сиропа с добавлением пищевых кислот

(лимонной, уксусной)?
а) Сахароза кристаллизуется
б) Происходит инверсия сахара (распад на глюкозу и фруктозу)
в) Сироп густеет быстрее
6. Органолептический способ определения готовности сиропа — «тонкая нитка» соответствует содержанию сахара (в %):
а) 50
б) 60
в) 70
7. Какую пробу на ощупь дает уваренный сахарный сироп при содержании сахара около 85% («слабый шарик»)?
а) Капля сиропа жидкая и не тянется
б) Сироп скатывается в мягкий, легко деформируемый шарик
в) Сироп образует твердый хрупкий шарик, который ломается
8. Какая стадия уваривания сиропа имеет максимальную температуру кипения и используется для приготовления леденцов и карамели?
а) «Слабая помада»
б) «Тонкая нитка»
в) «Карамельная проба»
9. Оценка качества сиропа в кулинарии включает проверку следующих показателей:
а) Влажность, сыпучесть, объем
б) Консистенция, цвет, вкус, запах, прозрачность (отсутствие кристаллов)
в) Плотность, пористость, кислотность
10. Допускается ли наличие кристаллов сахара (засахаривание) в готовом прозрачном сиропе для промочки?
а) Да, допускается для более сладкого вкуса
б) Нет, качественный сироп должен быть полностью прозрачным
в) Да, в небольших количествах при добавлении фруктовых соков

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	в	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 4 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.

Устный опрос

1.Как подготавливают сахар для приготовлеия сиропов?

2.Какие ароматические эссенции используют в приготовлении сиропов и как из подготовить??

3.Какие вина и коньяк используют в приготовлении сиропа и как их подготовить?

4.Какие красители используют при приготовлении сиропов и как их подготовить?

5.Какие пищевые кислоты используют в приготовлении сиропов и как их подготовить?

Тестовые вопросы

1. Какой показатель качества сахара-песка является критическим при приготовлении прозрачных сиропов?

а) Массовая доля влаги

б) Наличие посторонних запахов и цветность раствора

в) Массовая доля редуцирующих веществ

г) Кристаллическая структура

2. Какое требование предъявляется к воде, используемой для приготовления сиропов?

а) Вода должна быть кипяченой

б) Вода должна быть жесткой, чтобы обогатить сироп минералами

в) Вода должна быть питьевой, прозрачной, без запаха и вкуса, с минимальной жесткостью

г) Вода должна быть газированной

3. Для чего в сиропы добавляют пищевые кислоты (лимонную, виннокаменную)?

а) Для предотвращения процесса кристаллизации (инверсии сахара) и улучшения вкуса

б) Для загустения сиропа

в) Для придания сиропу ярко-желтого цвета

г) Для увеличения срока хранения при комнатной температуре

4. Какие красители предпочтительнее использовать для ароматизированных сиропов в соответствии с технологическими требованиями?

а) Синтетические красители с максимальной интенсивностью

б) Только натуральные (например, жженый сахар, соки ягод), разрешенные к применению

в) Красители на спиртовой основе

г) Красители не используются, так как сироп должен быть прозрачным

5. Какие требования предъявляются к качеству коньяка и вина, используемых для ароматизации сиропов?

а) Допускается использование напитков с признаками скисания

б) Алкоголь должен соответствовать стандартам качества, иметь чистый вкус и аромат, без посторонних примесей

в) Использование крепкого алкоголя запрещено

г) Крепость напитка должна быть не менее 60% об.

6. Как правильно подготавливать ароматические эссенции перед введением в сироп?

а) Эссенции вводят неразбавленными в горячий сироп сразу после варки

б) Эссенции растворяют в небольшом количестве воды или спирта и вводят в охлажденный сироп

в) Эссенции кипятят вместе с сахаром

г) Эссенции смешивают с кислотой и добавляют в горячий сироп

7. Что происходит с сахаром при варке сиропа в присутствии пищевых кислот?

а) Сахар полностью растворяется и карамелизуется

б) Происходит инверсия сахарозы (распад на глюкозу и фруктозу), что предотвращает засахаривание

в) Выпадает осадок

8. Каким должен быть сироп, правильно приготовленный для пропитки бисквитов?

а) Густым, тягучим и мутным

б) Насыщенным алкоголем, но без добавления сахара

в) Прозрачным, требуемой концентрации (обычно 50-70% сахара), с приятным ароматом и вкусом эссенции/вина

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	б	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	в	3

1. **Критерии оценок**:
2. Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
3. 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
4. 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
5. 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 5 . Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

Устный опрос

1.Как приготовить сироп для промочки, каковы правила и режим варки, последовательность технологических операций?
2.Как определить готовность сиропа?
3.Как используют сироп для промочки?
4.Как приготовить сироп кофейный, каковы правила и режим варки, последовательность технологических операций?
5.Как определить готовность кофейного сиропа?
6.Как используют кофейный сироп?
7. Как приготовить сироп инвертный, каковы правила и режим варки, последовательность технологических операций?
8.Как определить готовность инвертного сиропа?
9.Как используют инвертный сироп?
10.Как приготовить сироп для глазирования, каковы правила и режим варки, последовательность технологических операций?
11.Как определить готовность сиропа для глазирования?
12.Как используют сироп для глазирования?
13. Как приготовить жжёнку, какова последовательность технологических операций?
14.Как определить готовность жжёнки ?
15.Как используют жжёнку сироп?
16. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой сироп готовится с добавлением кислоты (лимонной) для предотвращения процесса кристаллизации (инверсии сахарозы)?
а) Кофейный сироп
б) Инвертный сироп

в) Сироп для промочки
г) Жженка
2. До какой температуры ℃ доводят сахарный сироп при варке для получения пробы «тонкая нитка»?
а) 105,3
б) 100,1
в) 101,1
г) 114,5
3. Установите правильную последовательность технологических операций при варке сахарного сиропа для промочки:
1)Доведение до кипения и удаление пены
2)Растворение сахара в воде
3)Процеживание сиропа
4)Охлаждение и ароматизация
5)Варка до нужной температуры
а) 2, 1, 3, 5, 4
б) 1, 2, 5, 3, 4
в) 2, 3, 1, 5, 4
г) 5, 1, 2, 3, 4
4. В какой момент в сироп для промочки (бисквита) добавляют ароматические вещества (эссенции, коньяк, вино)?
а) Во время активного кипения сиропа
б) Сразу после растворения сахара
в) После охлаждения сиропа до температуры ниже 20℃
г) На стадии «тонкой нитки»
5. Какие требования предъявляются к качеству готового сиропа для промочки?
(Выберите несколько вариантов)
а) Наличие кристаллов сахара
б) Полностью прозрачная консистенция
в) Осадок на дне емкости
г) Влажность 50%
д) Равномерное распределение ароматических веществ
6. Определение готовности жженки (карамельного сиропа) производится по следующим признакам:
а) Сироп становится бесцветным и тягучим
б) Появление густой пены и темно-коричневого цвета, а также характерного карамельного запаха
в) Температура сиропа достигает 127℃
г) Полное растворение сахара в холодной воде без изменения цвета
7. С чем связано требование охлаждать инвертный сироп перед длительным хранением?
а) В горячем виде он кристаллизуется
б) Высокая температура приводит к карамелизации сахара и потемнению сиропа
в) При остывании сироп приобретает нужную вязкость
г) В горячем виде его невозможно процедить

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	а	5
4	в	4
5	б, г, д	5

6	б	4
7	б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Установите соответствие между видами сиропов и их назначением в кондитерском производстве:
1)Инвертный сироп
2)Жженка
3)Сироп для глазирования
4)Промочка

А. Для пропитывания и ароматизации выпеченных полуфабрикатов (бисквита)
Б. Для придания изделиям красивого блеска и защиты от высыхания
В. Для предотвращения кристаллизации в помаде и увеличения срока годности изделий
Г. Для придания изделиям и кремам темно-коричневого цвета и горьковато-сладкого вкуса

2. Каковы стандартные условия и сроки хранения сахарных сиропов для промочки в производственных цехах?
а) При комнатной температуре в открытой таре — до 3 суток
б) При температуре не выше 6 °C в плотно закрытой таре — не более 10-12 часов
в) В холодильнике (при -5°C) в плотно закрытой таре — до 10-12 суток
г) При температуре 20°C до 30 суток

3. Что происходит с бисквитом, если использовать для его промочки слишком горячий сироп?
а) Бисквит лучше пропитывается
б) Бисквит размягчается и теряет форму (структура разрушается)
в) Сироп быстрее впитывается, ускоряя процесс выстойки
г) Бисквит приобретает дополнительный объем

4. В какой момент в сироп для промочки (бисквита) добавляют ароматические вещества (эссенции, коньяк, вино)?
а) Во время активного кипения сиропа
б) Сразу после растворения сахара
в) После охлаждения сиропа до температуры ниже 20°C
г) На стадии «тонкой нитки»

5. Какие требования предъявляются к качеству готового сиропа для промочки?
(Выберите несколько вариантов)
а) Наличие кристаллов сахара
б) Полностью прозрачная консистенция
в) Осадок на дне емкости
г) Влажность 50%
д) Равномерное распределение ароматических веществ

6. Определение готовности жженки (карамельного сиропа) производится по следующим признакам:
а) Сироп становится бесцветным и тягучим
б) Появление густой пены и темно-коричневого цвета, а также характерного карамельного запаха
в) Температура сиропа достигает 127°C
г) Полное растворение сахара в холодной воде без изменения цвета

7. Установите правильную последовательность технологических операций при варке сахарного сиропа для промочки:

1)Доведение до кипения и удаление пены
2)Растворение сахара в воде
3)Процеживание сиропа
4)Охлаждение и ароматизация
5)Варка до нужной температуры

а) 2, 1, 3, 5, 4
б) 1, 2, 5, 3, 4
в) 2, 3, 1, 5, 4
г) 5, 1, 2, 3, 4

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1-В, 2-Г, 3-Б, 4-А	4
2	б	4
3	б	4
4	в	4
5	б, г, д	5
6	б	4
7	а	5

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 6. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады

Устный опрос
1.Каковы требования к качеству основной помады?
2. Каковы требования к качеству шоколадной помады?
3. Каковы требования к качеству молочной помады?
4. Каковы требования к качеству сахарной помады?
5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.

Карточки-задания
Карточка 1

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

Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
Сироп уваривать до пробы на мягкий шарик.
Сироп довести до кипения
Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
Сироп уварить до 105 ^{0}С (проба на тонкую нить)
Сахар соединить с водой
Снять пену с сиропа
Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.

Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.
Эталон ответов:
1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной
8.Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
6.Сироп уваривать до пробы на мягкий шарик.
2.Сироп довести до кипения
5.Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
4.Сироп уварить до 105 ^{0}С (проба на тонкую нить)
1.Сахар соединить с водой
3.Снять пену с сиропа
9.Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
7.Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

2.Каковы требования к качеству помады основной?
Карточка 2
1.Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления основной помады?
2.Каково использование основной помады?
Карточка 3
1.Как варят помадный сироп?
2.Как сироп взбивают в помаду?
Карточка 4
1.Как производят охлаждение сиропа?
2.Как производят взбивание помады?
Карточка 5
1.Как производят ароматизацию и подкрашивание помады?
2.Каковы особенности приготовления сахарной помады?
Карточка 6
1..Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления молочной помады?
2.Каковы требования к качеству помады шоколадной?
Карточка 7
1.Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления шоколадной помады?
2.каково использование шоколадной помады?
Карточка 8
1.Как варят помадный сироп?
2.Как сироп взбивают в помаду?
Карточка 9
1.Как производят охлаждение сиропа?
2.Как производят взбивание помады?
Карточка 10
1.Как производят ароматизацию и подкрашивание помады?
2.Каковы особенности приготовления молочной помады?
Карточка 10
1.Приготовление какой помады изображено на рисунке? Опишите технологию приготовления этой помады.



2.Зачем нужен мраморный стол при приготовлении помады?



Эталон ответов:

1.Помада основная для глазирования.

2.Для быстрого охлаждения сиропа до 30-40°С перед взбиванием помады.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что представляет собой кондитерская помада по своей физической структуре?

А) Однородный сахарный сироп

Б) Взбитый белково-сахарный крем

В) Гетерогенная система из мельчайших кристалликов сахара, распределенных в насыщенном сиропе

Г) Эмульсия из жира и воды

2. Для чего в рецептуру сахарной помады добавляют патоку (или инвертный сироп)?

А) Для придания вкуса

Б) Для предотвращения преждевременной кристаллизации (засахаривания) сиропа

В) Для загустения

Г) Для придания помаде глянца

3. До какой температуры °С уваривают сахаро-паточный сироп для основной помады перед ее охлаждением и взбиванием?

А) 105-106

Б) 115-117

В) 103-104

Г) 119

4. Какова главная цель интенсивного охлаждения уваренного сиропа (до 30-40 °С) перед взбиванием?

А) Получение мелких кристаллов сахара для нежной структуры помады
Б) Чтобы масса загустела быстрее
В) Чтобы в процессе взбивания помада не свернулась
Г) Охлаждение не влияет на структуру
5. Зачем при приготовлении помады нужен мраморный стол?
А) Для равномерного быстрого охлаждения сахаро-паточного сиропа до нужной для взбивания температуры
Б)Для созревания помады
В) Для охлаждения после взбивания
Г)Для процесса подкрашивания
6. Особенность приготовления молочной помады (по сравнению с основной) заключается в том, что:
А) В нее не добавляют патоку
Б) Сироп готовят на молоке или сливках
В) Ее не нужно взбивать
Г) Ее уваривают при низких температурах
7. В какой момент в помаду вводят ароматические вещества (эссенции, ванилин)?
А) В начале варки вместе с сахаром
Б) В конце варки, после снятия с огня или при небольшом охлаждении сиропа
В) Непосредственно перед глазированием изделий
8. Какую температуру должна иметь помада при нанесении на поверхность кондитерских изделий для получения тонкого и глянцевого слоя?
А) 45-55
Б) 60-65
В) 30-40

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	А	4
5	А	4
6	Б	4
7	В	3
8	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Как готовят шоколадную помаду (согласно классической технологии)?
А) Варят сразу с добавлением какао-порошка и шоколада
Б) Основную помаду слегка разогревают и вмешивают в нее какао-порошок и ванильную пудру
В) Вводят тертый шоколад в горячий уваренный сироп, затем взбивают
Г) Применяют метод холодного замеса сахарной пудры с какао и белком
2. Каковы органолептические требования к готовой помаде?
А) Однородная, пластичная масса, белого цвета (или цветная в зависимости от добавки), с глянцевой поверхностью на изделии
Б) Рыхлая сыпучая масса с легким хрустом кристаллов

В) Тягучая, прозрачная, липкая карамель
Г) Жирная, легко тающая при комнатной температуре масса
3. При хранении помады на поверхности может выделяться сироп («отмокать»). Что является наиболее вероятной причиной этого дефекта?
А) Помада слишком долго взбивалась
Б) В помаде содержится слишком много влаги (недоварен сироп) или мало патоки
В) Нарушение температурного режима хранения
Г) Слишком быстрое охлаждение сиропа
4. В какую помаду не добавляют эссенцию:
А) Сахарную
Б) Молочную
В) Шоколадную
Г) Помада основная
5. Зачем при приготовлении помады нужен мраморный стол?
А) Для равномерного быстрого охлаждения сахаро-паточного сиропа до нужной для взбивания температуры
Б)Для созревания помады
В) Для охлаждения после взбивания
Г)Для процесса подкрашивания
6. Особенность приготовления молочной помады (по сравнению с основной) заключается в том, что:
А) В нее не добавляют патоку
Б) Сироп готовят на молоке или сливках
В) Ее не нужно взбивать
Г) Ее уваривают при низких температурах
7. В какой момент в помаду вводят ароматические вещества (эссенции, ванилин)?
А) В начале варки вместе с сахаром
Б) В конце варки, после снятия с огня или при небольшом охлаждении сиропа
В) Непосредственно перед глазированием изделий
8. Какую температуру должна иметь помада при нанесении на поверхность кондитерских изделий для получения тонкого и глянцевого слоя?
А) 45-55
Б) 60-65
В) 30-40

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	В	4
4	А , Б	4
5	А	4
6	Б	4
7	В	3
8	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 7 Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1.Какие украшения можно приготовить из карамели?
2. Каковы особенности технологического процесса приготовления карамели?
3. Каков ассортимент карамельной массы с патокой?
4. Какова технология приготовления карамельной массы с патокой?
5. Каковы особенности приготовления карамели ливной, атласной, пластичной?
6.Каково применение карамельной массы?
7.Как приготовить карамельную массу без патоки?
8.Как приготовить карамельный клей?
9.Каковы требования к качеству карамельной массы7
10.Каковы условия и сроки хранения карамельной массы?
11.Какие украшения можно приготовить из ливной карамельной массы и каково их использование?
12. Какие украшения можно приготовить из атласной карамельной массы и каково их использование?
13. Какие украшения можно приготовить из пластичной карамельной массы и каково их использование?
14. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения карамельной массы?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Для пластичной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) до 153С; б) до150°С; в) до 140°С.

2. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163°С; б) 150…..153°С; в) 170…..173°С

3.Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 130°С; б) 150°С; в) 158°С.

4. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112°С; б) 110°С; в) 115°С

5.Для карамельной массы без патоки используют
а) лимонную кислоту;
б)молочную кислоту;
в) борную кислоту

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	
2	а	
3	б	
4	б	
5	а	
6		
7		
8		

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что предотвращает преждевременную кристаллизацию (засахаривание) карамельного сиропа?
а) Добавление соли
б) Добавление патоки или инвертного сиропа
в) Интенсивное перемешивание при варке
г) Увеличение количества воды

2.Для пластичной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) до 153С;
б) до150°С;
в) до 140°С
г) до 130°Сu

3. Как называют карамель, уваренную до 150°С и подвергнутую вытягиванию для придания перламутрового блеска?
а) Леденцовая
б) Атласная
в) Литая
г) Мягкая

4. Что происходит с карамельным декором при длительном хранении в условиях повышенной влажности?
а) Карамель становится более хрупкой
б) Карамель плавится и расплывается (теряет форму)
в) Цвет становится более темным
г) Никаких изменений не происходит

5. Какова основная цель добавления пищевых кислот (например, лимонной) в рецептуру карамели?
а) Загущение сиропа
б) Придание эластичности для вытягивания
в) Улучшение вкуса и предотвращение кристаллизации сахара
г) Увеличение срока годности готового изделия

6. В качестве каких элементов чаще всего используются простые украшения из изомальта или сахара (изонити, фигурки) в мучных кондитерских изделиях?
а) В качестве основы для выпечки
б) Для заполнения внутренних полостей
в) Для создания акцентов на поверхности тортов и пирожных
г) Как пищевой консервант

7. Каковы стандартные требования к качеству готовой карамельной массы?
а) Тягучая консистенция, матовый цвет
б) Однородная, твердая или пластичная масса без кристаллов сахара
в) Наличие мелких пузырьков воздуха на поверхности

8. Какие условия являются оптимальными для хранения готового карамельного декора (например, карамельных сфер или цветов)?

а) Комнатная температура в герметичном контейнере с влагопоглотителем

б) Холодильник (высокая влажность)

в) Морозильная камера

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	б	4
5	в	4
6	в	4
7	в	3
8	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 8 Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1.Охарактеризуйте общие особенности приготовления желе.

2.Для украшения каких мучных кондитерских изделий используют желе в застывшем и незастывшем виде?

3. Каковы особенности добавления сахара и кислот в желе?

4. Какова технология приготовления желе на агаре?

5. Какова технология приготовления желе на желатине?

6. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения желе?

Тестовое задание

1. Какие вещества используются в качестве основных желирующих компонентов при приготовлении желе?

а) Крахмал, пектин, сахар.

б) Желатин, агар-агар, пектин, альгинат натрия.

в) Лимонная кислота, яичный белок, желатин.

г) Желатин, яичный желток, крахмал.

2. Как правильно подготавливать желатин перед введением в горячий сироп?

а) Засыпать непосредственно в кипящий сироп при быстром помешивании.

б) Залить холодной водой для набухания, затем распустить на водяной бане или при слабом нагревании.

в) Промыть в горячей воде и просушить.

г) Залить горячей водой и прокипятить 10 минут.

3. Какой из желирующих агентов теряет свои свойства при длительном кипячении?

а) Пектин.

б) Желатин.

в) Агар-агар.
г) Агароид.
4. Что такое «мозаичное» желе согласно классификации?
а) Желе, приготовленное из сока разных фруктов, но залитое единым слоем.
б) Застывшее желе разных цветов, мелко нарезанное, перемешанное и залитое светлым желе.
в) Желе с добавлением целых ягод и фруктов.
г) Многослойное желе, залитое под углом.
5. Допускается ли замораживание желе на основе агар-агара без потери качества?
а) Да, это улучшает структуру и предотвращает таяние.
б) Нет, так как происходит процесс синерезиса (отделения воды)
в) Да, но только при шоковой заморозке.
г) Только при добавлении большого количества сахара.
6. Какие дополнительные ингредиенты используют для ароматизации и окрашивания желе?
а) Фруктовые и ягодные соки, эссенции, вина, ликеры, пищевые красители.
б) Растительное масло, специи, уксус.
в) Молочные продукты, кокосовая стружка, мясные бульоны.
7. Как желе используется в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях?
Выберите несколько правильных вариантов:
а) Для глазирования поверхности тортов и пирожных (предотвращает высыхание фруктов и придает блеск).
б) Как прослойка для бисквитных тортов (например, клубничное или вишневое желе).
в) В качестве начинки для открытых пирогов и тартов.
г) Для замешивания плотного теста вместо яиц.
8. Каковы главные требования к качеству готового желе?
а) Масса должна быть жидкой, тягучей, с мутным осадком на дне.
б) Прозрачная (кроме молочного) студнеобразная масса, хорошо сохраняющая форму при разрезании, без комков и посторонних привкусов.
в) Тягучая масса с ярко выраженным привкусом желирующего вещества.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	в	4
6	а	3
7	а, б, в	4
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.3.Приготовление глазури 1 час

Урок 9 . Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций,

органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

Устный опрос

1.Перечислите виды глазури в зависимости от сырья.

2. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности глазури сырцовой для глазирования поверхности.

3.Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности глазури сырцовой для украшения изделий.

4.Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности глазури заварной для украшения изделий.

5. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения глазури?

Карточка 1

1.Перечислите виды глазури.

2. Что такое темперинг?

Карточка 2

1. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности глазури сырцовой для украшения изделий.

2.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения глазури шоколадной?

Карточка 3

1. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности глазури заварной для украшения изделий.

2. Как приготовить кувертюр?

Карточка 4

1.Охарактеризуйте методы темперирования шоколада

2.Какова технология приготовления глазури «Опера»?

Карточка 5

1.Какова технология приготовления ганаша?

2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения глазури сырцовой для украшения изделий?

Карточка 6

1.как приготовить классическую шоколадную глазурь?

2.Какова технология приготовления глазури «Опера»?

Карточка 7

1.Какова технология приготовления шоколадной глазури «Альгамбра»?

2. Как приготовить глазурь для трюфелей?

Письменный опрос

Вариант 1

1.Каковы виды глазури в зависимости от сырья?

2.Как используют глазурь шоколадную – кувертюр в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Вариант 2

1.Как используют глазурь сырцовую для украшения изделий в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

1.Как используют глазурь шоколадную – ганаш в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Вариант 3

1.Как используют глазурь заварную для украшения изделий в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

2.Как используют глазурь для трюфелей для украшения изделий в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Вариант 4

1.Как используют глазурь сырцовую для глазирования поверхностей в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2.Как используют глазурь классическую шоколадную в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

Тестовое задание

1. Какой основной базовый ингредиент используется для приготовления сырцовой глазури для глазирования поверхности?
а) Тертый какао
б) Сахарная пудра
в) Сливочное масло
г) Сахарный песок
2. Какая температура сахарного сиропа считается нормой (проба на «слабый шарик») при приготовлении заварной глазури?
а) 110
б) 115
в) 103
г)107
3. Как определяется органолептическая готовность сырцовой белковой глазури для рисования (айсинга)?
а) Появлением выраженного глянцевого блеска
б) Рисунок на поверхности изделия не должен расплываться
в) Глазурь должна полностью впитаться в корж
г) Появлением пузырьков воздуха
4. В течение какого времени в среднем взбивают заварную глазурь для украшения изделий?
а) 5 - 10 минут
б) 15 - 20 минут
в) 35 минут
г) 1 час
5. Какие главные органолептические отличия украшений из заварной глазури по сравнению с сырцовой?
а) Заварная глазурь более блестящая и гладкая
б) Заварная глазурь менее блестящая, но более устойчивая при хранении
в) Заварная глазурь обладает более выраженным вкусом лимона
г) Заварная глазурь имеет более темный оттенок
6. Какой вид шоколадной глазури традиционно используется для покрытия тортов и пирожных?
а) Фруктовая глазурь
б) Кувертюр
в) Сахарная помада
г) Сырцовая белковая масса
7. Каким требованиям к качеству должна соответствовать правильно приготовленная шоколадная глазурь?
а) Иметь матовую поверхность и легко крошиться при нарезании
б) Иметь ровную, блестящую (глянцевую) поверхность, без крупинок сахара и сероватого налета
в) Иметь жидкую консистенцию и стекать с краев изделия
г) Быть тягучей и полностью скрывать текстуру изделия
8. Что относится к органолептическим показателям качества любой качественной глазури?
а) Однородная консистенция, характерный цвет, вкус и запах, свойственные данному виду
б) Обязательное наличие выраженного аромата ванилина и лимонной кислоты

в) Твердая, стекловидная структура, которую тяжело разрезать ножом
г) Температура подачи не менее

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	в	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов 7 часов

Урок 10 Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Устный опрос
1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.
2.Требования к качеству сырья.
3.Методы приготовления.
4.Требования к качеству, условия и сроки хранения
5.Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тестовое задание
1.Что является основным сырьем для приготовления классического сливочного крема (например, «Шарлотт» или «Глясе»)?
А) Сливки растительные, сахарная пудра
Б) Сливочное масло, сахар, яйца/молоко
В) Белок яичный, сахарный сироп
Г) Творог, сметана, сахар
2.Какое требование предъявляется к куриным яйцам, используемым для приготовления кремов?
А) Допускаются яйца любой категории с поврежденной скорлупой
Б) Яйца не ниже второй категории, с чистой и неповрежденной скорлупой В) Яйца должны быть предварительно заморожены
Г) Использование яиц допускается без предварительной обработки скорлупы
3.К какому виду относится крем, приготовленный путем непрерывного взбивания яичных белков с горячим сахарным сиропом?
А) Заварной
Б) Сливочный
В) Белковый (воздушный)

Г) Масляный на сахарной пудре
4.При какой температуре ℃ и в течение какого максимального срока рекомендуется хранить готовые масляные кремы на производстве?
А) При комнатной температуре не более 24 часов
Б) От 2до 6 не более 36 часов
В) При температуре 10℃ до 30 суток
Г) От 2 до 6 не более 72 часов
5.Какое главное правило соблюдается при хранении остатков неиспользованного крема в конце рабочей смены?
А) Остатки охлаждаются и используются на следующий день
Б) Крем замораживается для повторного взбивания
В) Передача остатков другим сменам строго запрещена, крем списывается или используется для изделий с высокой термической обработкой
Г) Крем смешивается со свежей порцией для увеличения объема
6.Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для ароматизации и окрашивания сливочных кремов?
А) Поваренная соль, пищевые красители
Б) Ванилин, коньяк, какао-порошок, фруктовые эссенции
В) Разрыхлитель, крахмал, дрожжи
Г) Растительное масло, уксус
7.Какой метод приготовления обеспечивает крему «Глясе» пышную структуру и устойчивость при декорировании?
А) Холодное смешивание масла с сахарной пудрой
Б) Заваривание муки с молоком
В) Взбивание сливочного масла и постепенное введение горячей смеси яиц с сахаром (или сиропа)
8.В каких целях кремы используются в приготовлении хлебобулочных изделий (например, сдобных булок, косичек, слоеных изделий)?
А) Для прослойки теста перед выпечкой в печи
Б) В качестве жидкой пропитки для хлеба
В) Как начинка (открытая или закрытая) после выпечки и остывания изделий

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	В	4
4	Б	4
5	В.	4
6	Б	4
7	В	3
8	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 11 . Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1.Перечислите ассортимент сливочных кремов.
2. Каковы особенности приготовления сливочных кремов?.
3. Как приготовить крем сливочный основной?
4.Как приготовить крем сливочный с какао-порошком?
5.Как приготовить крем сливочный кофейный ?
6.Как приготовить крем сливочно-ореховый?
7.Как приготовить крем сливочный «Новый»?
8.Как приготовить крем сливочный «Новый фруктовый»?
9.Как приготовить крем «Новый»?
10.Как приготовить крем «Новый» шоколадный?
11.Как приготовить крем «Щарлотт»?
12.Как приготовить крем «Шарлотт шоколадный»?
13.Как приготовить крем «Шарлотт на агаре»?
14.Как приготовить крем «Гляссе основной»?
15. Как приготовить крем «Пражский»?
16. Как приготовить крем «Ореховый»?
17. Как приготовить крем «Чешский»?
18. Как приготовить крем «Испанский»?
19. Как приготовить крем на сливках?
20. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения кремов сливочных?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.
а) сахарном сиропе;
б) сахарной пудре;
в) молочно-сахарном сиропе.
2. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»
а) сливках 36%;
б) яйцах;
в) молоке.
3.Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

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

4. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению крема сливочного основного
А.Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино
Б.Сливочное масло зачищают
В.Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком
Г.Масло разрезают на куски
Д.Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло
Е. Масло кладут в бачок взбивальной машины
Ж.Взбивают 5…7 минут
3. Взбивают 5…7 минут
5. Крем "Новый" отличается от основного?
а) Готовят на сиропе
б) Не добавляют коньяк
в) Менее пышный
г) Не используется для отделки
д) Не добавляют сгущенное молоко

6.Сроки хранебния изделий со сливочным основным кремом:
а)25ч
б)36ч
в)72 ч
7.При какой температуре °С хранят изделия со сливочным кремом:
а)2-6
б)-2
в) 0; -6
г)10-12

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	1г, 2в. 3а, 4б	4
4	Б,Г.Е,Ж,В,Д,З, А	8
5	а, д	5
6	Б	3
7	А	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Как подготовить сливочное масло для изготовления сливочного крема:
А)зачищают поверхность
Б)протирают
В)растапливают
2. Как подготовить сахарную пудру для изготовления сливочного крема:
А)замачивают
Б)измельчают
В)просеивают
3. Как подготовить сгущенное молоко для изготовления сливочного крема:
А)подогревают, процеживают
Б)процеживают, растирают
В)охлаждают, процеживают
4.Сколько минут взбивают сливочное масло при приготовлении сливочного крема:
А)5-7 мин
Б)15-20 мин
В)30мин
5.Какое сырьё добавляют в масло при приготовлении сливочного крема:
А)какао-порошок, повидло
Б)сгущенное молоко, сахарную пудру
В)молоко цельное, сахар
6.Сколько минут взбивают сливочный крем:
А)5-7 мин
Б)7-10 мин
В)10-15 мин
Г)20 мин
7)какое сырьё добавляют в конце взбивания сливочного крема:
А)ванильную пудру, коньяк или десертное вино

Б)ванильную пудру и эссенцию
В)коньяк или вино, эссенцию
8.Сроки хранебния изделий со сливочным основным кремом:
А)25ч
Б)36ч
В)72 ч
Г)6ч
9.При какой температуре °С хранят изделия со сливочным кремом:
А)2-6
Б)-2
В) 0; -6
Г)10-12

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	В	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	4
7	А	3
8	Б	4
9	А	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что является базовой основой для приготовления классического сливочного крема (например, «Основного»)?
а) Сливки высокой жирности
б) Размягченное сливочное масло, взбитое с сахарной пудрой и сгущенным мололом
в) Заварная основа на молоке и яйцах
г) Взбитые яичные белки с сахаром
2. Какова оптимальная жирность сливок, используемых для приготовления сливочного крема?
а) Не менее 15%
б) 20-25%
в) Не менее 33%
г) 10-15%
3. Какой температурный режим оптимален для сливочного масла перед его взбиванием?
а) Замороженное
б) Комнатная температура
в) Температура холодильника)
г) Растопленное до жидкого состояния)
4. В какой последовательности происходит технологический процесс приготовления сливочного крема «Новый» или «Основной»?
а) Взбивание масла с пудрой →добавление сиропа → ароматизация
б) Варка сиропа → охлаждение → соединение с маслом

в) Взбивание сливок → добавление желатина → охлаждение
г) Прогревание масла с мукой → охлаждение → взбивание
5. Что произойдет со сливочным кремом, если взбивать его слишком долго на высокой скорости при повышенной температуре в цехе?
а) Крем станет более пышным и воздушным
б) Масса расслоится (отделится сыворотка/масло начнет плавиться)
в) Крем станет гуще
г) Никаких изменений не произойдет
6. Каковы органолептические требования к качеству готового сливочного крема?
а) Жидкая консистенция, наличие крупинок сахара
б) Пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму, кремового цвета
в) Рыхлая масса белого цвета со слабым запахом брожения
г) Тягучая, плотная масса, быстро тающая при комнатной температуре
7. Каковы максимальные условия и сроки хранения тортов и пирожных со сливочным кремом согласно санитарным нормам?
а) При температуре 2-6°С — не более 36 часов
б) При температуре 12°С — не более 18 часов
в) При комнатной температуре — до 24 часов
8. Разрешается ли замораживать торты и пирожные со сливочным (масляным) кремом для увеличения их срока годности?
а) Да, это стандартная практика длительного хранения
б) Нет, сливочный и сметанный кремы заморозке не подлежат
в) Разрешается только для кремов с добавлением какао

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	а	4
5	б	4
6	б	4
7	а	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1
1.Какие сливочные кремы называют фирменными?
2.Как приготавливают и для чего используют крем «Пражский»?

Вариант 2
1. Как приготавливают и для чего используют крем «Ореховый»?
1. Как приготавливают и для чего используют крем на сливках?

Вариант 3
1. Как приготавливают и для чего используют крем «Чешский»?
2. Как приготавливают и для чего используют крем «испанский»?

Вариант 4
1.Каковы требования к качеству фирменных сливочных кремов?

2. Как приготавливают и для чего используют крем «Чешский»?

<u>Урок 12. Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>

Письменный опрос

Вариант 1

1.Каков ассортимент белковых кремов?

2. Как приготавливают и для чего используют крем белковый сырцовый?

Вариант 2

1.Каковы особенности приготовления кремов белковых?

1. Как приготавливают и для чего используют крем белковый заварной?

Вариант 3

1. Как приготавливают и для чего используют крем белковый со свекольным соком?

2. Как приготавливают и для чего используют крем «Меренга итальянская»?

Вариант 4

1. Как приготавливают и для чего используют крем «Белковый на агаре?

2.Каковы требования к качеству белковых кремов?

Вариант 5

1. Как приготавливают и для чего используют крем белковый со свекольным соком?

2. Как приготавливают и для чего используют крем «Зефир»?

Вариант 6

Выбрать ингредиенты для приготовления белкового крема:

№	сырьё	№	сырьё	№	сырьё
	молоко		ванилин		коньяк или вино
	сахарная пудра		мука		пищевая сода
	соль		пищевые красители		яйцо
	сахар		сгущенное молоко		кукурузный крахмал
	масло сливочное		повидло		Лимонная кислота
	орехи арахис		маргарин		мёд
	творог				желе ягоды

Эталон ответов:

№	сырьё	№	сырьё	№	сырьё
	молоко 	√	ванилин 		коньяк или вино 
√	сахарная пудра 		мука 		питьевая сода 
	соль 	√	пищевые красители 	√	яйцо 
√	сахар 		сгущенное молоко 		кукурузный крахмал 
	масло сливочное 		повидло 	√	Лимонная кислота 
	орехи арахис 		маргарин 		мёд 
	творог 				желе ягоды 

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Установите последовательность проведения обработки яиц перед использованием:

А)ополаскивают под проточной водой

Б)дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести

В)замачивают в тёплой воде 5-10 мин

Г)обработка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды

2.Как подготавливают сахарную пудру для приготовления белкового крема:

А)замачивают

Б)измельчают

В)просеивают

3.Как подготавливают яичный белок для приготовления ьелкового крема:

А)охлаждают

Б)растирают

В)нагревают

4.Как подготавливают сахар для приготовления белкового кремаб

А)замачивают

Б)измельчают

В)просеивают

5.До какой температуры уваривают сахарный сироп для белклвлго крема:

А)122 (до среднего шарика)

Б)80 (до карли)

В)100 (до густой массы)

6.Во сколько раз увеличивается яичный белок при взбивании для крема:

А) в 5-6 раз

Б)в 7-8 раз

В)в 10-11 раз

7.Во взбитый яичный белок вливают сироп:

А)горячий сахарный сироп

Б)холодный сахарный сироп

В)не имеет значения

8.Сроки хранения изделий с белковым кремом:

А)24ч

Б)36ч

В)72ч

Г)6ч
9.При какой температуре°С хранят изделия с белковым кремом:
А)2-6
Б)-2
В) 0; -6
Г)10-12

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В, Г, Б, А	4
2	В	3
3	А	3
4	В	3
5	а	3
6	а	3
7	А	3
8	В	4
9	А	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой основной ингредиент или добавка обеспечивает закрепление структуры и выступает консервантом в белковом креме?
а) Разрыхлитель теста
б) Лимонная кислота
в) Сливочное масло
г) Ванилин
2. До какой температуры необходимо уваривать сахарный сироп для приготовления белкового (заварного) крема?
а) 100-105 °C
б) 110-115 °C
в) 118-120 °C
г) 150-160 °C
3. Какой температуры должны быть яичные белки перед началом взбивания для получения пышной и стабильной массы?
а) Комнатной температуры (20-22 °C)
б) Охлажденные до 1-2 °C
в) Теплые (40-50 °C)
г) Температура не имеет значения
4. В течение какого времени рекомендуется взбивать охлажденные белки перед введением сахарного сиропа?
а) 1-2 минуты
б) 7-10 минут
в) 20-25 минут
г) До полного растворения сахара
5. Что произойдет, если в посуду для взбивания белков случайно попадет капля жира или желтка?
а) Крем станет более блестящим
б) Объем белковой массы увеличится вдвое

в) Белки не взобьются до пышной пены
г) Крем приобретет желтоватый оттенок
6. В чем заключается главная особенность приготовления белкового крема сырцового (основного)?
а) Белки взбиваются с сахарной пудрой без термической обработки сиропом
б) Белки завариваются горячим молоком
в) Крем готовят на водяной бане при постоянном помешивании
г) Белки взбивают вместе с желтками
7. Как правильно вводить горячий сахарный сироп во взбитые белки?
а) Быстро вылить весь сироп и взбить миксером на низких оборотах
б) Вливать тонкой струйкой, не прекращая взбивание
в) Добавлять по частям в остывшем виде
8. Какова органолептическая (внешняя) норма готового белкового крема?
а) Жидкая масса с глянцевым блеском
б) Пышная, однородная, устойчивая белоснежная масса
в) Тягучая масса кремового цвета с вкраплениями сахара

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	б	4
5	в	4
6	а	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 13 .Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. . Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения..

Письменный опрос

Вариант 1
1.Каков ассортимент заварных кремов?
2. Как приготавливают и для чего используют крем заварной ванильный?

Вариант 2
1.Каковы особенности приготовления кремов заварных?
1. Как приготавливают и для чего используют крем заварной ванильный?

Вариант 3
1. Как приготавливают и для чего используют крем заварной?
2.Каковы требования к качеству заварных кремов?

Вариант 4
1.Каков ассортимент кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок?
2. Как приготавливают и для чего используют крем из сливок?

Вариант 5

1.Каковы особенности приготовления кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок?
1. Как приготавливают и для чего используют крем из сливок с желатином?

Вариант 6

1. Как подготавливают сырьё для кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок?
2. Как приготавливают и для чего используют крем «ганаш»?

Вариант 7

1. Как приготавливают и для чего используют крем сметанный?
2.Каковы требования к качеству кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок?

Вариант 8

1. Как приготавливают и для чего используют крем творожный?
2. Как приготавливают и для чего используют крем из сыра?
3.Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2…6°С

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

Эталон ответа: 1г, 2а, 3г, 4б, 5в

Вариант 9

1.Как приготавливают и для чего используют крем из сливок?
2.Какой этап технологического процесса приготовления крема из сливок изображён на рисунке?



Тестовое задание

1. Заварной крем готовится на основе:
а) Сахарного сиропа и белков
б) Молока, яиц, сахара и муки (или крахмала)
в) Сливочного масла и сахарной пудры
2. Какой технологический прием обязателен при введении муки в заварной крем для предотвращения образования комков?
а) Муку нужно обжарить до темно-коричневого цвета
б) Муку засыпают в готовый горячий крем в сухом виде
в) Муку предварительно смешивают с сахаром и частью холодного молока
3. При каком температурном режиме варят (заваривают) классический заварной крем?
а) При сильном кипении с постоянным помешиванием
б) На водяной бане до загустения, не доводя до активного кипения
в) На открытом огне при постоянном помешивании до первого закипания (после чего

сразу снимают)
4. Какой жирности должны быть сливки для получения стабильного крема при взбивании?
а) 10-15%
б) 20-25%
в) Не менее 33-35%
5. Для приготовления какого крема молочную основу (сметану) предварительно отвешивают в марле/мешочке для удаления лишней сыворотки?
а) Заварного
б) Сметанного
в) Белкового
6. В чем заключается подготовка творога перед приготовлением творожного крема?
а) Замораживание
б) Варка в молоке
в) Протирание через сито или протирочную машину для придания однородности и пышности
7. Почему заварной крем быстро портится и считается скоропортящимся продуктом?
а) Высокая влажность и большое количество питательных веществ (яйца, молоко) создают идеальную среду для размножения бактерий
б) В нем содержится много сахара, который ускоряет скисание
в) При остывании выделяется токсичный конденсат
г) Мука впитывает неприятные запахи из холодильника
7. Почему заварной крем быстро портится и считается скоропортящимся продуктом?
а) Высокая влажность и большое количество питательных веществ (яйца, молоко) создают идеальную среду для размножения бактерий
б) В нем содержится много сахара, который ускоряет скисание
в) При остывании выделяется токсичный конденсат
8. Каков максимальный срок годности и хранения (по СанПиН) для тортов и пирожных с заварным кремом при температуре 2-6°С?
а) Не более 6 часов
б) Не более 18 часов
в) До 36 часов
г) До 72 часов
9. Требование к готовому крему из сливок (отделочному полуфабрикату):
а) Жидкая консистенция, наличие пузырьков
б) Плотная, устойчивая масса, хорошо сохраняющая форму, с глянцевой поверхностью, без крупинок масла
в) Тягучая масса с комками творога
г) Отделение сыворотки на поверхности

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	а	4
8	в	4
9	б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана 2 часа

<u>Урок 17 Виды сахарной мастики , методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления</u>

Письменный опрос

Вариант 1

1.Каков ассортимент сахарных мастик?
2. Как приготавливают и для чего используют сахарную сырцовую мастику?

Вариант 2

1.Каковы особенности приготовления сахарных мастик?
1. Как приготавливают и для чего используют молочную мастику?

Вариант 3

1. Как подготавливают сырьё для сахарных мастик?
2. Как приготавливают и для чего используют сахарную заварную мастику?

Вариант 4

1. Как приготавливают и для чего используют сырцовую сахарную мастику?
2.Каковы требования к качеству сахарных мастик?

Вариант 5

1. Как приготавливают украшения их сахарных мастик?
2.Выберите один или несколько вариантов ответов
Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
3.В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
4.Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
Эталоны ответа: 2б, 3а, 4б

Тестовое задание

1. Какие основные виды сахарной мастики выделяют в кондитерском производстве в зависимости от технологии приготовления?
а) Бисквитная, песочная, слоеная
б) Сырцовая и заварная
в) Белковая, масляная, заварная
2. Для чего предназначена мастика с более плотной консистенцией (обработки)?
а) Для полного покрытия (обтяжки) тортов
б) Для прослойки коржей
в) Для лепки мелких декоративных элементов, цветов и фигурок
3. Какой основной ингредиент составляет базовую основу классической сырцовой сахарной мастики?
а) Пшеничная мука
б) Сахарная пудра
в) Какао-порошок
4. Какую роль выполняет желатин (или крахмал) в рецептуре сахарной мастики?
а) Обеспечивает брожение теста
б) Увеличивает калорийность
в) Придает массе эластичность и способность застывать

5. Какие температурные условия являются оптимальными для хранения готовой сахарной мастики?
а) Комнатная температура (18–22°C) в герметичной упаковке
б) В холодильнике (2–6°C)
в) В морозильной камере (-18°C)
г) В сухом, прохладном месте (до 15–18°C) без доступа влаги и света
6. Максимальный срок хранения готовой мастики в плотно закрытой таре (в условиях холодильника) составляет:
а) до 1–2 дней
б) до 1–2 недель
в) до 3 месяцев
7. Каковы главные требования к качеству готовой сахарной мастики?
а) Липкая и рыхлая структура, яркий химический запах
б) Однородная консистенция, хорошая пластичность, отсутствие комков, гладкая поверхность
в) Крошащаяся текстура, твердая корка
г) Полная прозрачность, жидкая консистенция
8. Какое базовое правило необходимо соблюдать при покрытии (обтяжке) торта сахарной мастикой?
а) Торт должен быть покрыт толстым слоем масляного крема для выравнивания
б) Торт должен быть заморожен до ледяного состояния
в) Поверхность торта должна быть идеально выровнена, а крем под мастикой должен исключать попадание влаги (например, ганаш)
г) Мастику нужно наносить сразу на влажный бисквит

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	г	4
6	б	3
7	б	3
8	в	4
9	в	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 18. Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

Письменный опрос
Вариант 1
1.Каков ассортимент марципана?
2. Как приготавливают и для чего используют сырцовый марципан?
Вариант 2
1.Каковы особенности приготовления марципана?

1. Как приготавливают и для чего используют заварной марципан?

Вариант 3

1. Как подготавливают сырьё для марципана?
2. Какие украшения можно приготовить из марципана?

Вариант 4

1. Как приготавливают и для чего используют сырцовый марципан?
2.Каковы требования к качеству марципана?
3.Выберите один или несколько вариантов ответов
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.
4.Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
Эталоны ответа: 3в, 4а

Устный опрос

1.Перечислите ассортимент марципана.
2.Как приготовить сырцовый марципан?
3.Как приготовить заварной марципан?
4.Какие украшения можно приготовить из марципана?

Тестовое задание

1. Какое из следующих сырьевых сочетаний является классической основой для приготовления сырцового марципана?
А) Мука пшеничная, маргарин, сахар, яйца
Б) Миндаль, сахарная пудра, патока
В) Сгущенное молоко, какао, сливочное масло
2. Какие два основных метода приготовления марципана применяются на производстве?
А) Холодный и горячий
Б) Выпечной и жареный
В) Сырцовый и заварной
3. Для каких целей чаще всего используется марципан, приготовленный заварным способом?
А) Для глазирования поверхности кексов
Б) Для прослойки бисквитных тортов
В) Для лепки различных фигурок и покрытия больших кондитерских изделий
Г) Для добавления в тесто вместо дрожжей
4. Как подготовить орехи для приготовления классического белого марципана?
А) Орехи сильно обжаривают для карамелизации
Б) Орехи подсушивают, следя за тем, чтобы их цвет не изменился
В) Орехи отваривают в воде до мягкости
Г) Орехи подвергают глубокой заморозке
5. Для чего в состав марципана добавляют патоку (или инвертный сироп)?
А) Для придания коричневого оттенка
Б) Для предотвращения высыхания и потери пластичности
В) Для ускорения процесса брожения
Г) Для увеличения срока годности в качестве консерванта
6. Какие требования предъявляются к качеству готовой марципановой массы?
(Выберите несколько вариантов)
А) Наличие крупных, неперетертых кусочков орехов
Б) Белый цвет массы (или равномерный окрашенный в пастельные тона)
В) Вязкая консистенция, напоминающая пластилин
Г) Наличие резкого запаха миндальной эссенции

7. Установите соответствие между способом приготовления марципана и его основным назначением:
Заварной способ
Сырцовый способ
А. В основном для лепки фигурок и покрытия тортов.
Б. В основном для начинки или покрытия небольших кондитерских изделий.
8. Какой традиционный ароматизатор подчеркивает классический вкус марципана?
А) Ванилин
Б) Розовая вода или миндальный экстракт
В) Лимонная кислота
Г) Корица
9. При раскатывании марципана для покрытия торта, во избежание прилипания к столу, рабочую поверхность посыпают:
А) Пшеничной мукой
Б) Сахарным песком
В) Сахарной пудрой или крахмалом
Г) Какао-порошком

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4
6	Б, В	4
7	1-А, 2-Б	2
8	Б	3
9	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.6.Приготовление посыпок и крошки 6 часов

Урок 19. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос
1.Перечислите ассортимент посыпок в зависимости от сырья и полуфабрикатов.
2.Как приготавливают и для чего используют мучную посыпку (сладкую и несладкую)?
3. Как приготавливают и для чего используют ореховую посыпку?
4.Как приготавливают и для чего используют сахаристые посыпки?
5.Как приготавливают и для чего используют трюфельную посыпку?
6.Как приготавливают и для чего используют посыпку «Штрейзель»?
7.Как приготавливают и для чего используют посыпку миндальную с мёдом?
8.Как приготавливают и для чего используют посыпку «Нонпарнель»?
9. Каковы требования к качеству посыпок условия и сроки хранения посыпок?
10.Каковы условия и сроки хранения посыпок?
11.Перечислите ассортимент крошки в зависимости от сырья и полуфабрикатов.

11.Как приготавливают и для чего используют бисквитную жареную крошку?
12. Как приготавливают и для чего используют песочную крупку?
13. Как приготавливают и для чего используют крошку из воздушного полуфабриката?
14. Как приготавливают и для чего используют слоёную крошку?
15. Каковы требования к качеству посыпок?
16.Каковы условия и сроки хранения посыпок?

Тестовое задание

1. Установите соответствие между названием крошки и ее описанием:
А) Хрустящие кусочки, масляно-сладкий вкус, цвет желтый.
Б) Равномерные кусочки светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, влажность около 7,5%.
В) Крупнопористые, пенообразные кусочки белого цвета, консистенция хрупкая.
Г) Равномерные крупинки светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, влажность около 5,5%.
1)Песочная крошка
2)Крошка из воздушного (белково-воздушного) полуфабриката
3)Штрейзель
4)Слоеная крошка
2. Какой технологический процесс обязательно проходит бисквитная крошка перед использованием?
А) Замес и последующее длительное брожение
Б) Выпекание полуфабриката, его измельчение и обжаривание
В) Варка в сахарном сиропе
Г) Замораживание при температуре
3. Какой внешний вид и консистенцию должна иметь качественная крошка из слоеного полуфабриката?
А) Мягкие, влажные комочки темного цвета
Б) Крупные спрессованные куски с карамельным вкусом
В) Равномерные сухие кусочки с ярко выраженными слоями теста
Г) Тягучая пастообразная масса
4. Вставьте пропущенное слово:
Штрейзель — это вид кондитерской крошки, которая готовится путем перетирания муки, сахара, _1_____ и 2_____ в крошкообразную массу.
5. Определение качества: Какой цвет и структуру должна иметь правильно приготовленная жареная бисквитная крошка?
А) Белый цвет, воздушная и пористая структура
Б) Светло-коричневый цвет, равномерные крупинки, влажность около 6%
В) Желтый цвет, маслянистая тягучая консистенция
Г) Темно-коричневый цвет, плотная структура с влажностью 15%
6. Открытый вопрос:
Какие основные дефекты (не менее двух) могут возникнуть при нарушении процесса приготовления или условий хранения штрейзеля? Как они влияют на качество готового мучного кондитерского изделия?
7.Посыпку «Нонпарнель» приготавливают из:
А)помады
Б)миндаля и масла сливочного
В)муки и сахара
Г)Сахарного теста
8.Крошку получают из обрезков выпеченых полуфабрикатов:
А)воздушного
Б)миндального
В)сахарного

Г)песочного

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А-3; Б-4; В-2; Г-1.	4
2	Б	4
3	В	4
4	1)сливочного масла ; 2)яичных желтков	2
5	Б	4
6	Дефект 1: Слипание в крупные комки или образование маслянистого кома (происходит из-за избытка масла или нарушения температурного режима при выпечке/хранении). Дефект 2: Горький вкус или затхлый запах (возникает при использовании некачественного сырья, окислении жиров или хранении в условиях повышенной влажности). , В	4
7	А	4
8	А, Г	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 20 Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Устный опрос

1.Перечислите ассортимент посыпок в зависимости от сырья и полуфабрикатов.
2.Для чего используют сахаристые и мучные посыпкипосыпки?
3. Для чего используют трюфельную посыпку и «Штрейзель»?
4.Для чего используют посыпку миндальную с мёдом?
5. Для чего используют ореховую посыпку и «Нонпарнель»?
6.Перечислите ассортимент крошки в зависимости от сырья и полуфабрикатов.
7.Для чего используют бисквитную жареную крошку?
8. Для чего используют песочную крупку?
9. Для чего используют крошку из воздушного полуфабриката?
10. Для чего используют слоёную крошку?

Тестовое задание

1. Какая из перечисленных посыпок традиционно используется для классической обсыпки пирожного «Картошка»?
а) Ванильная пудра
б) Какао-порошок в смеси с сахарной пудрой
в) Измельченные кукурузные хлопья
г) Кокосовая стружка
2. Какой вид полуфабриката чаще всего используется для обсыпки боковых сторон классических тортов (например, «Сказка» или «Прага»)?
а) Бисквитная крошка
б) Песочная крошка «Штрейзель»
в) Жареный рубленый арахис
г) Все варианты верны
3. Что представляет собой кондитерская крошка «Штрейзель»?

а) Измельченные остатки вчерашнего хлеба
б) Крошка из сухого слоеного теста
в) Рассыпчатая смесь из муки, сахара, сливочного масла и иногда орехов
г) Сахарные кристаллы крупного помола
4. В какой момент процесса производства хлебобулочных изделий наносится поверхностная посыпка (например, кунжут, мак или семена подсолнечника)?
а) Сразу после выпечки на горячее изделие
б) Перед самой расстойкой
в) После расстойки перед выпечкой (на увлажненную или смазанную поверхность)
г) На готовое и остывшее изделие
5. Для чего применяются термостабильные посыпки (например, термостабильный сахар)?
а) Для придания цвета на остывшем торте
б) Для оформления изделий, подвергающихся процессу выпечки или заморозки (сахар не плавится и не впитывает влагу)
в) Для создания кремовых украшений
г) Для глазирования поверхности эклеров
6. Что из перечисленного является традиционной несладкой посыпкой для хлебобулочных изделий (булочек, хал, хлеба)?
а) Крупная соль, тмин, кунжут, семена льна
б) Корица с сахаром
в) Сахарная пудра
г) Какао
7. Какое главное технологическое правило необходимо соблюдать при нанесении посыпки (орехи, пудра, крошка) на поверхность, декорированную кремом?
а) Изделие посыпается обильно до нанесения крема
б) Посыпка наносится только на свежий, липкий слой крема или помадку для надежной фиксации
в) Изделие замораживается перед посыпкой
г) Крошка должна полностью заменить крем в рецептуре
8.Каков срок хранения трюфельной посыпки:
а) не более 8ч.
б) не более 24 ч.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	г	4
3	в	4
4	в	4
5	б	4
6	а	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства 1 час

Урок 25 . Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Устный опрос

1.Каковы виды отделочных полуфабрикатов промышленного производства?
2.Каков ассортимент отделочных полуфабрикатов промышленного производства?
3. Как подготавливают термостабильные начинкиу?
4. Как подготавливают мягкие и твёрдые глазури?
5.Как подготавливают смесь Sugarveil-айсинг?
6. Как подготавливают гели?
7.Как подготавливают сухие смеси?
8.Как подготавливают творожный порошок?
9.Как подготавливают фонды?
10. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства?

Карточка-задание

Практическая задача

В цех поступила партия промышленной сахарной мастики в герметичных ведрах. Опишите три основных правила подготовки мастики к использованию (раскатке и лепке).

Эталон ответов:

1.Правила подготовки: 1) Мастику перед раскаткой необходимо тщательно вымесить до пластичности руками (можно добавить немного крахмала, чтобы не липла к рукам и столу). 2) Мастику нужно раскатывать тонким слоем строго на силиконовом коврике или пергаменте. 3) Непосредственно перед обтяжкой торта поверхность изделия должна быть подготовлена (выровнена ганашем или масляным кремом).

Тестовое задание

1. Что из перечисленного относится к промышленным отделочным полуфабрикатам (ПОП)?
а) Бисквитный корж
б) Сахарная мастика, готовые глазури и айсинг
в) Заварной крем домашнего приготовления
г) Свежие фрукты
2. Какова основная цель использования промышленных отделочных полуфабрикатов на производстве?
а) Увеличение себестоимости продукции
б) Замена натуральных ингредиентов искусственными
в) Художественная отделка, придание характерного вкуса, аромата и сокращение времени приготовления
г) Увеличение срока годности всех видов сырья
3. Каково главное правило подготовки к использованию промышленных замороженных кремов и муссов перед декорированием?
а) Полное дефростирование (оттаивание) в холодильной камере
б) Размораживание при комнатной температуре в течение 12 часов
в) Использование сразу из морозильной камеры
г) Нагревание в микроволновой печи до кипения
4. При каком температурном режиме и относительной влажности воздуха рекомендуется хранить сухие кондитерские посыпки и сахарную пудру?
а) От 0- 2℃, влажность до 50%
б) Не выше 15-20℃, влажность не более 75%

в) Только в морозильной камере
г) При температуре от 25°С, влажность 90%
5. Какие требования предъявляются к качеству промышленных отделочных полуфабрикатов (выберите несколько вариантов)?
а) Наличие посторонних запахов и привкусов допускается
б) Консистенция должна быть однородной, соответствующей данному виду продукта
в) Цвет — однородный, свойственный наименованию полуфабриката
г) Поверхность может быть заветренной
6. Какие из перечисленных промышленных полуфабрикатов чаще всего используются для покрытия (глязирования) поверхности мучных кондитерских изделий?
а) Шоколадные глазури
б) Фруктовые гели и желе
в) Сахарная помада
г) Белковый крем
7. Соотнесите вид полуфабриката промышленного производства с его назначением (укажите соответствие):
1)Фруктовый гель / топпинг
2)Шоколадный велюр
3)Кондитерская глазурь
4)Шоколадные фигурки
А) Создание гладкого блестящего слоя на фруктах, предотвращение их высыхания
Б) Придание бархатистой текстуры поверхности торта
В) Создание плотного защитного или декоративного покрытия, придание вкуса
Г) Элемент быстрого тематического декора
Ответ запишите в виде комбинации цифр и букв (например: 1-А, 2-Б).
8. Определение терминов:
Закончите фразу: « 1_____ — это процесс постепенного, контролируемого оттаивания замороженных отделочных полуфабрикатов для восстановления их первоначальной структуры, вкуса и формы, который обычно проводят в 2_____».

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	б	4
5	б, в	4
6	а, б, в	4
7	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.	4
8	1)Дефростация (или размораживание). 2)Холодильнике	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 25 часов
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба 1 час

Урок 26. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1.Какова классификация хлебобулочных изделий и хлеба?
2.Каков ассортимент булочных изделий?
3. Каков ассортимент хлеба?
4. Охарактеризуйте пироги, кулебяки.
5. Охарактеризуйте пирожки, расстегаи.
6. Охарактеризуйте ватрушки, куличи.
7. Какова пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.
8.Как определяют качество хлеба?
9.Какие продукты относят к основным при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий?
10.Какие продукты относят к дополнительным ингредиентам при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий?
11.Какую муку используют для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий?
12.Как подготавливают основные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба?
13. Как подготавливают дополнительные ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Часть 1. Выберите один правильный ответ

1. Что является основным источником энергии в хлебе и хлебобулочных изделиях?
а) Белки
б) Углеводы
в) Жиры
г) Минеральные вещества
2. Какова средняя массовая доля углеводов в мякише пшеничного хлеба?
а) 10–20%
б) 25–35%
в) 42–53%
г) 70–80%
3. Какое изделие, согласно классификации по массе, относится к булочным изделиям, а не к хлебу?
а) Весом более 500 г
б) Весом 700 г
в) Весом 500 г и менее
г) Весом 1 кг
4. Какой вид витаминов наиболее полно сохраняется и поступает в организм с хлебом?
а) Витамины группы В
б) Витамин С
в) Витамин D
г) Витамин А
5. Как подразделяются хлебобулочные изделия по способу выпечки?
а) Белые и черные
б) Формовые и подовые
в) Дрожжевые и бездрожжевые
г) Высшего и первого сорта

Часть 2. Множественный выбор (несколько правильных вариантов)

6. Что относится к основному сырью для производства хлеба?

а) Мука

б) Вода

в) Сахар

г) Дрожжи

д) Соль

е) Яйца

7. Какие минеральные вещества и элементы содержатся в хлебе?

а) Железо

б) Магний

в) Кальций

г) Золото

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	а	4
5	б	4
6	а, б, г, д	6
7	а, б, в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что относится к основному сырью для производства хлеба?

а) Мука

б) Вода

в) Сахар

г) Дрожжи

д) Соль

е) Яйца

2. Какие минеральные вещества и элементы содержатся в хлебе?

а) Железо

б) Магний

в) Кальций

г) Золото

3. Чем обусловлена более высокая пищевая ценность хлеба из муки грубого помола (обойной) по сравнению с мукой высшего сорта?

а) Большим содержанием витаминов группы В

б) Более высоким содержанием пищевых волокон (клетчатки)

в) Увеличенным количеством жиров

г) Более высоким содержанием минеральных солей и микроэлементов

4. Соотнесите вид муки с характерным цветом мякиша хлеба:

1)Пшеничная обойная

2)Ржаная сеяная

3)Пшеничная высший сорт

4)Ржаная обойная

А) Темно-коричневый
Б) Белый со слегка кремовым оттенком
В) Светло-серый
Г) Белый с легким буроватым или сероватым оттенком
5. Отметьте утверждения (Верно/Неверно):
а) Хлеб удовлетворяет значительную часть суточной потребности человека в белках растительного происхождения.
б) Ржаной хлеб обладает меньшей энергетической ценностью (калорийностью) по сравнению с белым пшеничным.
в) К дополнительному (вспомогательному) сырью в хлебопечении относят муку и воду.
г) Хлеб из муки высшего сорта содержит меньше витаминов и минералов, чем хлеб из цельнозерновой муки.
1. Что является основным источником энергии в хлебе и хлебобулочных изделиях?
а) Белки
б) Углеводы
в) Жиры
г) Минеральные вещества
2. Какова средняя массовая доля углеводов в мякише пшеничного хлеба?
а) 10–20%
б) 25–35%
в) 42–53%
г) 70–80%

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б, г, д	6
2	а, б, в	4
3	а, б, г.	4
4	1 — Г, 2 — В, 3 — Б, 4 — А	4
5	а) Верно; б) Верно; в) Неверно (это основное сырье); г) Верно	4
6	б	4
7	в	4

Тестовое задание 3

1. Что входит в базовый (основной) набор ингредиентов для приготовления классического хлеба?
а) Мука, вода, соль, дрожжи
б) Мука, молоко, сахар, маргарин
в) Мука, яйца, дрожжи, масло
2. Каким должен быть качественный мякиш хлеба при органолептической оценке?
а) Влажным, липким, плотным
б) Равномерно пористым, эластичным (после нажатия принимает исходную форму)
в) Рассыпчатым, с крупными пустотами
3. Какова основная технологическая функция добавления соли в тесто?
а) Ускорение процесса брожения
б) Укрепление клейковины, улучшение вкуса и замедление черствения
в) Разрыхление мякиша
4. Какой ингредиент используется для улучшения подъема теста и придания сдобного вкуса при приготовлении сдобных булочек?
а) Картофельный крахмал
б) Сода
в) Сахар и жиры (масло, маргарин)

5. Как влияют пряности (корица, кардамон) на процесс брожения дрожжевого теста при их добавлении в большом количестве?
а) Ускоряют брожение
б) Замедляют или подавляют жизнедеятельность дрожжей
в) Не оказывают никакого влияния
6. В течение какого времени (в среднем) рекомендуется реализовывать и хранить неупакованный пшеничный хлеб после выпечки до потери свежести?
а) до 12 часов
б) 24 часа
в) до 72 часов (3 суток)
7. Если в рецептуре хлеба указан слишком большой срок годности без использования упаковки, о чем это может свидетельствовать?
а) О высоком качестве муки
б) О добавлении консервантов
в) Об использовании закваски длительного брожения
г) О соблюдении идеальных условий хранения
8. Какое из этих сочетаний является традиционным и технологически гармоничным (базовым) для ржано-пшеничного хлеба?
а) Ржаная мука + пшеничная мука + солод + тмин
б) Ржаная мука + большое количество сливочного масла
в) Ржаная мука + свежие ягоды
г) Ржаная мука + кокосовая стружка
9. В чем заключается главное правило выбора прессованных дрожжей для качественного хлеба?
а) Дрожжи должны быть темно-коричневого цвета со специфическим запахом спирта
б) Дрожжи должны быть крошащимися, светло-серого или кремового цвета, без постороннего запаха
в) Дрожжи обязательно должны быть сухими гранулированными
г) Цвет дрожжей значения не имеет, важна только упаковка

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	б	4
8	а	4
9	б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий 2ч часа

Урок 27. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и

использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каковы виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба?
2. Какие фарши и начинки приготавливают из овощей и грибов и для чего используют?

Вариант 2

1. Какие фарши и начинки приготавливают из мяса, печени, рыбы и для чего их используют?
1. Каковы требования к качеству мяса для приготовления фаршей?

Вариант 3

1. Какие фарши и начинки приготавливают из яиц, риса, творога, повидла, фруктов, мака и для чего их используют?
2. Какие пряности используют для приготовления фаршей?

Вариант 4

1. Каковы требования к качеству рыбы для приготовления фаршей?
2.Каковы правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.В чем главное отличие между фаршем и начинкой в хлебопекарном производстве?
а) Фарш готовится только из мясных продуктов, а начинка — из овощных
б) Фарш всегда проходит тепловую обработку перед формованием, а начинка закладывается в сыром виде
в) Начинка — это более густая масса (часто сладкая или ягодная), а фарш чаще подвергается тепловой обработке и содержит измельченные мясные, рыбные или грибные ингредиенты
г) Термины являются полными синонимами
2.Какой вид мясного фарша считается классическим для приготовления закрытых пирогов и кулебяк?
а) Фарш из сырого мясного филе
б) Фарш из предварительно отварного, измельченного мяса с добавлением пассерованного лука и бульона
в) Фарш из рубленного сырого мяса с добавлением манки
г) Фарш из копченого мяса
3.Какое требование предъявляется к капустному фаршу для предотвращения отмокания (размягчения) донышка пирога во время выпечки?
а) Капусту необходимо мелко нашинковать
б) Капустный фарш нужно залить молоком
в) Капусту перед тушением необходимо бланшировать или отжать, чтобы удалить лишнюю влагу, и обжарить с маслом
г) Фарш необходимо заморозить перед использованием
4.Что является главным условием безопасности и качества творожного фарша для ватрушек и открытых пирогов?
а) Использование творога любой жирности без ограничения
б) Творог должен быть протертым через сито, иметь однородную густую консистенцию, без излишней сыворотки
в) Творог нужно предварительно смешать с дрожжами для брожения
г) Творог должен быть исключительно сухим и рассыпчатым
5.Что происходит с фруктово-ягодными начинками при нарушении технологии (недостаточном содержании сахара или загустителя) во время выпечки?

а) Начинка становится более плотной и хрустящей
б) Тесто вокруг начинки быстрее пропекается
в) Начинка вытекает, карамелизуется, горит и деформирует внешний вид изделия
г) Ягоды полностью растворяются в мякише хлеба
6.Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используют для связывания мясных, рыбных и овощных фаршей, чтобы придать им сочность и нужную вязкость?
а) Пассерованный репчатый лук, яйца или яичный желток, томатная паста
б) Сахарный песок и сухое молоко
в) Крахмал и пищевые красители
7.Каким образом подготавливают свежие грибы (например, шампиньоны или белые) для фарша?
а) Тщательно моют и измельчают в сыром виде
б) Очищают, отваривают, измельчают и обжаривают на масле для удаления лишней влаги и раскрытия вкуса
в) Маринуют в уксусе 12 часов
8Каково главное требование к качеству дополнительных ингредиентов (например, свежей зелени, лука, яиц), используемых в начинках?
а) Ингредиенты должны иметь максимально долгий срок хранения
б) Зелень должна быть сушеной, а яйца — пастеризованными в порошке
в) Использование любых ингредиентов допускается, если они прошли шоковую заморозку
г) Ингредиенты должны быть свежими, чистыми, без признаков порчи и предварительно термически обработаны для обеспечения микробиологической безопасности

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	в	4
6	а	3
7	б	3
8	г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 28 Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок

Карточки-задания

Карточка 1

1.Как приготовить соус для фаршей и как им заправить фарш?
2.Как приготавливают фарш картофельный с луком, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 2

1.Как пассеруют муку для фаршей?

2. Как приготавливают фарш из свежей капусты, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 3

1.Как приготовить бульон для фаршей?

2. Как приготавливают фарш из квашеной капусты, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 4

1. Как приготавливают фарш морковный, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

2. Как приготавливают фарш из зелёного лука с яйцом, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 5

1.Как приготовить соус для фаршей и как им заправить фарш?

2.Как приготавливают фарш мясной с луком, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 6

1.Как пассеруют муку для фаршей?

2. Как приготавливают фарш ливерный, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 7

1.Как приготовить бульон для фаршей?

2. Как приготавливают фарш рыбный, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 8

1. Как приготавливают фарш рыбный с рисом и визигой, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

2. Каковы требования к качеству фаршей из мяса, печени, условия и сроки хранения?

Карточка 9

1. Как приготавливают фарш мясной с яйцом, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

2. Как приготавливают фарш из зелёного лука с яйцом, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 10

1. Как приготавливают фарш из зелёного лука с яйцом, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

2.Как приготавливают начинку из повидла, требования к качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 11

1. Как приготавливают начинку из мака, требования к качеству, условия и сроки хранения?

2. Как приготавливают фарш рисовый с яйцом, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Карточка 12

1. Как приготавливают начинку творожную, требования к качеству, условия и сроки хранения?

2. Как приготавливают фарш из репчатого лука с яйцом, требования к его качеству, условия и сроки хранения?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой предварительный метод тепловой обработки используется для подготовки капусты перед тушением в начинку?

а) Бланширование
б) Обжаривание во фритюре
в) Пассерование
г) Припускание
2. Для чего печень перед измельчением на фарш предварительно отваривают или припускают?
а) Для уменьшения объема
б) Для удаления специфического горьковатого привкуса и облегчения измельчения
в) Для придания яркого цвета
г) Чтобы фарш не потемнел при хранении
3. Как подготавливают свежие грибы для фарша?
а) Сразу измельчают в сыром виде
б) Очищают, промывают, бланшируют и обжаривают
в) Маринуют перед жаркой
г) Отваривают в соленой воде без дальнейшей обработки
4. Каким способом подготавливают рис для фаршей (например, для голубцов)?
а) Отваривают до полной готовности
б) Замачивают в холодной воде
в) Отваривают до полуготовности (впитывает меньше жира)
г) Обжаривают на сухой сковороде
5. Что добавляют в рыбный фарш для придания ему большей сочности и пышности?
а) Размоченный в молоке белый хлеб и сливочное масло
б) Куриный желток
в) Растительное масло
г) Картофельный крахмал
6. Обязательный процесс подготовки мясного филе для рубленых полуфабрикатов перед измельчением на мясорубке:
а) Нарезка на мелкие кусочки и удаление грубых сухожилий/пленок
б) Замачивание в слабом растворе уксуса
в) Промывание в горячей воде
7. С какой целью в мясной фарш для пельменей перед формованием добавляют лед или ледяную воду?
а) Для увеличения веса
б) Для легкого формования и сохранения сочности изделия при термообработке
в) Чтобы тесто не прилипало к рукам
8. Какова главная функция яиц (в отварном или сыром виде) в составе сложных фаршей?
а) Скрепление компонентов фарша между собой и улучшение вкуса
б) Окрашивание фарша в желтый цвет
в) Увеличение срока хранения
г) Защита от потери влаги

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	б	4
4	в	4
5	а	4
6	а	3
7	б	3
8	а	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какова главная функция яиц (в отварном или сыром виде) в составе сложных фаршей?
а) Скрепление компонентов фарша между собой и улучшение вкуса
б) Окрашивание фарша в желтый цвет
в) Увеличение срока хранения
г) Защита от потери влаги
2. Как органолептически определить степень готовности мясного рубленого фарша?
а) По изменению цвета на срезе (серый цвет) и выделению прозрачного сока при проколе
б) По выделению красного сока
в) По запаху сырого мяса
г) По появлению плотной корочки при любой температуре
3. Как определить готовность рисовой начинки?
а) Зерна должны быть абсолютно твердыми
б) Зерна мягкие, но держат форму, без твердой сердцевины
в) Рис должен полностью развариться в кашу
г) Появление специфического маслянистого аромата
4. Каковы органолептические признаки готовой овощной начинки?
а) Хрустящая корочка на поверхности
б) Овощи мягкие, равномерно прожаренные (протушенные), с естественным вкусом и цветом
в) Овощи выделяют обильное количество мутной жидкости
г) Полная потеря формы всех ингредиентов
5. Какой срок годности установлен санитарными нормами (СанПиН) для мясного фарша на предприятиях общественного питания?
а) Не более 1 часа
б) Не более 12 часов
в) 24 часа
г) 48 часов
6. Согласно требованиям к качеству, каким должен быть запах правильно приготовленного готового фарша?
а) С выраженным запахом уксуса
б) Специфическим для сырых продуктов
в) Свежим, характерным для входящих в состав ингредиентов, без признаков порчи
7. Какие условия хранения являются оптимальными для готовых мясных и рыбных фаршей и начинок?
а) При комнатной температуре не выше 20 °C
б) В холодильнике при температуре от +2 до +4 °C
в) На открытом воздухе в сухом помещении
8. Допускается ли хранение готового мясного фарша без добавления специй (соли и перца), чтобы продлить его срок годности?
а) Да, до 3-х суток
б) Да, но только в открытой емкости
в) Нет, фарш является особо скоропортящимся продуктом вне зависимости от заправки
г) Да, при заморозке до 10 суток

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4

2	а	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	в	3
7	б	3
8	в	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба 6ч.

Урок 29. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.

Устный опрос
1.Как классифицируют тесто в зависимости от применяемых разрыхлителей?
2.Как производится замес и образование теста?
3.Какие процессы происходят при замесе теста?
4.Какие продукты относят к основным при приготовлении теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба?
5.Какие продукты относят к дополнительным ингредиентам при приготовлении теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба?
6.Какую муку используют для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий?
7.Как подготавливают основные продукты для приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба,?
8. Как подготавливают дополнительные ингредиенты для приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба?
9. Каковы особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента?

Тестовые задания
Тестовое задание 1
1. Что является главной целью операции замеса теста?
а) Полное растворение всех компонентов в воде
б) Создание однородной во всей массе системы и формирование структуры теста
в) Запуск процесса брожения и спиртового расщепления сахаров
г) Размягчение крахмальных зерен
2. Какие основные группы процессов протекают при замесе теста?
а) Физико-механические, коллоидные и биохимические
б) Только микробиологические и ферментативные
в) Тепловые, химические и диффузионные
г) Микробиологические, окислительные и кристаллизационные
3. Что происходит с белками муки в начальной стадии замеса?
а) Белки разрушаются под действием ферментов
б) Белки растворяются в воде с выделением тепла

в) Происходит их набухание, что приводит к образованию клейковины
г) Белки коагулируют и выпадают в осадок
4. Какое влияние оказывает механическое воздействие на тесто в процессе замеса?
а) Способствует слипанию набухающих частиц муки в сплошную массу
б) Способствует быстрому испарению влаги
в) Разрушает клейковинный каркас, делая тесто более жидким
г) Приводит к полному распаду крахмала
5. Какие физические свойства приобретает тесто в результате правильного замеса?
а) Хрупкость и сыпучесть
б) Абсолютную жесткость и твердость
в) Упругость, растяжимость и эластичность
г) Абсолютную текучесть
6. За счет чего тесто приобретает пористость непосредственно во время замеса?
а) За счет активной работы дрожжей, выделяющих углекислый газ
б) За счет захвата, диспергирования и удержания части воздуха
в) За счет химической реакции разрыхлителей
7. Как влияют микробиологические процессы (жизнедеятельность дрожжей и бактерий) на стадии самого замеса?
а) Достигают максимальной интенсивности и формируют пористость
б) Вызывают быстрое спиртовое брожение
в) Еще не успевают достичь интенсивности, чтобы играть ощутимую роль
8. Какой из факторов оказывает существенное влияние на реологические (структурно-механические) свойства теста при замесе?
а) Цвет муки и помол отрубей
б) Влажность, температура, свойства муки и продолжительность механического воздействия
в) Наличие красителей
г) Атмосферное давление в помещении

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	в	4
4	а	4
5	в	4
6	б	3
7	в	3
8	б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой основной разрыхлитель используется в традиционном дрожжевом тесте?
а) Пищевая сода
б) Живые или сухие дрожжи
в) Разрыхлитель для выпечки
г) Взбитые белки
2. Что происходит с дрожжевым тестом в процессе брожения?
а) Тесто выделяет углекислый газ, за счет чего увеличивается в объеме

б) Тесто теряет влагу и становится плотным
в) Клейковина разрушается, делая тесто жидким
г) Происходит процесс карамелизации сахаров
3. Какая главная характеристика отличает бездрожжевое тесто от дрожжевого?
а) Оно всегда готовится только на молоке
б) Оно не требует времени на расстойку и подъем за счет микроорганизмов
в) Оно выпекается только при низких температурах
г) В его состав обязательно входит сливочное масло
4. Какой вид разрыхления характерен для слоеного бездрожжевого теста?
а) Биологическое (брожение)
б) Химическое (гашение соды)
в) Механическое (за счет прослоек масла и пара при выпекании)
г) Использование минеральной воды
5. Что из перечисленного относится к изделиям из бездрожжевого теста?
а) Пышные куличи
б) Французские багеты
в) Песочное печенье и бисквиты
г) Сдобные пирожки
6. Какое влияние оказывает большое количество сахара и сдобы (масла) на дрожжевое тесто?
а) Ускоряет процесс брожения
б) Делает тесто более темным
в) Замедляет работу дрожжей, поэтому такому тесту нужно больше времени для подъема
г) Полностью останавливает выделение углекислого газа
7. Какова основная особенность работы с песочным (бездрожжевым) тестом?
а) Его нужно долго вымешивать для развития клейковины
б) Его необходимо замешивать быстро и охлаждать перед выпечкой, чтобы масло не растаяло
в) Его нужно оставить в теплом месте на 2 часа
г) Перед выпечкой его обязательно нужно проварить
8. Какой из факторов оказывает существенное влияние на реологические (структурно-механические) свойства теста при замесе?
а) Влажность, температура, свойства муки и продолжительность механического воздействия
б) Атмосферное давление в помещении

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	в	4
5	в	4
6	в	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой показатель муки имеет решающее значение для определения ее водопоглотительной способности и выхода готового хлеба?
А) Крупность помола Влажность
Б) Влажность
В) Кислотность
2. Какую роль в тесте играет добавление прессованных дрожжей?
А) Укрепление клейковинного каркаса
Б) Химическое разрыхление с выделением углекислого газа
В) Биологическое разрыхление за счет спиртового брожения
3. В чем заключается главное требование к качеству поваренной соли, используемой в хлебопечении?
А) Полное растворение без механических примесей и посторонних запахов
Б) Высокое содержание йода
В) Крупный помол для хрустящей корочки
4. Какое влияние оказывает добавление сахара (более 10% к массе муки) на процесс брожения дрожжевого теста?
А) Замедляет брожение (осмотический эффект)
Б) Ускоряет брожение в два раза
В) Полностью останавливает выделение углекислого газа
Г) Не оказывает никакого влияния
5. Как подразделяется пшеничная мука в зависимости от количества и качества клейковины?
А) Экстра, высший, первый, второй, обойная
Б) Серая, белая, ржаная, цельнозерновая
В) Хлебопекарная, кондитерская, макаронная
Г) Твердая, мягкая, полутвердая
6. Какой способ приготовления дрожжевого теста применяется для изделий с высоким содержанием сахара, жира и яиц (сдобных продуктов)?
А) Безопарный способ
Б) Опарный способ
В) Ускоренный метод
7. В чем заключается основной механизм химического разрыхления теста?
А) Выделение углекислого газа при взаимодействии кислоты и соды
Б) Набухание белков при замесе
В) Насыщение теста воздухом в процессе взбивания
8. Какая температура °С считается оптимальной для жизнедеятельности дрожжевых клеток (брожения теста)?
А) 25-30
Б) 35-40
В) 15-20
9. Что происходит с тестом в процессе расстойки перед выпечкой?
А) Интенсивное накопление углекислого газа и восстановление структуры клейковины
Б) Испарение влаги и уменьшение объема заготовки
В) Осахаривание крахмала под действием высоких температур
10. Почему ржаное тесто требует добавления закваски (или кислой среды), в отличие от пшеничного?
А) Ржаная мука содержит слишком много клейковины
Б) В ржаной муке слабая клейковина, а амилаза активна, требуется подавление ферментов кислотой
В) Дрожжи погибают в ржаной среде без добавления кислоты

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов

1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	А	3
5	А	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Какой способ приготовления дрожжевого теста применяется для изделий с высоким содержанием сахара, жира и яиц (сдобных продуктов)?
А) Безопарный способ
Б) Опарный способ
В) Ускоренный метод
2. В чем заключается основной механизм химического разрыхления теста?
А) Выделение углекислого газа при взаимодействии кислоты и соды
Б) Набухание белков при замесе
В) Насыщение теста воздухом в процессе взбивания
3. Какая температура считается оптимальной для жизнедеятельности дрожжевых клеток (брожения теста)?
А) 25-30
Б) 35-40
В) 15-20
4. Что происходит с тестом в процессе расстойки перед выпечкой?
А) Интенсивное накопление углекислого газа и восстановление структуры клейковины
Б) Испарение влаги и уменьшение объема заготовки
В) Осахаривание крахмала под действием высоких температур
Г) Образование спирта и ухудшение вкусовых качеств
5. Почему ржаное тесто требует добавления закваски (или кислой среды), в отличие от пшеничного?
А) Ржаная мука содержит слишком много клейковины
Б) В ржаной муке слабая клейковина, а амилаза активна, требуется подавление ферментов кислотой
В) Дрожжи погибают в ржаной среде без добавления кислоты
6. Какой известный хлеб является ярким представителем традиционного русского регионального ассортимента, выпекаемый на ржаной закваске с добавлением солода и пряностей?
А Французский багет
Б)) Бородинский хлеб
В) Чиабатта
7. Какие органолептические свойства отличают качественный ржаной хлеб от пшеничного?
А) Более темный, плотный и влажный мякиш, специфический кисловатый вкус и аромат
Б) Равномерная хрустящая корка и эластичный белый мякиш

В) Высокая пористость и сладковатый вкус
8. К какому виду хлебобулочных изделий относят классический багет?
А) Несладкие сдобные изделия / штучные изделия из пшеничной муки
Б) Диетические хлебцы
В) Ржаной национальный хлеб
9. Что характеризует изделия, приготовленные по заварной технологии (например, ситный хлеб или некоторые сорта ржаного)?
А) Длительное сохранение свежести, мягкий мякиш и сладковатый привкус за счет осахаренного крахмала
Б) Хрустящая сухая корка и пористая структура
В) Высокое содержание жира и слоистая структура
10. Какой национальный кавказский хлеб (или лепешка) выпекается на стенках раскаленной печи-тандыр?
А) Брецель
Б) Лаваш, пури
В) Плетенка

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

Выберите правильные ответы
1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
а) Мука;
б) орехи;
в) повидло;
г) сахар;
д) сметана.
2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?
а) Помол;
б) количества клейковины;
в) цвет;
г) зольность;
д) газообразующая способность.
3. Выберите базисную влажность муки:
а) 14,0;
б) 14,5;
в) 15,0;

г) 15,5;
4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
а) Сливочного масла;
б) яиц;
в) сахара;
г) муки.
5. Какие разрыхлители теста вам известны?
а) Дрожжи;
б) соль;
в) молочнокислые бактерии;
г) сода пищевая.
6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?
а) сахар измельчают;
б) сахар просеивают;
в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
г) сахар подвергают карамелизации.
7. Как правильно подготовить мед к производству?
а) Мед нагревают до 45-50 ^{0}С и процеживают;
б) мед охлаждают до 15 ^{0}С и взбивают;
в) мед растирают с сахаром и используют;
8. Как подготовить желатин к производству?
а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, г	4
2	б, д	4
3	б	4
4	в, г	4
5	а, г	4
6	в	4
7	а	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:
1_____, _2_____, _3_____, _4_____.
2. Назовите базисную влажность муки: _____.
3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку _1_____ для обогащения _2_____ и удаления _3_____».
4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.
5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:
1_____, _2_____, _3_____, _4_____.
6. Закончите предложение:

Если мак загрязнен песком, его нужно _1_____ и погрузить в _2_____, затем сироп _3_____.
7. Впишите пропущенные слова в предложение:
Перед использованием мед _1_____ до температуры _2_____ и _3_____.
8. Впишите пропущенное слово:
Перед использованием желатина его _1___ в холодной кипяченой воде.
9. Какое влияние оказывает добавление сахара (более 10% к массе муки) на процесс брожения дрожжевого теста?
А) Замедляет брожение (осмотический эффект)
Б) Ускоряет брожение в два раза
В) Полностью останавливает выделение углекислого газа
Г) Не оказывает никакого влияния
10. Как подразделяется пшеничная мука в зависимости от количества и качества клейковины?
А) Экстра, высший, первый, второй, обойная
Б) Серая, белая, ржаная, цельнозерновая
В) Хлебопекарная, кондитерская, макаронная
Г) Твердая, мягкая, полутвердая

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	вкус, цвет, запах, консистенция	4
2	14,5 %	1
3	просеивают; воздухом; примесей	3
4	дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая	3
5	замачивание в теплой воде; обработка раствором моющего средства, дезинфекция, ополаскивание	4
6	промыть; сахарный сироп; фильтруют	3
7	нагревают; 45-50 0С; процеживают	3
8	замачивают	1
9	А	4
10	А	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 7
1. Технологический процесс — это:
а) контроль качества;
б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;
в) бракераж изделий, полуфабрикатов;
г)получение продуктов на складе
2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:
а) высоким содержанием жира;
б) низким содержанием жира;
в) высоким содержанием углеводов;
г) низким содержанием углеводов.
3. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья: ___1_____ , _2_____ , _3_____ , _4_____.
4. Назовите базисную влажность муки _____.
5. Закончите предложение: Сырье в цехе принимают по 1_____ и _2_____.

6. Впишите пропущенные слова: Перед использованием муку _1_____ для обогащения __2_____ и удаления _3_____.
7. Закончите предложение: Сахарный песок перед использованием _1_____ и _2_____.
8. Выпишите пропущенные слова: в 10%-ном растворе соли _1_____ яйца будут плавать, а __2_____ потонут.
9. Выпишите пропущенные данные:
Овощи хранят при температуре __1___, фрукты _2_____.
10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _1_____, _2_____, _3_____.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а, в	4
3	Вкус, цвет, запах, консистенция	4
4	14,5 %	1
5	Качеству и количеству	2
6	Просеивают; воздухом; примесей	3
7	Растворяют и процеживают	2
8	Свежие, несвежие	2
9	10-12 ^{0}C; 2 ^{0}C;	2
10	Дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая	4

Критерии оценок:
Менее 20 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
20-22баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
23-25 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
26-28 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 8
1. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:
а) технологической стадией;
б) технологическим процессом;
в) техническим процессом;
г)техническим циклом.
2. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
а) сливочного масла;
б) яиц;
в) сахара;
3. Выпишите пропущенные слова:
Органолептическая оценка включает: 1_____, _2_____, _3_____, _4_____.
4. Выпишите пропущенные слова: Базисную влажность муки используют при расчете _1_____ , она равна _2_____ .
5. Назовите, какими документами определяется качество сырья? _1_____ и __2_____.
6. Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в 1_____ помещениях, так как он впитывает _2_____.
7. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо_1_____ сахарного песка, затем ее _2_____ .
8. Перечислите операции подготовки яиц к производству:
1)_____, 2) _____3)_____2%-ным раствором хлорной извести и 4) _____.

9. Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а) _____, б) _____ . Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.
10. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в _1_____, затем _2_____.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в, г	3
3	Вкуса, цвета, запаха, консистенции	4
4	Рецептур; 14,5 %	2
5	Госстандартом; техническими условиями	2
6	Сухих; влагу	2
7	1003 г; просеивают	2
8	1) промывают, 2) мойка с моющим средством, 3) дезинфицируют, 4) ополаскивают	4
9	а) липовый, б) акациевый; подогревают; 40-50 ^{0}С; процеживают	5
10	Сахарный сироп; процедить	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 30. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.

Устный опрос
1.Какие способы разрыхления теста существуют?
2.Кратко охарактеризуйте биологический способ разрыхления.
3. Кратко охарактеризуйте химический способ разрыхления.
4.Кратко охарактеризуйте механический способ разрыхления.

Задание письменное

Вариант 1

10. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вида теста способам его разрыхления.

Вопрос	Вопрос
1.Каким способом разрыхляется дрожжевое тесто? 2. Каким способом разрыхляется песочное тесто? 3.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?	А.Химическим Б.Механическим В.Биологическим

2.Определите, какой продукт лишний для замеса теста:
а) дрожжевого: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин;
б) бисквитного: мука, сахар, яйца, молоко.
Эталон ответов: 1. 1-В; 2- А; 3-Б .
2.а)лимонная кислота; б)молоко

Вариант 2

1.Определите, каких продуктов не хватает для замеса теста:

а) дрожжевого опарного: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, ...

б) бездрожжевого для блинчиков: молоко, мука, соль, сахар, маргарин,

в) заварного: вода, соль, сливочное масло, мука, ...

2. Объясните процесс спиртового брожения в ходе брожения теста.

$C_6H_{12}O_6$ —- $2C_2H_5OH + 2CO_2$

Дрожжи

3. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит молочнокислое брожение.

$C_6H_{12}O_6$ — $2C_3H_6O_3$

4.Объясните, что образовалось в тесте в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий из сахара?

5.За счет чего в процессе брожения в тесте образуется пористая структура?

6.Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

7.Какое влияние на тесто оказывает присутствие молочной кислоты?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильные варианты ответов:

1) Как можно классифицировать тесто?

1. Пресное.
2. Соленое.
3. Слоеное.
4. Дрожжевое.
5. Сдобное.

2) С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?

1. С минеральными веществами.
2. С водой.
3. С белками.
4. С жирами.
5. С крахмалом.

3) Назовите основные способы разрыхления теста:

1. Опарный.
2. Биологический.
3. Химический.
4. Температурный.
5. Механический.
6. Холодный.

4) В чем суть биологического разрыхления теста?

1. В деятельности дрожжей.
2. В разрыхлении во время замеса.
3. В выдерживании теста в теплом месте.

5) Для какого теста применяют химические разрыхлители?

1. Для дрожжевого.
2. Для песочного.
3. Для заварного.
4. Для слоеного.
5. Для пряничного.

6) Основное условие механического разрыхления теста?

1. Наличие в тесте соды (углекислого аммония).
2. Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).
3. Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

7)Вставьте пропущенные слова:
При биологическом способе разрыхления при внесении в питательную среду 1) _____ начинают активно поглощать 2) _____ с выделением 3) _____ и 4) _____. .

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1,4	5
2	3,5	5
3	2,3,5	5
4	1	3
5	2,5	5
6	2	3
7	1- Дрожжи, 2- сахара, 3- углекислого газа, 4- спирта	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1) Все способы разрыхления теста можно разделить на
1. _____ .
2. _____ .
3. _____ .
4. _____ .

2) Вставьте пропущенные слова:
При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1. _____, они впитывают 2. _____ _ и набухают, образуя 3. _____ .

3) Вставьте пропущенные слова:
При внесении в питательную среду 1) _____ начинают активно поглощать 2) _____ с выделением 3) _____ и 4) _____ .

4) Вставьте пропущенные слова:
Для химического разрыхления теста используют _____ или _____ .

5) Вставьте пропущенные слова:
Механическое разрыхление теста используется при приготовлении _____, _____, _____ теста.

6) Вставьте пропущенные слова:
В основе приготовления слоеного и заварного видов теста лежит _____ способ разрыхления.

7) С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?
1. С минеральными веществами.
2. С водой.
3. С белками.
4. С жирами.
5. С крахмалом.

8. Какой газ выделяется в тесте при гашении соды или работе пекарского порошка?
А) Угарный газ (CO)
Б) Углекислого газ (CO_2)
В) Кислород (O_2)
Г) Азот (N_2)

9. Какой вид теста разрыхляется преимущественно механическим способом (за счет взбивания яиц)?
А) Песочное тесто

Б) Дрожжевое тесто
В) Бисквитное тесто
Г) Слоеное тесто

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Биологический, химический, механический, физический	4
2	1-белками, 2-влагу, 3-клейковину	3
3	1- Дрожжи, 2- сахара, 3- углекислого газа, 4- спирта	4
4	Пищевую соду, углекислый аммоний	2
5	Бисквитное, воздушное, блинчатое	3
6	физический	1
7	3, 5	5
8	Б	4
9	В	5

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.. Какие основные способы разрыхления теста применяются в кулинарии и хлебопечении?
А) Физический, химический, биологический
Б) Механический, химический, биологический
В) Термический, механический, биологический
2. Что является главным механизмом действия БИОЛОГИЧЕСКИХ разрыхлителей (дрожжей, заквасок)?
А) Выделение кислорода при контакте с водой
Б) Механическое взбивание и удержание воздуха
В) Спиртовое и молочнокислое брожение с выделением углекислого газа
3. Что из перечисленного относится к ХИМИЧЕСКИМ разрыхлителям?
А) Дрожжи, молочнокислые бактерии
Б) Взбитые яичные белки, вода
В) Пищевая сода, пекарский порошок
4. Какой газ выделяется в тесте при гашении соды или работе пекарского порошка?
А) Угарный газ (CO)
Б) Углекислого газ (CO_2)
В) Кислород (O_2)
5. Почему для активации покупного пекарского порошка (разрыхлителя) в его состав часто добавляют крахмал?
А) Для вкуса и сладости
Б) Для связывания кислоты и щелочи, чтобы они не прореагировали раньше времени в сухом виде
В) Чтобы тесто стало более темным
6. Механический способ разрыхления теста основан на:
А) Добавлении большого количества дрожжей
Б) Интенсивном взбивании ингредиентов и насыщении массы воздухом
В) Химической реакции между молочной кислотой и содой
7. Какой вид теста разрыхляется преимущественно механическим способом (за счет взбивания яиц)?

А) Песочное тесто
Б) Дрожжевое тесто
В) Бисквитное тесто
8. В чем заключается физический механизм разрыхления слоеного теста?
А) В выделении кислорода при нагревании
Б) В росте кристаллов сахара в духовке
В) В образовании и давлении водяного пара от прослоек масла/маргарина
9. Что произойдет, если в тесто положить только соду (без добавления кислоты)?
А) Тесто станет пышным и воздушным
Б) Тесто поднимется в 2 раза быстрее обычного
В) Реакция не пойдет, и в готовом изделии останется неприятный мыльный привкус (щелочной)
10. В тесте могут присутствовать свои собственные сахара и крахмалы. Какой процесс обеспечивает их превращение в углекислый газ при использовании биологического разрыхлителя?
А) Окисление жиров
Б) Ферментативное расщепление (брожение)
В) Тепловое расширение воздуха

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	3
3	В	4
4	Б	2
5	Б	2
6	Б	2
7	В	2
8	В	4
9	В	5
10	Б	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 31. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Письменное задание

Вариант 1

1.Укажите в приведенной далее таблице соответствие дефекта теста и причины его возникновения способу исправления дефекта теста.

№ п/п	Дефект теста	Причина возникновения	Способ исправления

1	Тесто не подходит или процесс происходит недостаточно интенсивно	а) Тесто охладилось ниже 10°С; б) тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °С; в) недоброкачественные дрожжи	а) Замесить тесто без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом; б) замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску; в) во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой; г) подогреть тесто постепенно до 30 °С, тесто охладить до 30 °С и добавить свежие дрожжи; д) производить обминку теста в зависимости от «силы» муки
2	Тесто слишком сладкое или соленое	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей	
3	Тесто кислое	Тесто перебродило	
4	Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	
5	Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной	

Эталон ответов: 1-г; 2-а; 3-б, 4-д, 5-в

Вариант 2

Ответьте на вопросы.

1.Какие виды сырья используют для приготовления теста дрожжевого?

2.Как подготовить для замеса теста дрожжи:

а) прессованные?

б) замороженные?

в) сухие?

Вариант 3

1.Каково соотношение муки и жидкости для замеса теста дрожжевого густого?

2.Из каких операций складывается процесс приготовления дрожжевого теста?

Вариант 4

1.Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста.

2.Объясните процессы, происходящие при брожении теста, и необходимость его обминки.

Вариант 5

1.Укажите оптимальную температуру брожения теста.

2.Перечислите изделия из дрожжевого безопарного теста.

Вариант 6

Укажите , в какой последовательности производится замес дрожжевого безопарного теста.

1.Муку просеивают
2.Дрожжи разводят в теплой воде температурой 30...35°С
3.В молоко температурой 3 0... 35 °С добавляют соль, сахар, яйца, разведенные дрожжи. Хорошо размешивают
4.За 2... 3 мин до окончания замеса вводят растопленное сливочное масло или маргарин
5.Всыпают муку и замешивают тесто
6.Маргарин растапливают и слегка охлаждают
7.Оставляют тесто для брожения в течение 3... 3,5 ч
8.Замешивают тесто до однородной консистенции, пока оно не будет прилипать к посуде или рукам
9.Когда тесто увеличится в объеме, производят 2 — 3 раза обминку
10.Разделывают тесто
*Эталон ответов:*1, 2, 3, 5, 8, 6, 4, 7, 9, 10

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильные варианты ответов

1. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?
1) Сахар.
2) Сметана.
3) Сода.
4) Мука.
5) Крахмал.
6) Дрожжи.
7) Соль.
8) Вода.
9) Уксус.
10) Яйца.

2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?
1) Опарный.
2) Холодный.
3) Мягкий.
4) Бессолевой.
5) Безопарный.

3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?
1) 20-22°С.
2) 30-32°С.
3) 40-42°С.
4 50-52°С.

4. По каким признакам определяют окончание замеса?
1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.
2) Тесто приобретает однородную консистенцию.
3) Тесто начинает прилипать к рукам.
4) Тесто перестает прилипать к рукам.

5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?
1) В густом.
2) В жидком.
3) В соленом.
4) В холодном.
5) В содержащем много сахара.
6) В содержащем мало сахара.

6. Тесто считается готовым к разделке, если:
1) масса его увеличивается в 2 раза;
2) объем его увеличивается в 2 раза;
3) тесто приобретает кислый запах;
4) тесто приобретает спиртовой запах;
5) тесто при надавливании медленно выравнивается;
6) тесто при надавливании не выравнивается;
7)тесто при надавливании быстро выпавнивается

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	3,5,9	10
2	1,5	5
3	2	3
4	2,4	4
5	2,5	6
6	2,4,5	7

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Укажите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто.

1) «Сильная» мука	а) 1 обминка
2) «Слабая» мука	б) 2—3 обминки
3) «Средняя» мука	в) 5 обминок
	г) можно не обминать

2. Какие операции включает в себя разделка теста?
1) Взвешивание.
2) Измерение объема.
3) Деление на куски.
4) Отсдобка.
5) Формование.
6)Обминка
7) Расстойка.
8) Выпечка.
3. Температура выпечки зависит от:
1) размера изделий;
2) пористости изделий;
3) способа отделки готовых изделий;
4) загрузки печи.
4. Если изделия получились бледными, причина может зависеть от:
1) качества муки;
2) содержания сахара;
3) содержания соли;
4) содержания ванилина;
5. Изделия имеют очень низкий объем, причина?
1) Слабая мука.
2) Сильная мука.

3)Мало добавили муки
4) Много соли.
5) Низкое качество дрожжей.
6. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?
1) В густом.
2) В жидком.
3) В соленом.
4) В холодном.
5) В содержащем много сахара.
6) В содержащем мало сахара.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1б,2г,3а	4
2	1,3,5,7	8
3	1,3,4	4
4	1,2,3	4
5	1,4,5	5
6	2,5	6

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Выберите правильный вариант ответа.
1. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?
а) набухают, образуя эластичную клейковину;
б) впитывают воду;
в) образуют мелкую пористость.
2. Что происходит с крахмалом при замесе теста?
а) крахмальные зерна частично набухают;
б) крахмальные зерна приобретают упругость;
в) образуют новый вкус.
3. Как определить окончание замеса теста?
а) тесто мягкое и влажное;
б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;
в) тесто приобретает новый запах.
4. За счет чего тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?
а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода);
б) за счет сахара и соли;
в) за счет набухания крахмала.
5. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?
а) за счет сахара и дрожжей;
б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
в) за счет поглощения дрожжевыми грибками кислорода.
6. Как восстановить процесс брожения в тесте?
а) произвести обминку теста 1...3 раза;
б) добавить дрожжи;
в) повысить температуру брожения.

7. Когда тесто считается выбродившим?
а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.
8. Какое тесто содержит большое количество жидкости?
а) тесто для блинчиков;
б) тесто для оладьев;
в) тесто для пончиков.
9. Что задерживает развитие дрожжей?
а) низкая температура воды или молока;
б) высокая температура воды или молока;
в) переизбыток питательных веществ.
10. Какой вкус тесто приобретает при брожении?
а) кислый;
б) сладкий;
в) кисло-сладкий.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	а	3
7	б.в	3
8	а	3
9	а,б	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

Выберите правильный вариант ответа.
1. Какое тесто содержит большое количество жидкости?
а) тесто для блинчиков;
б) тесто для оладьев;
в) тесто для пончиков.
2. Что задерживает развитие дрожжей?
а) низкая температура воды или молока;
б) высокая температура воды или молока;
в) переизбыток питательных веществ.
3. Какой вкус тесто приобретает при брожении?
а) кислый;
б) сладкий;
в) кисло-сладкий.
4. Что способствует восстановлению теста при брожении?
а) обминка теста;
б) добавление питательных веществ;
в) низкая температура помещения.

5. По какой причине тесто получилось кислое?
а) тесто перебродило;
б) недостаточная обминка;
в) нарушение рецептуры.
6. Почему тесто имеет пониженный объем?
а) много раз производилась обминка;
б) при замесе добавили много муки и масла;
в) использовали некачественные дрожжи.
7. По какой причине выпеченное изделие получилось расплывчатым, без рисунка?
а) в тесто положено много сахара;
б) изделие выпекалось из перекисшего теста;
в) в тесто положено мало соли.
8. Жир в тесто добавляют в растопленном состоянии?
а. Во время активирования дрожжей
б. Вместе с остальным сырьем
в. За 2-3 минуты до окончания замеса теста
г. Вначале замеса теста
д. После окончания замеса
9. Выбродившее тесто имеет признаки:
а. Не имеет непромеса
б. Однородной консистенции
в. Имеет приятный спиртный запах
г. При надавливании пальцем быстро выравнивается

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а,б	3
3	в	3
4	а	3
5	а	3
6	а,б,в	3
7	б	3
8	д	5
9	а,б. в,	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Какой способ приготовления дрожжевого теста рекомендуется использовать для изделий с большим количеством сдобы (масло, яйца, сахар)?
а) Безопарный
б) Опарный
в) Экспресс-метод на сухих дрожжах
г) Холодного брожения
2. Какое количество муки, согласно классической технологии, используется для приготовления опары?
а) 35-60% от общего количества
б) Около 20%

в) Не более 30%
г) Исключительно ржаная мука
3. Как влияет повышенное содержание сахара на процесс брожения дрожжевого теста?
а) Ускоряет процесс брожения за счет дополнительного питания
б) Замедляет брожение, так как создает высокое осмотическое давление и обезвоживает дрожжи
в) Не оказывает никакого влияния на скорость брожения
г) Полностью превращает спиртовое брожение в молочнокислое
4. Как влияет соль на процесс брожения в допустимых рецептурных нормах к массе муки?
а) Замедляет жизнедеятельность дрожжей, делая брожение более длительным и качественным
б) Ускоряет брожение и делает тесто более липким
в) Полностью останавливает выделение углекислого газа
г) Инактивирует дрожжевые клетки
5. Для чего проводится процедура обминки теста в процессе брожения?
а) Для уплотнения структуры готового изделия
б) Для охлаждения теста перед формованием
в) Для удаления излишков углекислого газа и обогащения теста кислородом
г) Для снижения количества сахара в тесте
6. Какой визуальный признак указывает на то, что процесс брожения теста завершен (тесто готово к разделке)?
а) Тесто стало жидким и расплывается по столу
б) Тесто увеличилось в объеме в 2-2,5 раза, при надавливании углубление медленно восстанавливается
в) На поверхности появились сухие трещины
г) Появился резкий запах аммиака
7. Укажите основные требования к качеству готового дрожжевого теста:
а) Тесто должно быть плотным, иметь серый оттенок и выраженный запах алкоголя
б) Хорошо выбродившее тесто, пышное, эластичное, нелипкое, при надавливании восстанавливающее форму
в) Тесто не должно иметь запаха брожения, текстура должна быть гладкой как на пельмени
8. Каков максимальный срок хранения готовых изделий из дрожжевого теста на производстве при соблюдении температурного режима?
а) До 12 часов
б) От 24 до 72 часов в зависимости от вида сдобы и упаковки
в) До 1 недели

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	в	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

Выберите правильный вариант ответа.

1. В состав опары не входят
а) дрожжи;
б) мука;
в) яйца;
2. По какой причине изделия из дрожжевого теста становятся с «закалом»?
а) слишком близкая рассадка изделий;
б) тесто перекисшее;
в) низкая температура при выпечке.
3. При какой температуре прекращается брожение в тесте?
а) при 10 °С;
б) при 25 °С;
в) при 45 "С.
4. Для чего изделия из теста подвергают расстойке в течение 20...30 мин?
а) для улучшения вкуса;
б) для улучшения пористости;
в) для улучшения внешнего вида.
5. Какие питательные вещества необходимы для развития дрожжевых грибов?
а) вода, лимонная кислота, жир, сахар;
б) сахар, белки, минеральные вещества и температура 35 °С;
в) сахар, жир, яйца, температура 45 °С.
6. Что происходит при сбраживании сахара муки?
а) образование клейковины;
б) образование спирта и углекислого газа;
в) образование кислорода.
7. С какой целью перед использованием муку просеивают?
а) для удаления комочков и посторонних примесей;
б) для обогащения кислородом воздуха, улучшая жизнедеятельность дрожжей;
в) для обогащения углекислым газом.
8. Укажите основные требования к качеству готового дрожжевого теста:
а) Тесто должно быть плотным, иметь серый оттенок и выраженный запах алкоголя
б) Хорошо выбродившее тесто, пышное, эластичное, нелипкое, при надавливании восстанавливающее форму
в) Тесто не должно иметь запаха брожения, текстура должна быть гладкой как на пельмени
9. Каков максимальный срок хранения готовых изделий из дрожжевого теста на производстве при соблюдении температурного режима?
а) До 12 часов
б) От 24 до 72 часов в зависимости от вида сдобы и упаковки
в) До 1 недели
10. Какой способ приготовления дрожжевого теста рекомендуется использовать для изделий с большим количеством сдобы (масло, яйца, сахар)?
а) Безопарный
б) Опарный
в) Экспресс-метод на сухих дрожжах

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	

2	в	
3	а,в	
4	б	
5	б	
6	б	
7	а,б	
8	б	
9	б	
10	б	

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 7

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?
а) мука, вода, дрожжи, сахар;
б) яйца, сахар, жир, молоко;
в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.
2. Как подготовить дрожжи перед замесом теста?
а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30... 35 °С;
б) дрожжи размораживают;
в) дрожжи разводят холодной водой.
3. Что входит в состав сдобы?
а) соль, дрожжи, сахар, мука;
б) молоко, яйца, сметана, сахар, жир;
в) ванилин, корица, сахар.
4. Какие существуют виды брожения дрожжевого теста?
а) спиртовое, молочнокислое;
б) углекислое и спиртовое;
в) молочнокислое и углекислое.
5. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста 2... 3 раза?
а) чтобы тесто не растрескалось;
б) для обогащения кислородом;
в) для образования молочнокислых бактерий.
6. Для чего тесто ставят в теплое место?
а) для образования кислорода;
б) для улучшения брожения;
в) для снижения количества углекислого газа.
7. Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?
а) изделия получаются хорошо пропеченными и ровными по форме;
б) обогащаются углекислым газом;
в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.
8. Укажите основные требования к качеству готового дрожжевого теста:
а) Тесто должно быть плотным, иметь серый оттенок и выраженный запах алкоголя
б) Хорошо выбродившее тесто, пышное, эластичное, нелипкое, при надавливании восстанавливающее форму
в) Тесто не должно иметь запаха брожения, текстура должна быть гладкой как на пельмени

9. Каков максимальный срок хранения готовых изделий из дрожжевого теста на производстве при соблюдении температурного режима?
а) До 12 часов
б) От 24 до 72 часов в зависимости от вида сдобы и упаковки
в) До 1 недели
10. Какой способ приготовления дрожжевого теста рекомендуется использовать для изделий с большим количеством сдобы (масло, яйца, сахар)?
а) Безопарный
б) Опарный
в) Экспресс-метод на сухих дрожжах

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а,в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 8
1.Температура℃ жидкости для приготовления опары:
а) 50 - 60
б) 30 - 40
в) 20 - 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
а) дольше
б) короче
в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин
б) аммиак

в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура °С в помещении:
а) 30
б) 20
в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою
б) сахарной пудрой
в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста дрожжевого:
а) со слабой
б) с сильной
в) со средней

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	в	3
6	в	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовые задания № 9

Выберите один или несколько правильных ответов
1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29^{0}С; Б) 29...30^{0}С; В) 30...35^{0}С
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

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

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

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

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

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

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...29^{0}С; Б) 29...31^{0}С; В) 30...35^{0}С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	В	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	А	3
7	В	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 10

1. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

2. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...50^{0}С; Б) 55...60^{0}С; В) 60...70^{0}С

3. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 90...100^{0}С

4. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки

5. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

6. Промес теста с отсдобкой длится

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

7. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 40..50^{0}С

8. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
9. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.
0. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	А,Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовые задания № 11

Выберите один или несколько правильных ответов
1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29^{0}С; Б) 29...30^{0}С; В) 30...35^{0}С
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...29^{0}С; Б) 29...31^{0}С; В) 30...35^{0}С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	В	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	А	3
7	В	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовые задания № 12

Выберите один или несколько правильных ответов
1. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
2. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...50^{0}С; Б) 55...60^{0}С; В) 60...70^{0}С
3. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 90...100^{0}С
4. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
5. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
6. Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
7. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 40..50^{0}С
8. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
9. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.

10. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	А,Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 32. Приготовление слоеного дрожжевого теста.

Устный опрос
1.Перечислите этапы технологического процесса приготовления слоёного дрожжевого теста?
2.Каковы особенности приготовления дрожжевого слоёного теста?
3.Какие два способа слоения дрожжевого теста имеются (кратко их охарактеризуйте)?
4.Охарактеризуйте первый способ слоения теста.
5. Охарактеризуйте второй способ слоения теста.
6. Для чего необходима расстойка теста после разделки теста?
7.Каков режим выпечки изделий из дрожжевого слоёного теста?
8.Каковы требования к качеству дрожжевого слоёного теста?

Тестовое задание
1. Что принципиально отличает слоеное дрожжевое тесто от бездрожжевого?
а) Тесто поднимается только за счет прослоек сливочного масла
б) Более пышная и объемная текстура готовых изделий, так как слоистость создается и маслом, и работой дрожжей
в) Меньшее количество этапов раскатки
г) Тесто готовится быстрее из-за отсутствия времени на брожение
2. Какова главная функция сливочного масла (или маргарина) при слоении теста?
а) Усиление вкуса и аромата выпечки
б) Удержание углекислого газа, выделяемого дрожжами
в) Изоляция слоев теста друг от друга, чтобы они не слипались при раскатке
г) Ускорение процесса брожения
3. Какова оптимальная температура сливочного масла (маргарина) для прослойки?
а) Полностью растопленное, жидкое

б) Замороженное, твердое (из морозилки)
в) Охлажденное, но пластичное (одной консистенции с тестом)
г) Комнатной температуры
4. Какой температурный режим необходимо соблюдать при раскатке слоеного дрожжевого теста?
а) Помещение должно быть теплым (25-30°С и выше), чтобы масло не застывало
б) Тесто нужно раскатывать в прохладном помещении, периодически охлаждая его в холодильнике, чтобы масло не таяло
в) Температура не имеет значения, главное — сильно не нажимать на скалку
г) Перед раскаткой тесто нужно нагреть до комнатной температуры
5. Что произойдет, если использовать слишком горячее масло для прослаивания?
а) Тесто станет более хрустящим
б) Масло впитается в муку, слои теста порвутся при раскатке и исчезнет слоистость
в) Дрожжи начнут работать активнее, ускорив подъем теста
г) Ничего не изменится, если добавить больше муки
6. Для чего тесто с прослойками масла периодически отправляют в холодильник?
а) Чтобы дрожжи не погибли при комнатной температуре
б) Для «отдыха» клейковины и предотвращения таяния масла, чтобы оно не пропитало тесто
в) Для уплотнения структуры теста
г) Чтобы тесто легче впитывало влагу
7. Если после выпечки изделия получились малого объема, плотными и неслоистыми, какая была допущена ошибка?
а) Недостаточная расстойка перед выпечкой
б) Слишком долгая раскатка и охлаждение
в) Слишком много масла при слоении
8. Какова идеальная температура выпечки изделий из слоеного дрожжевого теста?
а) 210-250°С
б) 160-190°С
в) 180-200°С

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	б	4
7	а	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 33. Приготовление теста на закваске, пресного сдобного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1.Охарактеризуйте особенности теста на закваске.
2.Каким получается хлеб из теста на закваске?
3.Опишите процесс приготовления закваски.
4.как влияют некоторые виды дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения?
5.Какими способами замешивают тесто на закваске?
6.Каковы особенности брожения теста на закваске?
7.Как определить готовность теста?
8.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения теста на закваске?
9.Какие продукты используют для приготовления сдобного пресного теста.
10.Как подготовить продукты для сдобного пресного теста?
11.Опишите процесс приготовления сдобного пресного теста.
12.Как приготовить сладкое сдобное пресное тесто?
13. Как приготовить несладкое сдобное пресное тесто?
14. Как приготовить сметанное сдобное пресное тесто?
15.Как определить готовность теста?
16.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения теста?

Тестовое задание

1. Что из перечисленного ускоряет процесс брожения теста на закваске?
а) Добавление большого количества соли
б) Повышение температуры брожения
в) Увеличение доли сахара в тесте
г) Добавление большого количества жира
2. Как влияет добавление соли (более 2% к массе муки) на брожение дрожжевого/заквасочного теста?
а) Ускоряет процесс брожения
б) Улучшает подъемную силу дрожжей
в) Тормозит процессы брожения, забирая влагу из дрожжевых клеток
г) Никак не влияет
3. Какова основная цель проведения обминки теста?
а) Охлаждение теста
б) Удаление излишков углекислого газа и обогащение теста кислородом
в) Разрушение клейковины
г) Предотвращение высыхания
4. Какой из методов НЕ является достоверным для определения готовности теста к формовке?
а) Надавливание пальцем (если ямка медленно выравнивается – тесто готово)
б) Увеличение объема теста в 2-2,5 раза
в) Визуальный осмотр (тесто начало пузыриться и слегка оседать при легком постукивании)
г) Измерение точного веса миски с тестом
5. Какие требования предъявляются к качеству готового выброженного теста?
а) Тесто должно быть плотным, сухим и не иметь запаха
б) Тесто должно быть эластичным, не липнуть к рукам, иметь приятный спиртовой/кисловатый запах и равномерную пористую структуру
в) Тесто должно быть жидким, расплывчатым, с сильным кислым запахом
г) Тесто должно иметь глянцевую поверхность и пахнуть уксусом
6. Что происходит с тестом на закваске при перебраживании?
а) Мякиш готового хлеба становится более пышным
б) Улучшается вкус выпечки
в) Тесто становится липким, мажущимся, а готовый хлеб приобретает бледную корку и

крупную неравномерную пористость
г) Тесто засыхает
7. В чем заключается главное отличие сдобного пресного теста от сдобного дрожжевого (на закваске)?
а) В пресное тесто не добавляют муку
б) Пресное тесто разрыхляется за счет взбитых яиц, масла или химических разрыхлителей (сода), а не в результате жизнедеятельности микроорганизмов
в) Пресное сдобное тесто имеет более темный цвет
8. Каковы рекомендуемые условия и сроки хранения готового сдобного пресного теста?
а) При комнатной температуре не более 24 часов
б) В морозильной камере до 3 месяцев
в) В холодильнике при температуре 2-4м°С в течение 24-48
часов (в пищевой пленке)

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	г	4
5	б	4
6	в	4
7	б	3
8	б,в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 3.4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 16ч

Урок 35. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.

Карточки-задания

Карточка 1
1.Каков ассортимент хлеба?
2.Как производят процесс выпечки хлеба?

Карточка 2
1.Как формуют хлеб для выпечки?
2.каковы требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба7

Карточка 3
1.Как производят расстойку хлеба?
2. Как производят процесс выпечки хлеба?

Карточка 4
1.Как приготовить и выпечь пшеничный хлеб?
2.Как приготовить и выпечь хлеб с изюмом и орехами?

Карточка 5

1.Как приготовить и выпечь сметанный хлеб с пряностями?
2.Как приготовить и выпечь формовой хлеб?

Карточка 6

1.Как приготовить и выпечь плетёнку из дрожжевого теста?
2. Как приготовить и выпечь украинские пампушки?

Карточка 7

1.Как приготовить и выпечь армянский домашний хлеб?
2. Как приготовить и выпечь батончик ячменный?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой из перечисленных сортов хлеба относится к региональному ассортименту Юга России (в т.ч. Ростовской области)?
а) Бородинский хлеб
б) Рижский хлеб
в) Донской подовый хлеб
г) Французский багет
2. Что из перечисленного чаще всего используется для снижения калорийности хлебобулочных изделий?
а) Замена части муки высшего сорта на цельнозерновую или отруби
б) Добавление маргарина и сахара
в) Использование яичного желтка в большом количестве
г) Увеличение количества дрожжей
3. Какова основная цель процесса расстойки тестовых заготовок перед выпечкой?
а) Охлаждение теста
б) Развитие клейковинного каркаса
в) Накопление углекислого газа и восстановление пористой структуры после формования
г) Образование румяной корочки
4. Какой температурный режим характерен для оптимальной окончательной расстойки дрожжевого теста?
а) 10–15 °C
б) 20–25 °C
в) 35–40 °C
г) 60–70 °C
5. Что происходит с крахмалом муки при выпечке хлеба в результате его клейстеризации?
а) Полностью распадается до спирта
б) Связывает воду, обеспечивая плотный мякиш
в) Переходит в растворимое состояние и карамелизуется
г) Впитывает влагу и переходит в тестообразное состояние, формируя мякиш
6. Какая операция проводится непосредственно перед выпечкой для предотвращения разрывов корки и придания формы?
а) Смазывание яйцом
б) Нанесение надрезов или проколов
в) Посыпка кунжутом
г) Глазирование сахарным сиропом
7. Для чего применяется смазывание поверхности штучных изделий яичной смазкой (льезоном) до выпечки?
а) Для увеличения срока хранения
б) Для защиты от микробиологических болезней
в) Для получения красивого глянцевого блеска и румяной корочки
8. Какая отделка хлебобулочных изделий осуществляется после выпечки?
а) Нанесение узоров мукой по трафарету
б) Декоративные глубокие надрезы

в) Покрытие сахарной помадкой, глазурью или гелем

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	в	4
4	в	4
5	г	4
6	б	4
7	в	3
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой из перечисленных сортов хлеба относится к региональному ассортименту Юга России (в т.ч. Ростовской области)?

а) Бородинский хлеб

б) Рижский хлеб

в) Донской подовый хлеб

г) Французский багет

2. Что из перечисленного чаще всего используется для снижения калорийности хлебобулочных изделий?

а) Замена части муки высшего сорта на цельнозерновую или отруби

б) Добавление маргарина и сахара

в) Использование яичного желтка в большом количестве

г) Увеличение количества дрожжей

3. Какова основная цель процесса расстойки тестовых заготовок перед выпечкой?

а) Охлаждение теста

б) Развитие клейковинного каркаса

в) Накопление углекислого газа и восстановление пористой структуры после формования

г) Образование румяной корочки

4. Какой температурный режим характерен для оптимальной окончательной расстойки дрожжевого теста?

а) 10–15 °C

б) 20–25 °C

в) 35–40 °C

г) 60–70 °C

5. Что происходит с крахмалом муки при выпечке хлеба в результате его клейстеризации?

а) Полностью распадается до спирта

б) Связывает воду, обеспечивая плотный мякиш

в) Переходит в растворимое состояние и карамелизуется

г) Впитывает влагу и переходит в тестообразное состояние, формируя мякиш

6. Какой показатель НЕ является обязательным при оценке качества хлеба?

а) Форма и внешний вид

б) Состояние мякиша (пропеченность, эластичность)

в) Вкус и запах

г) Количество добавленных витаминов

7. В течение какого времени рекомендуется хранить и реализовывать ржаной и ржано-пшеничный хлеб по ГОСТу?
а) До 24 часов
б) До 36–48 часов
в) До 72 часов
8. Какие условия считаются оптимальными для хранения хлеба в производственных и торговых помещениях?
а) Температура 18–22 °С, влажность 65–75%
б) Температура 0–4 °С, влажность 85%
в) Температура 25–30 °С, влажность 40%

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	в	4
4	в	4
5	г	4
6	г	4
7	б	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 36. Самостоятельная работа 6. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление хлеба в донской казачьей кухне»

Источник: Система «Интернет

Урок 37.Приготовление булочек, пирожков, ватрушек, рогаликов, кренделей и т.д. , в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.

Карточки-задания

Карточка 1
1.Как приготовить и выпечь булочку «Школьную»?
2.Как приготовить и выпечь сдобу обыкновенную?

Карточка 2
1.Как приготовить и выпечь булочку «Ванильную»?
2.Как приготовить и выпечь детскую фигурную сдобу?

Карточка 3
1.Как приготовить и выпечь булочку «Домашнюю»?
2. Как приготовить и выпечь ватрушки?

Карточка 4
1.Как приготовить и выпечь булочку с орехами?
2. Как приготовить и выпечь пирожки печёные с различными фаршами?

Карточка 5
1.Как приготовить и выпечь булочку «Шафранную»?
2.Как приготовить и выпечь сдобу «Выборгскую»?

Карточка 6

1.Как приготовить и выпечь булочку «Лимонную»?
2.Как приготовить и выпечь рогалик ореховый?

Карточка 7

1.Как приготовить и выпечь булочку «Бриош»?
2. Как приготовить и выпечь крендель сдобный «Юбилейный»?

Карточка 8

1.Как приготовить и выпечь булочку «Российскую»?
2. Как приготовить и выпечь булочку дорожную?

Карточка 9

1.Составьте схему приготовления опарного дрожжевого теста.
2.Опишите подготовку пирожков к выпечке.

Карточка 10

1.Назовите особенности выпечки мелких изделий из дрожжевого теста.
2.Как приготовить фарш из капусты?
3.Какие могут быть дефекты у изделий из дрожжевого теста?

Карточка 11

1.Выполните задание и ответьте на вопросы.
Продолжите схему основных процессов приготовления пирожков печеных из готового дрожжевого теста:
Готовое тесто → Порционирование → Формование→ 1… → 2…→ 3… .
2.С какими фаршами готовят пирожки печеные?
3.При какой температуре выпекают пирожки?
Эталон ответа: 1.1)Расстойка,2) смазывание, 3)выпечка.

Карточка 12

1..После выпечки пирожки с боков имеют участки без корочки — «притиски». В чем причина?
2.После выпечки у пирожков появился мякиш с неравномерной пористостью. В чем причина?

Карточка 13

1.Каковы основные операции приготовления расстегаев «Московских» (выход 210 г) и «Закусочных» (выход 50 г)?
2.Как приготовить фарш из рыбы для расстегаев?
3.С какими еще фаршами готовят расстегаи?
4.Каково кулинарное использование расстегаев?

Карточка 14

1.Укажите последовательность приготовления расстегаев.
А)Тесто приготовляют опарным способом более густой консистенции (влажность 38 %)
Б)Расстаивают в течение 5... 10 мин
В)Разделывают на порции по 45, 120, 150 г
Г)Формуют шарики
Д)Расстаивают в течение 20... 30 мин
Е)Раскатывают на лепешки
Ж)Кладут фарш на середину
З)Края теста соединяют так, чтобы часть фарша в центре оставалась открытой
И)Расстегаи укладывают на смазанный маслом кондитерский лист
К)Соединенные края защипывают «елочкой» или «веревочкой»
Л)Смазывают меланжем и выпекают в течение 8... 15 мин при температуре 230...240°С в зависимости от размера
2. Почему для расстегаев приготовляют тесто опарным способом более густой консистенции?
Эталон ответа: 1. А, В, Г, Б, Е, Ж, З, К, Д, И, Л

Карточка 15

1.Допишите схему основных технологических операций приготовления ватрушек с творогом из опарного дрожжевого теста:
Готовая опара → Добавление оставшихся продуктов→Замес с мукой → Брожение 2-2,5 часа → Формование жгута диаметром 3 см → Формование шариков → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 →7 → 8 .
2.Укажите требования к качеству изделия «Ватрушка с творогом»: внешний вид, цвет, вкус и запах, мякиш изделия.
Эталон ответов: 1. 1)укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8см, 2) слегка прижимают рукой, 3)расстаивают 15 мин, 4)делают углубление деревянным пестиком диаметром 5см, 5)углубление заполняют фаршем, 6)растаивают, 7)смазывают яйцом, 8)выпекают

Карточка 16

1.При проведении бракеража готовых изделий из теста оказалось, что изделия бледные, без колера. В чем причина?
2.Поверхность изделия покрыта трещинами. В чем причина?
3.Как приготовить фарш из грибов для пирожков печеных?

Карточка 17

1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.
   _____ Смазывают яйцом.
   _____ На середину кладут фарш.
   _____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
   _____ Выпекают при температуре 230 … 240 °С в течение 7 … 8 мин.
   _____ Формуют шарик массой 58 г.
   _____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
   _____ Расстаивают в течение 5 мин.
   _____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
   _____ Раскатывают лепешки.
   _____ Оставляют для расстаивания на 20 … 30 мин.

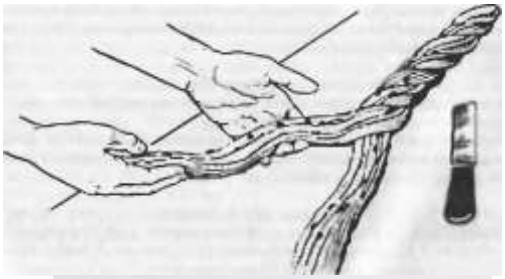
Эталон ответов: 1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.
9) Смазывают яйцом.
5) На середину кладут фарш.
1)Готовое тесто нарезают на жгуты.
10) Выпекают при температуре 230 … 240 °С в течение 7 … 8 мин.
2) Формуют шарик массой 58 г.
6) Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
3) Расстаивают в течение 5 мин.
7)Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
4) Раскатывают лепешки.
8) Оставляют для расстаивания на 20 … 30 мин.

Карточка 18

1.Как приготовить и выпечь булочку низкокалорийную с отварной протёртой свёклой «Розовую»?
2. Как приготовить и выпечь булочку низкокалорийную с отварной протёртой морковью «Осеннюю»?

Карточка 19

1.Назовите хлебобулочное изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.

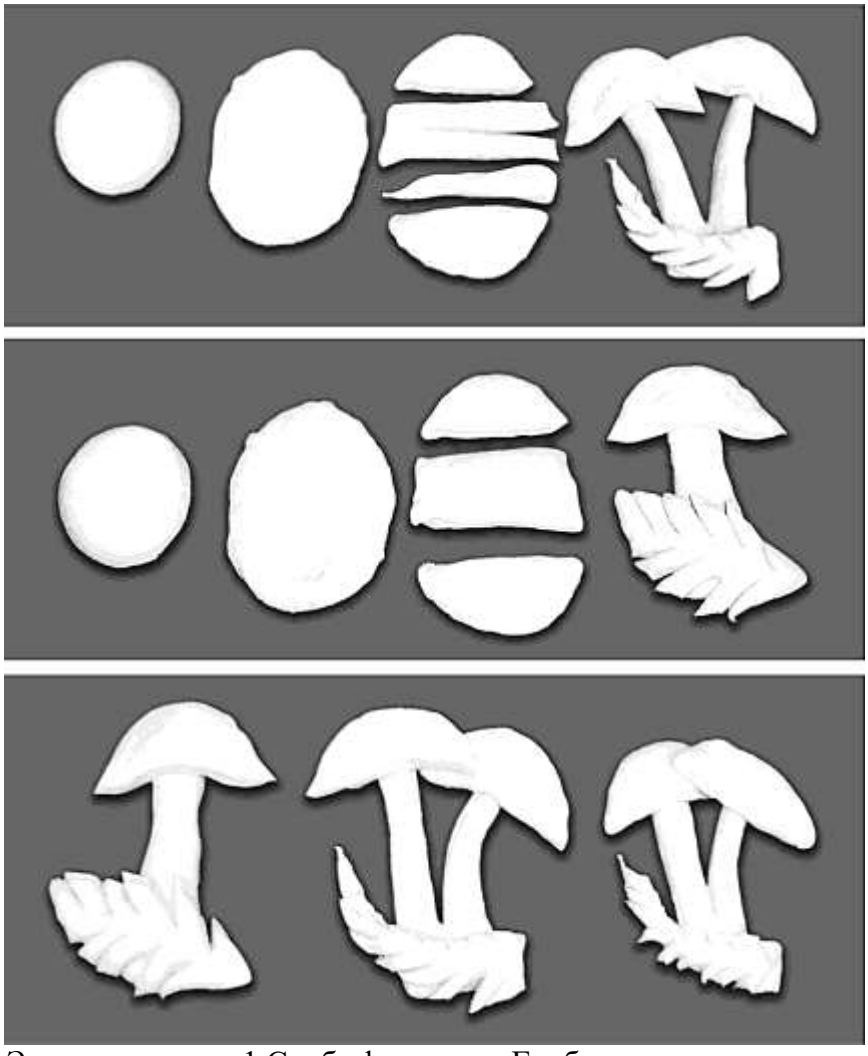




*Эталон ответа***:** 1.Крендель сдобный «Юбилейный»

Карточка20

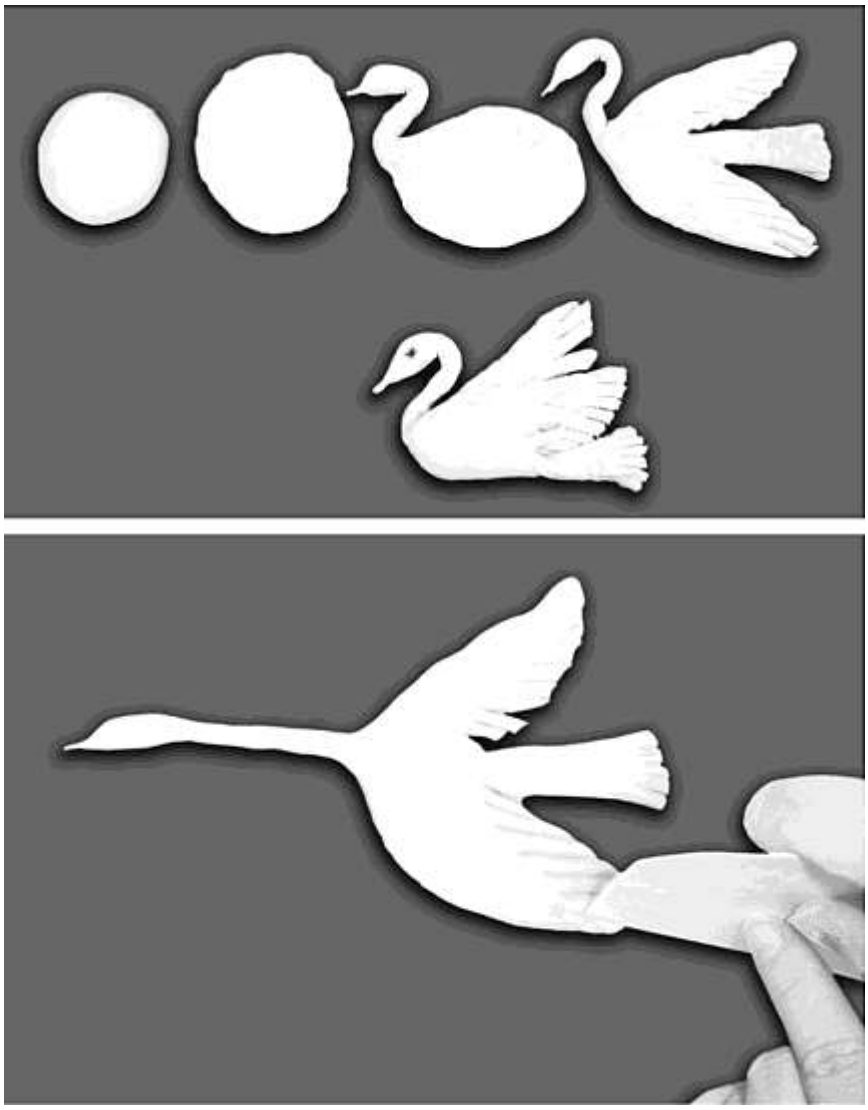
1.Назовите хлебобулочное изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



*Эталон ответа***:** 1.Сдоба фигурная «Грибы»

Карточка 21

1.Назовите хлебобулочное изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



*Эталон ответа***:** 1.Сдоба фигурная «Лебедь»

Карточка 22

1.Назовите хлебобулочное изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



*Эталон ответа***:** 1.Сдоба фигурная «Заяц»

Карточка 23

1.Назовите хлебобулочное изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



*Эталон ответа***:** 1.Сдоба фигурная «Слон»

Тестовое задание

1. Какой прием традиционно используется для формования классического кренделя?
А) Раскатка теста в ровный жгут с последующим плетением «восьмеркой»
Б) Нарезка пласта на треугольники и скручивание от широкого края к узкому
В) Скатывание шарика теста с последующим углублением в центре
2. Какова главная особенность формования открытой ватрушки?
А) Начинка полностью заворачивается внутрь теста
Б) Тесто раскатывается в форме полумесяца
В) Края теста защипываются валиком (бортиком), а центр остается открытым
3. Если вы делаете рогалики (или круассаны), какую форму заготовки вы должны получить перед скручиванием?
А) Квадратную
Б) Треугольную
В) Овальную
4. Для чего смазывают поверхность изделий взбитым яйцом (льезоном или желтком) перед выпеканием?
А) Чтобы тесто быстрее подошло
Б) Для получения глянцевой, аппетитной золотистой корочки
В) Для предотвращения оседания пышности
5. Какие ингредиенты принято наносить на поверхность булочек и кренделей до выпечки (после смазывания яйцом)?
А) Сахарная пудра и свежие ягоды
Б) Шоколадная глазурь и кокосовая стружка
В) Мак, кунжут, семечки или крупный кристаллический сахар
6. Какой декор лучше всего наносить на изделие исключительно ПОСЛЕ выпечки (чтобы он не сгорел и не потерял форму)?
А) Кунжут
Б) Сахарная пудра, глазурь, помадка или свежие фрукты
В) Яичная смазка
7. Что отличает региональные виды выпечки (например, удмуртские перепечи или русские калитки) от классических европейских булочек?
А) Использование в тесте и начинке традиционных локальных продуктов и специфических способов защипа края
Б) Обязательное добавление пищевых красителей
В) Приготовление исключительно на бездрожжевой основе
8. Какие приемы чаще всего используют для создания низкокалорийных вариантов выпечки?

А) Замена части пшеничной муки на цельнозерновую или овсяную, использование обезжиренного творога и отказ от большого количества масла/сахара
Б) Увеличение количества сливочного масла для мягкости
В) Использование высококалорийных масляных кремов
9. Как лучше оформить диетическую (низкокалорийную) выпечку, чтобы придать ей аппетитный вид без использования жирной глазури?
А) Смазать сиропом и обильно посыпать сахарной пудрой
Б) Использовать для украшения свежие ягоды, сухофрукты, цукаты или легкую белковую меренгу
В) Оставить поверхность матовой и не декорировать
10. Вы испекли пирожки. Они получились бледными, хотя духовка работала исправно. Что вы забыли сделать перед отправкой в печь?
А) Посыпать мукой
Б) Смазать заготовки яйцом или сладкой водой (льезоном)
В) Дать тесту настояться перед выпеканием

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	В	3
3	Б	3
4	Б	3
5	В	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 38. Приготовление пирогов, кулебяк, рыбников и т.д. разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Укажите последовательность операции приготовления кулебяки с капустой.
2.Укажите продолжительность и температуру выпечки кулебяки.
3.При проведении бракеража оказалось, что на поверхности у кулебяки во время выпечки появились трещины. В чем причина?

Карточка 2

Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению кулебяки
1.Готовим фарш
2.Прокалываем кулебяку
3.Тесто развешиваем на порции
4.Защипываем края
5.Расстаиваем 8..10 минут

6.Подкатываем в виде жгута
7.Готовим украшения из теста
8.Смазываем яйцом
9.Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
10.Смазываем кондитерский лист жиром
11.Раскатываем в пласт толщиной 1 см
12.Готовим дрожжевое опарное тесто
13.Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
14.Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
15.Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста
16.Выпекаем при температуре 220...240^{0}С
Эталон ответов: 12,1,3,6, 5,11, 13,4,10,14,7,15,9,8,2,16

Карточка 3

1.Как приготовить и выпечь пирог «Невский»?
2. Чем кулебяка отличается от остальных пирогов?

Карточка 4

1.Как приготовить и выпечь пирог «Домашний с маком»?
2. Каковы требования к качеству готовых пирогов?

Карточка 5

1.Как приготовить и выпечь пирог «Московский»?
2.Как приготовить и выпечь рыбник?

Карточка 6

1.Как приготовить и выпечь пирог «Лакомка»?
2.Как приготовить и выпечь кулебяку?

Карточка 7

1.Назовите хлебобулочное изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



*Эталон ответов:*Кулебяка

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что отличает классическую кулебяку от обычного пирога?
а) Квадратная форма изделия
б) Открытый верх пирога
в) Обилие начинки (более половины общего веса) и использование блинных прослоек
г) Исключительно сладкие виды начинки
2. Какой вид теста чаще всего используется для приготовления традиционной кулебяки?
а) Сдобное дрожжевое тесто
б) Пресное слоеное тесто

в) Песочное тесто
г) Заварное тесто
3. Для чего во время сборки кулебяки начинки разделяют тонкими пресными блинами?
а) Чтобы пирог дольше хранился
б) Для предотвращения смешивания разных вкусов
в) Чтобы снизить калорийность
г) Для украшения при разрезе
4. Какой из перечисленных пирогов является традиционным региональным изделием русской кухни?
а) Киш
б) Кальцоне
в) Курник
г) Штрудель
5. Что из перечисленного является обязательным условием при оформлении расстегая?
а) Полностью закрытый шов
б) Наличие отверстия (открытого верха) в центре
в) Смазывание желтком перед выпечкой
г) Посыпка сахарной пудрой после выпечки
6. Как правильно подготовить кулебяку к выпечке для получения аппетитной глянцевой корочки?
а) Посыпать мукой
б) Смазать яйцом (или желтком) поверхность расстоявшегося изделия
в) Сбрызнуть растительным маслом
7. Для чего на поверхности закрытых пирогов (в том числе рыбников) перед выпечкой делают небольшие проколы или отверстия?
а) Чтобы украсить пирог
б) Для выхода образующегося пара, чтобы не разорвало корочку
в) Чтобы тесто быстрее поднялось
8. Какова главная особенность подготовки фарша (начинки) для рыбника с сырой рыбой?
а) Рыба укладывается кусками без предварительной обработки
б) Рыбу предварительно отваривают до полуготовности
в) Рыбу используют строго в виде фарша, смешанного с творогом
г) Рыбу филируют, очищают от костей и перекладывают слоями с сырым луком и картофелем для равномерного пропекания

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	б	4
4	в	4
5	б	4
6	б	3
7	б	3
8	г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Каким способом можно снизить калорийность мучного пирога?
а) Увеличить количество сливочного масла в тесте
б) Использовать начинку из жирного мяса
в) Заменить часть пшеничной муки на цельнозерновую, а в качестве начинки использовать нежирную рыбу, ягоды или овощи
г) Добавить большое количество сахара в тесто
2. Какой способ формовки характерен для карельского национального пирога — калитки?
а) Пирог заплетается в форме косы
б) Открытый пирог из ржаного теста с защипами по краям (сборками)
в) Полностью закрытый круглый пирог
г) Квадратный пирог с открытыми углами
3. Какая температура считается оптимальной для выпечки изделий из дрожжевого теста (кулебяк, рыбников)?
а) 100–120 °С
б) 150–160 °С
в) 180–220 °С (в зависимости от размера и массы начинки)
г) 250–280 °С
4. Установите соответствие между русским пирогом и его описанием:
1)Расстегай
2)Курник
3)Рыбник
А. Большой закрытый пирог с начинкой из цельной рыбы или филе.
Б. Небольшой открытый пирог, напоминающий "расстегнутую" одежду, с рыбной или мясной начинкой.
В. Богатый праздничный пирог, в котором слои начинки (курятина, грибы, каша) переложены тонкими блинами.
5. Расположите технологические этапы приготовления кулебяки в правильной последовательности:
а) Расстойка сформованного изделия
б) Приготовление дрожжевого теста и начинок
в) Выпечка при оптимальной температуре
г) Разделка теста, формовка с использованием блинов и начинки
д) Оформление (нанесение узоров, смазывание яйцом, создание отверстий для выхода пара)
6. Какой из перечисленных пирогов является традиционным региональным изделием русской кухни?
а) Киш
б) Кальцоне
в) Курник
г) Штрудель
7. Для чего на поверхности закрытых пирогов (в том числе рыбников) перед выпечкой делают небольшие проколы или отверстия?
а) Чтобы украсить пирог
б) Для выхода образующегося пара, чтобы не разорвало корочку
в) Чтобы тесто быстрее поднялось
8. Как правильно подготовить кулебяку к выпечке для получения аппетитной глянцевой корочки?
а) Посыпать мукой
б) Смазать яйцом (или желтком) поверхность расстоявшегося изделия
в) Сбрызнуть растительным маслом

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов

1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	1-Б, 2-В, 3-А.	3
5	б → г → д → а → в.	5
6	в	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 39. Самостоятельная работа 7. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Приготовление пирогов в донской казачьей кухне»

Источник: Система «Интернет

Урок 40 . Приготовление кексов, куличей, баб; изделий, жареных в жире, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.

Устный опрос
1.Из какого теста готовят кексы, куличи, баба?
2.Как приготовить кексы?
3.Как приготовить кекс «Кондитерский»?
4. Как приготовить кекс «Кондитерский»?
5.Как приготовить кекс «Майчкий»?
6.Как приготовить кекс «Здоровье»?
7.Как приготовить кекс «Весенний»?
8.Как приготовить «Ромовую бабу»?
9.Как приготовить кулич «Пасхальный»?
10.Как приготовить кулич «Классический»?
11.Какое тесто используют для приготовления изделий, жареных в жире?
12.Каковы особенности жарки изделий во фритюре?
13.Как приготовить пирожки жареные?
14.Как приготовить пончики?
15.Как приготовить хворост?
16.Как приготовить клубнику в мешочке?
17.Как приготовить бады с мёдом?
Карточки-задания
Карточка 1
1.Укажите особенности приготовления и выпечки кексов.
2.Как приготавливают кекс «Кондитерский»?
Карточка 2
Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению ромовой бабы
1.Выпекают при температуре 190°С 20 минут
2.Глазируют помадой

3.Заполняют на 2/3 формы и дают тесту подойти
4.Осуществляют реализацию
5.Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
6.Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
7.Прокалывают донышки
8.Промачивают сиропом
9.Смазывают формы маслом
10.Готовят дрожжевое опарное тесто
*Эталон ответов:*10, 5, 9, 3, 1, 6, 7,8, 2, 4

Карточка 3

1.Как приготовить и выпечь кекс «Майский»?
2. Как приготовить и выпечь кулич пасхальный?

Карточка 4

1.Как приготовить и выпечь кулич классический?
2. Каковы требования к качеству готовых кексов, куличей, баб?

Карточка 5

1.Как приготовить и выпечь кекс «Здоровье»?
2.Как приготовить и выпечь «Ромовую бабу»?

Карточка 6

1.Как приготовить и выпечь кекс «Весенний»?
2.Как приготовить и выпечь кулич пасхальный?

Тестовое задание

1. Какое главное технологическое отличие между тестом для кекса и традиционного кулича?
а) В кексовое тесто обязательно добавляют дрожжи
б) Кулич готовится на дрожжевом тесте, а кекс — на разрыхлителе без процесса брожения
в) Для кекса требуется больше муки
2. До какой температуры °С следует разогревать духовой шкаф перед высадкой (посадкой) куличей?
а) 180-190
б)200-220
в) 250-260
3. Какой кулинарный прием используется для оформления кулича ДО выпечки?
а) Покрытие сахарной помадкой и кондитерской посыпкой
б) Смазывание поверхности яйцом для глянца и подрумянивания
в) Декорирование фигурками из белкового крема
4. В чем заключается особенность процесса расстойки дрожжевых тестовых заготовок для куличей?
а) Тесто должно расстаиваться очень быстро при температуре выше 70°С
б) Расстойка должна проходить при повышенной влажности
в) Изделия расстаиваются медленно в теплом месте без сквозняков, занимая 1/3 объема формы
5. Изделия, жареные в жире: какой температурный диапазон считается оптимальным для фритюра?
а) 200-210
б) 160-170
в) 120-130
6. Особенности оформления изделий, жареных во фритюре (например, пончиков или ромовых баб), ПОСЛЕ выпечки:
а) Глазирование помадкой, обсыпка сахарной пудрой или пропитка сиропом
б) Украшение масляным кремом по бортам
в) Нанесение узоров из растопленного шоколада в горячем виде

7. Какие изменения в рецептуре позволяют получить низкокалорийные и диетические кексы?
а) Использование цельного молока, большого количества масла и сахара
б) Частичная замена пшеничной муки на овсяную/цельнозерновую, использование сахарозаменителей и обезжиренных кисломолочных продуктов
в) Увеличение доли яичных желтков
8. Как правильно визуально определить готовность высокого кекса до его извлечения из духовки?
а) Появление темной сухой корочки
б) Прокол деревянной шпажкой в центре: она должна выходить сухой
в) Изделие должно отставать от стенок формы
9. В чем состоит региональная особенность приготовления традиционной ромовой бабы?
а) Тесто плотно прессуется перед выпечкой
б) Перед подачей изделие пропитывается специальным ароматизированным алкогольным (ромовым) сиропом
в) Изделие выпекается исключительно на ржаной закваске
10. Что происходит с тестом во время процесса выпечки в стадии «становления хлебной корки»?
а) Температура внутри мякиша превышает 100°С
б) Происходит карамелизация сахаров и декстринизация крахмала, образуется корочка
в) Тесто теряет всю влагу

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 41. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос
1.Как подготовить хлебобулочные изделия и хлеб к реализации?
2.Каковы требования к качеству хлеба?
3.Каковы требования к качеству хлебобулочных изделий?
4.Каковы условия и сроки хранения хлеба?
5.Каковы условия и сроки хранения хлебобулочных изделий?

Тестовые задания

Тестовое задание 1
1. Какой должна быть оптимальная температура °С в помещении для хранения хлеба и хлебобулочных изделий?

а) от 0 до +5
б) от 20 до 25
в) от 30 до +35
г) ниже-18
2. С какого момента исчисляется срок хранения хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии?
а) с момента поступления от поставщика
б) с момента выкладки в торговый зал
в) с момента окончания технологического процесса (выхода из печи)
г) с момента нарезки на порции
3. Что из перечисленного недопустимо при размещении хлеба на хранение?
а) хранение на стеллажах
б) использование маркированного инвентаря
в) соприкосновение изделий со стенами и полом помещения
г) хранение в чистых помещениях
4. В каком виде, согласно санитарным правилам, должна осуществляться реализация хлеба и хлебобулочных изделий?
а) исключительно в упакованном виде
б) на открытых деревянных лотках
в) на развес без упаковки
г) допускается любой из вариантов на усмотрение повара
5. Какая влажность воздуха считается оптимальной для сохранения свежести хлеба?
а) 35–40%
б) 50–60%
в) 75%
6. Какие требования предъявляются к качеству хлеба (органолептические показатели)?
а) корка должна быть без подгорелости и сильной бледности
б) мякиш должен быть липким и влажным на ощупь
в) мякиш должен быть хорошо пропеченным, без пустот и следов непромеса
г) мякиш должен быть эластичным (после легкого нажатия принимать первоначальную форму)]
7. Какие документы должны сопровождать партию хлеба при поступлении на предприятие общественного питания?
а) декларация о соответствии (или сертификат качества)
б) удостоверение качества и безопасности
в) санитарная книжка официанта
8. Какие признаки свидетельствуют о том, что хлеб испорчен (не допускается к реализации)?
а) наличие плесени
б) равномерная золотистая корка
в) хрустящая корочка при надавливании
г) отставание корки от мякиша

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	а	4
5	в	3
6	а,в,г	4
7	а, б	3

8	а, г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какие требования предъявляются к качеству хлеба (органолептические показатели)?
а) корка должна быть без подгорелости и сильной бледности
б) мякиш должен быть липким и влажным на ощупь
в) мякиш должен быть хорошо пропеченным, без пустот и следов непромеса
г) мякиш должен быть эластичным (после легкого нажатия принимать первоначальную форму)
2. Какие документы должны сопровождать партию хлеба при поступлении на предприятие общественного питания?
а) декларация о соответствии (или сертификат качества)
б) удостоверение качества и безопасности
в) копия трудовой книжки пекаря
г) санитарная книжка официанта
3. Какие признаки свидетельствуют о том, что хлеб испорчен (не допускается к реализации)?
а) наличие плесени
б) равномерная золотистая корка
в) хрустящая корочка при надавливании
г) отставание корки от мякиша
4. Установите соответствие между видом продукции и ее максимальным сроком хранения:
Хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки — *А. до 3-х суток*
Хлеб из пшеничной муки — *Б. до 24-х часов*
Мелкоштучные булочные изделия (массой менее 200 г) — *В. до 48 часов (в упаковке)* [1]
5. Расположите этапы подготовки хлебобулочных изделий к реализации в правильной последовательности:
А. Визуальный осмотр, оценка качества и удаление брака
Б. Документарная приемка товара от поставщика
В. Нарезка хлеба на порции (при необходимости)
Г. Размещение на стеллажах или упаковка на вынос
6. Какой должна быть оптимальная температура °С в помещении для хранения хлеба и хлебобулочных изделий?
а) от 0 до +5
б) от 20 до 25
в) от 30 до +35
г) ниже-18
7. С какого момента исчисляется срок хранения хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии?
а) с момента поступления от поставщика
б) с момента выкладки в торговый зал
в) с момента окончания технологического процесса (выхода из печи)
г) с момента нарезки на порции
8. Что из перечисленного недопустимо при размещении хлеба на хранение?
а) хранение на стеллажах
б) использование маркированного инвентаря
в) соприкосновение изделий со стенами и полом помещения

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, в, г	4
2	а, б	4
3	а, г	4
4	1-А, 2-В, 3-Б	3
5	Б -> А -> В -> Г	4
6	б	4
7	в	4
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 42. Самостоятельная работа 8. Составление конспекта на тему «Хлебобулочные изделия народов России»

Пирожки «Крымские чебуреки», в **г:** мука пшеничная — 8000, вода — 4100 (в том числе для фарша — 1000), соль — 20, мясо баранина — 8500, лук репчатый — 1500, перец черный молотый — 5, жир для жаренья — 1500. Выход: 15 000(100 шт. по 150 г).
Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто. Хорошо промешивают и оставляют на 30 мин. Тесто делят на куски весом 100 г, раскатывают в круглую заготовку толщиной 2 мм. Раскатку теста производят на столе, смазанном растительным маслом. Посредине заготовки кладут 70 г фарша. Один край загибают над фаршем, придавливают к нижнему пласту, придают форму полумесяца.
Для приготовления фарша жирную баранину очищают от костей и сухожилий, затем вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, воду и все хорошо перемешивают. Используют в сыром виде.
Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200 °С, подают горячими.
Рыбники (карельское национальное изделие), в г: мука — 3200, маргарин — 500, яйца — 230, дрожжи — 100, соль — 20, молоко — 1250, лук репчатый — 400, перец черный молотый — 2, филе рыбы (треска, форель, сига или свежая сельдь) — 2000, масло растительное — 500, яйца для смазывания изделий — 200. Выход: 6500 (100 шт. по 65 г).
Из дрожжевого безопарного теста формуют 100 шариков, раскатывают их в плоские круглые лепешки. Края лепешек смазывают яйцом, посредине каждой укладывают нарезанное тонкими ломтиками филе свежей рыбы (трески, форели, сига или свежей сельди), посыпают мелконарезанным луком, солью, перцем, накрывают второй лепешкой и прижимают. После расстойки приблизительно 20—30 мин выпекают в течение 30—40 мин при температуре 170—190 °С.
Калитки картофельные (карельское национальное изделие), в г: мука ржаная — 5000, вода — 1500, яйца — 500, соль — 20. Для начинки: картофель отварной — 5000, масло сливочное — 700, молоко — 1500, сметана — 1300. Выход: 13 000 (100 шт. по 130 г).
Калитки — это открытые пирожки из пресного ржаного теста с начинкой. Такие пирожки выпекают в северных регионах России — Карелии, Мурманской и Архангельской областях, Республике Коми.
Из просеянной муки, воды, соли замешивают пресное тесто и выдерживают его 30—40 мин. Тесто раскатывают толщиной 1 —1,5 см в виде круглой лепешки. На середину лепешки кладут фарш. Края лепешки защипывают, сверху смазывают сметаной и

выпекают на смазанном жиром противне в жарочном шкафу при температуре 200—210 °С в течение 15—20 мин.
Для фарша отваренный горячий картофель протирают, добавляют горячее молоко, смешанное с маслом и солью.
Шанежки наливные с яйцами (марийское национальное изделие), в г: мука пшеничная — 6200 (в том числе на подпыл — 160), дрожжи — 185, яйца — 160, сахар — 433, вода — 3000, соль — 92. Для начинки: яйца — 1400, сметана — 400; масло растительное для смазки — 16; пудра рафинадная — 600. Выход: 10 600 (100 шт. по 100 г + 6 г пудры).
Готовое безопарное тесто делят на куски массой 100 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки.
Сваренные вкрутую яйца рубят, соединяют со сметаной и перемешивают. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яичносметанной смесью и выпекают при температуре 230—240 °С в течение 8—10 мин.
Готовые шанежки посыпают рафинадной пудрой.
Гуубат (пирожки слоеные с сыром и луком — адыгейское национальное изделие), в г: тесто слоеное пресное — 4400, мука на подпыл — 90. Для фарша: брынза или сыр адыгейский — 2050, лук репчатый — 1200, масло сливочное или маргарин — 250, перец красный молотый — 20; меланж для смазки — 100. Выход: 60 000 (100 шт. по 60 г).
Готовое слоеное тесто нарезают на куски массой 44 г, раскатывают их в квадраты, на середину которых кладут 26 г фарша, края защипывают так, чтобы противоположные углы совпали.
Для фарша репчатый лук нарезают мелкими кубиками, пассеруют, затем добавляют измельченную брынзу или сыр адыгейский, перец красный и перемешивают.
Сформованные пирожки укладывают на лист на расстоянии 2—3 см один от другого, смазывают меланжем и выпекают в жарочном шкафу при температуре 240—250 °С в течение 20—25 мин.
Кокроки с капустой (удмуртские пирожки), в г: мука пшеничная —3700 (в том числе на подпыл — 148), яйца — 480, сахар — 240, маргарин — 950, сода — 15, молоко — 780. Для начинки: капуста белокачанная свежая — 6000, маргарин — 500, яйца — 600, соль — 50, перец черный молотый — 1; меланж для смазывания — 155, жир для листов — 25. Выход: 10 000 (100 шт. по 100 г).
Из теста раскатывают пласт толщиной 3—5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 60 г. На середину лепешки кладут фарш из свежей капусты (51 г), соединяют края, придавая изделию форму полумесяца. Кокроки укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220—240 °С в течение 10—12 мин.
Для фарша подготовленную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным маргарином и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180—200 °С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, перец черный молотый и перемешивают.
Эгерче (лепешка жареная — марийское национальное изделие), в г: мука овсяная или ячменная — 940 (в том числе на подпыл — 30), сметана — 200, яйца — 150, масло сливочное или маргарин — 50, сахар- песок — 30, соль — 15, вода — 150; масло растительное — 100. Выход: 1500 (10 шт. по 150 г).
В воде растворяют соль, сахар, добавляют сметану, яйца, хорошо перемешивают, затем вводят небольшими порциями размягченное масло сливочное или маргарин, всыпают просеянную муку и замешивают тесто.
Готовое тесто раскатывают в виде круглой лепешки диаметром 10—15 см и толщиной 5—6 см и жарят во фритюре или готовое тесто раскатывают в виде круглой лепешки диаметром 20—25 см и толщиной 3—4 см и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220—240 °С в течение 30—40 мин.

Готовую выпеченную лепешку смазывают сметаной (по 10 г на одну лепешку). При подаче лепешку нарезают на порции (75—100 г).

Йошкарушмен когыльо (пирог со свеклой или со свеклой и калиной — марийское национальное изделие), в г: опорное дрожжевое тесто — 6300, мука на подпыл — 200. Для фарша: свекла — 5100, сахар-песок — 500 или калина свежая — 900, сахар-песок — 900; жир для листов — 25, маргарин или яйца для смазки изделий — 100. Выход: 10 000(10 шт. по 1000 г).

Готовое дрожжевое тесто раскатывают на лепешку диаметром 20—25 см. На одну половину лепешки кладут фарш, другой половиной лепешки его накрывают, края защипывают и придают изделию форму полумесяца.

Пирог укладывают на смазанный жиром лист.

Пирог можно готовить и прямоугольной формы. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 8—10 мм. Кладут на смазанный жиром лист и выравнивают по размеру листа. На поверхность теста кладут слой фарша, сверху его закрывают другим пластом теста толщиной 4—5 мм, края теста защипывают.

На поверхности пирога делают различные узоры из тонкого раскатанного теста и оставляют для расстойки. Перед выпечкой изделие смазывают жиром или яйцом.

Пирог выпекают при температуре 210—230 °С в течение 35—45 мин.

Для фарша сырую очищенную свеклу нарезают мелкими кубиками, добавляют сахар и перемешивают или свеклу соединяют с подготовленной калиной, сахаром и перемешивают.

Бэккен (пирожки) с тыквой (татарское национальное изделие), в г: мука пшеничная — 2976 (в том числе на подпыл — 100), дрожжи — 115, яйца — 250, сахар — 96, молоко — 480, вода — 720, масло сливочное или маргарин — 250, соль — 38. Для начинки: тыква — 4000 (масса после настаивания с солью — 3400), яйца — 800, рис вареный — 600, сахар — 50, соль — 25, масло сливочное или маргарин — 500; яйца для смазки изделий — 100, жир для листов — 25, масло сливочное для смазки изделий — 100. Выход: 9000 (100 шт. по 90 г).

Приготовленное безопарное дрожжевое тесто разделывают на кусочки массой 48 г и раскатывают их в виде лепешек, на середину которых кладут фарш по 50 г, края лепешек приподнимают и защипывают рельефным швом, придавая изделиям форму полумесяца.

Для фарша очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают мелкими кубиками, посыпают солью и дают настояться 20—30 мин, затем откидывают на сито и дают стечь соку. Подготовленную тыкву соединяют с вареным рисом, рублеными вареными яйцами, добавляют соль, сахар, растопленное масло сливочное или маргарин и перемешивают.

Подготовленные изделия укладывают на смазанный жиром кондитерский лист для расстойки. За 5—10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцами и выпекают при температуре 200—240 °С в течение 25—30 мин.

Готовые изделия смазывают растопленным маслом.

Ватрушки с картофелем по-татарски, в г: мука пшеничная — 3200, сахар-песок — 250, маргарин — 500, яйца — 230, дрожжи — 100, соль — 20, молоко — 1250. Для начинки: картофель отварной — 3000, лук репчатый — 400, масло сливочное — 200, яйца — 450; яйца для смазки — 200. Выход: 8000 (100 шт. по 80 г).

Формуют из безопарного дрожжевого теста 100 лепешек с утолщенными краями и укладывают на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекают в течение 10—15 мин при температуре 200—220 °С до полуготовности.

Вареный картофель растирают на пюре, добавляют сливочное масло, свежее яйцо, жареный лук и соль. Начинку выкладывают на полу- выпеченные лепешки, смазывают яйцами и допекают до готовности.

Пирожки с мясом и гречневой кашей по-татарски, в г: мука пшеничная — 3200, сахар-песок — 250, маргарин — 500, яйца — 230, дрожжи —100, соль — 20, молоко — 1250. Для начинки: крупа гречневая — 2000, молоко — 1250, лук репчатый — 400, перец

черный молотый — 2, баранина жирная — 2000, бульондлязаливки — 1250. Выход: 10000(100шт. по 100г).
Гречневую крупу (обжаренную) варят вместе с молоком 5—8 мин. Добавляют молотый перец, поджаренный лук, сырую баранину, нарезанную мелкими кусочками, и солят по вкусу.
Формуют из безопарного дрожжевого теста лепешки, на середину каждой выкладывают начинку. Края лепешки защипывают над начинкой складочками. Из остатка теста формуют маленькие шарики величиной с голубиное яйцо. Шарики обмакивают в жир и выпекают после расстойки отдельно в течение 30—40 мин при температуре 200—220 °С. После выпечки в отверстия складок заливают бульон, а шарики укладывают над отверстиями.
Хыяр хычин (пирог с тыквой — кабардино-балкарское национальное изделие), в г: мука пшеничная — 1750(в том числе на подпыл — 70), вода — 680, соль — 30. Для фарша: тыква свежая — 160 или вареная — 130, лук репчатый — 2000, бараний топленый жир — 60, маргарин — 250. Выход: 16 000 (100 шт. по 160 г).
В просеянную муку добавляют нагретую до 30—35 °С воду, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Тесто выдерживают 30—40 мин, затем кладут на стол, посыпанный мукой, делят на два равных 100 кусков и слегка раскатывают. Каждому куску теста придают форму чашки с углублением, заполняют его фаршем, края соединяют и слегка раскатывают, придавая плоско-круглую форму (по размеру сковороды).
Для фарша очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6—0,7 л воды на 1 кг тыквы) и варят 15—20 мин, отвар сливают, тыкву протирают. Подготовленный лук репчатый мелко нарезают, пассеруют на жире, смешивают с протертой тыквой и обжаривают.
Пироги укладывают на сковороду с растопленным до температуры 180—190 °С жиром и жарят с обеих сторон до готовности.
Отпускают пироги горячими по 2 шт. на порцию.

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 39ч.
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста 1ч.
Урок 51. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения
Устный опрос
1.Какие изделия относят к мучным кондитерским изделиям?
2.Как классифицируют мучные кондитерские изделия?
3.Каково значение в питании мучных кондитерских изделий?
4.Охарактеризуйте печенье.
5. Охарактеризуйте пряники.
6. Охарактеризуйте коврижки.
7. Охарактеризуйте кексы.
8.Охарактеризуйте профитроли.
9.Охарактеризуйте сочни.
10.Какие продукты относят к основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

11.Какие продукты относят к дополнительным ингредиентам при приготовлении мучных кондитерских изделий?
12.Какую муку используют для приготовления мучных кондитерских изделий??
13.Как подготавливают основные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий?
14. Как подготавливают дополнительные ингредиенты для приготовления мучных кондитерских изделий?
15.Какие современные требования, изменения в оформлении мучных кондитерских изделий?
16.Какие отделочные полуфабрикаты применяют для оформления мучных кондитерских изделий?
17.Какие техники оформления мучных кондитерских изделий используют в настоящее время?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. К какой группе относятся торты, пирожные, рулеты и кексы?
а) Сахаристые кондитерские изделия
б) Мучные кондитерские изделия
в) Хлебобулочные изделия
2. Какое тесто используется для приготовления классического бисквита?
а) Дрожжевое опарное
б) Песочное
в) Воздушно-взбивное (бисквитное)
3. Какой вид печенья обладает эластично-упругой структурой и содержит наименьшее количество сахара и жира (до 20% и 8% соответственно)?
а) Сахарное
б) Затяжное
в) Сдобное
4. Выберите изделие, относящееся к группе пряничных:
а) Галеты
б) Коржики
в) Вафли
5. Какое основное отличие вафель от других видов мучных кондитерских изделий?
а) Высокая влажность теста
б) Использование дрожжей при замесе
в) Выпечка тонких листов из жидкого теста с последующей прослойкой начинкой
6. Благодаря какому компоненту мучные кондитерские изделия имеют высокую энергетическую ценность (калорийность)?
а) Большое количество сахара и жира
б) Высокое содержание витаминов группы В
в) Наличие пищевых волокон
7. Какую роль играют мучные кондитерские изделия в рационе человека?
а) Являются основным источником белка
б) Служат источником быстрых углеводов и энергии
в) Способствуют снижению веса
8. Какая мука является основной для производства большинства мучных кондитерских изделий?
а) Ржаная обдирная
б) Пшеничная высшего или первого сорта
в) Кукурузная грубого помола
9. Какое требование предъявляется к сливочному маслу, используемому для кремов в тортах и пирожных?

а) Высокая массовая доля влаги
б) Наличие растительных жиров в составе
в) Высокая жирность (не менее 72,5–82,5%), отсутствие посторонних запахов и правильная температура размягчения
10. Для чего в песочное тесто добавляют химические разрыхлители (сода, аммоний)?
а) Для образования пористой структуры и рассыпчатости изделия
б) Для увеличения срока годности
в) Для придания тесту эластичности

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1. Влияет ли качество сахара-песка на свойства готового бисквита?
а) Нет, не влияет
б) Да, использование слишком крупного сахара приводит к дефектам (непромес, темные точки)
в) Да, сахар ускоряет брожение
2. Какой продукт категорически запрещено использовать при производстве заварных пирожных (эклеров) согласно технологическим требованиям?
а) Яйца
б) Разрыхлители (тесто поднимается за счет пара)
в) Растительное масло
3. К какой группе относятся торты, пирожные, рулеты и кексы?
а) Сахаристые кондитерские изделия
б) Мучные кондитерские изделия
в) Хлебобулочные изделия
4. Какое тесто используется для приготовления классического бисквита?
а) Дрожжевое опарное
б) Песочное
в) Воздушно-взбивное (бисквитное)
5. Какой вид печенья обладает эластично-упругой структурой и содержит наименьшее количество сахара и жира (до 20% и 8% соответственно)?
а) Сахарное
б) Затяжное
в) Сдобное
6. Выберите изделие, относящееся к группе пряничных:
а) Галеты

б) Коржики
в) Вафли
7. Какое основное отличие вафель от других видов мучных кондитерских изделий?
а) Высокая влажность теста
б) Использование дрожжей при замесе
в) Выпечка тонких листов из жидкого теста с последующей прослойкой начинкой
8. Благодаря какому компоненту мучные кондитерские изделия имеют высокую энергетическую ценность (калорийность)?
а) Большое количество сахара и жира
б) Высокое содержание витаминов группы В
в) Наличие пищевых волокон
9. Какую роль играют мучные кондитерские изделия в рационе человека?
а) Являются основным источником белка
б) Служат источником быстрых углеводов и энергии
в) Способствуют снижению веса
10. Какая мука является основной для производства большинства мучных кондитерских изделий?
а) Ржаная обдирная
б) Пшеничная высшего или первого сорта
в) Кукурузная грубого помола

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой отделочный полуфабрикат используется для покрытия поверхности изделия, создания глянцевого слоя и закрепления фруктов?
а) Крем
б) Глазурь
в) Желе
г) Помада
2. Какой дефект возникает при хранении мучных кондитерских изделий, если температура в помещении превышает 22°С?
а) Усушка
б) «Жировое поседение»
в) Осахаривание
г) Микробиологическая порча

3. Укажите стандартный срок годности для кремовых тортов и пирожных (по СанПиН):
а) Не более 6 часов
б) От 12 до 24 часов
в) От 36 до 72 часов
г) До 7 суток
4. Какой вид крема является наиболее скоропортящимся и требует строго соблюдения холодильного режима?
а) Белковый
б) Заварной
в) Масляный
г) Сливочный
5. Какие требования предъявляются к внешнему виду качественного мучного кондитерского изделия?
а) Наличие небольших трещин на поверхности
б) Правильная форма, ровный рисунок, отсутствие повреждений и вмятин
в) Наличие следов муки на боковых поверхностях
г) Произвольная форма без четких краев
6. При какой температуре и влажности рекомендуется хранить сухие мучные кондитерские изделия (печенье, вафли, галеты)?
а) При температуре до 18℃ и влажности 70–75%
б) При температуре 22℃ и влажности 85%
в) В холодильнике при температуре 4-6℃
7. Какой отделочный полуфабрикат получают путем взбивания сливок с сахарной пудрой?
а) Крем «Шарлотт»
б) Белково-воздушный крем
в) Взбитые сливки
8. Какое из перечисленных изделий имеет наибольший срок хранения (до 30–90 суток)?
а) Кексы
б) Бисквитный рулет с кремом
в) Печенье сухое и галеты
г) Эклеры с заварным кремом

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	а	3
7	в	3
8	в	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. В чем заключается главное требование к вкусу и запаху отделочных полуфабрикатов?
а) Ярко выраженный, но без резких синтетических добавок, чистый вкус, без посторонних привкусов и запахов
б) Наличие легкой горчинки (допускается для ореховых полуфабрикатов)

в) Преобладание вкуса алкогольных пропиток
2. Как должны располагаться слои в правильно приготовленном торте в разрезе?
а) Слои теста и крема не должны просматриваться
б) Слои крема и теста должны быть ровными и четко чередующимися
в) Толщина слоев крема должна быть больше толщины слоев теста
г) Не имеет значения, если вкусовые качества в норме
3. Какой отделочный полуфабрикат используется для покрытия поверхности изделия, создания глянцевого слоя и закрепления фруктов?
а) Крем
б) Глазурь
в) Желе
г) Помада
4. Какой дефект возникает при хранении мучных кондитерских изделий, если температура в помещении превышает 22°С?
а) Усушка
б) «Жировое поседение»
в) Осахаривание
г) Микробиологическая порча
5. Укажите стандартный срок годности для кремовых тортов и пирожных (по СанПиН):
а) Не более 6 часов
б) От 12 до 24 часов
в) От 36 до 72 часов
г) До 7 суток
6. Какой вид крема является наиболее скоропортящимся и требует строго соблюдения холодильного режима?
а) Белковый
б) Заварной
в) Масляный
г) Сливочный
7. Какие требования предъявляются к внешнему виду качественного мучного кондитерского изделия?
а) Наличие небольших трещин на поверхности
б) Правильная форма, ровный рисунок, отсутствие повреждений и вмятин
в) Наличие следов муки на боковых поверхностях
г) Произвольная форма без четких краев
8. При какой температуре и влажности рекомендуется хранить сухие мучные кондитерские изделия (печенье, вафли, галеты)?
а) При температуре до 18°С и влажности 70–75%
б) При температуре 22°С и влажности 85%
в) В холодильнике при температуре 4-6°С

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	в	4
6	б	4
7	б	4
8	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента 38ч.

Урок 52. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоёного и пресного сдобного теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования

Устный опрос

1.Как приготовить пресное тесто?
2.Какие мучные кондитерские изделия можно приготовить из пресного теста7
3.Какие мучные кондитерские изделия можно приготовить из пресного слоёного теста?
4.Как производят формование изделий из пресного слоёного теста?
5.Какова технология приготовления пирожков слоёных с различными фаршами?
6.Как приготовить кулебяку слоёную с различными фаршами?
7.Как приготовить курник?
8.Как приготовить батончики слоёные с орехами?
9.Как приготовить языки слоёные7
10.Как приготовить ушки слоёные?
11.Как приготовить ватрушки изслоёного теста с творогом и повидлом?
12.Как приготовить рожки слоёные7
13. Как приготовить волованы?
14.Каковы требования к качеству изделий из слоёного пресного теста?
15.Какие продукты входят в состав сдобного пресного теста?
16.Каковы особенности приготовления пресного сдобного теста?
17.Какова технология приготовления пресного сдобного теста7
18.Каковы требования к качеству сдобного пресного теста?
19.Как формуют сдобное пресное тесто для выпечки?
20.Как выпекают пресное сдобное тесто?
21.Какие мучные кондитерские изделия можно приготовить из сдобного пресного теста?
22.Как приготовить ватрушки из пресного сдобного теста?
23.Какова технология приготовления сочней с творогом из пресного сдобного теста?
24.как приготовить пирожки сдобные пресные с различными фаршами?
25.Как приготовить печенье с творогом?
26.Как приготовить лимонный пирог с посыпкой?
27.Каковы требования к качеству изделий из сдобного пресного теста?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Составьте технологическую схему приготовления блинчиков с мясом, используя следующий набор продуктов: мука, молоко, соль, сахар, яйца, маргарин, мясо, жир, лук.
2.Что является разрыхлителем теста, приготовленного для блинчиков с мясом, указанных в п. 1?

Карточка 2

1. Какие фарши можно использовать для блинчиков?
2.Укажите соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков.
3.Перечислите требования к качеству блинчиков

Карточка 3

1.Как приготовить блинчатое тесто?
2. Как выпекают блинчики-полуфабрикат?

Карточка 4

1.Какой аппарат можно использовать для приготовления блинчиков?
2. Чем отличается тесто для блинчиков от теста для блинов?

Карточка 5

1.Как приготовить формуют блинчики с фаршем и какую тепловую обработку производят?
2.Каковы требования к качеству блинчиков с фаршем?

Карточка 6

1.Как приготовить пирог блинчатый?
2.Чем блины отличаются от блинчиков?

Карточка 6

1.Назовите мучное кондитерское изделие из сдобного пресного теста, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



Эталон ответа: 1.ватрушки

Карточка 7

1.Назовите мучное кондитерское изделие из сдобного пресного теста, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления



а



б



в

Эталон ответа: 1.сочни с творогом

Карточка 8

1.Опишите технологию приготовления пресного слоёного теста и способы складывания теста при слоении способом «книжка» (рис.1)) и в 4-ре слоя (рис. 2)



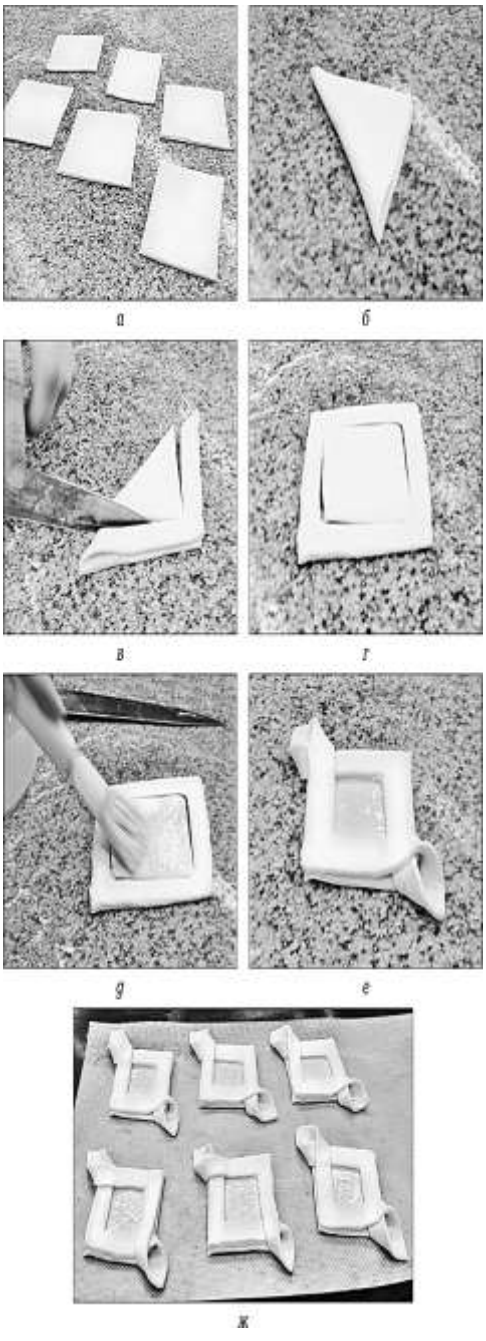
Рис.1



Рис.2

Карточка9

1.Назовите мучное кондитерское изделие из пресного теста слоёного , изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления



Эталон ответа: 1.Тарталетки

Карточка 10

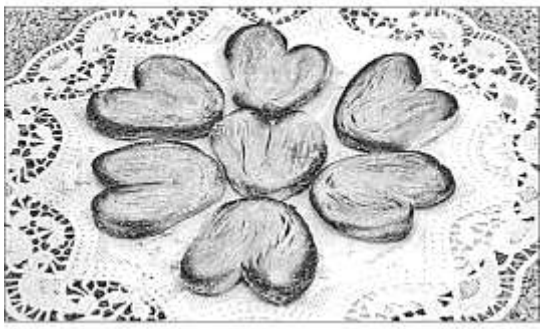
1.Назовите мучное кондитерское изделие из пресного слоёного теста слоёного , изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления



а



б



в

Эталон ответа: 1.Ушки слоёные

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный ответ

1. Продукты для приготовления сдобного пресного теста:

а) мука, масло, кислота, сахар, яйца, кефир, сода;

б) мука, масло, сахар, яйца, вода, кислота, сода;

в) мука, масло, яйца, сметана, кислота, сода.

2. Способ разрыхления сдобного пресного теста

а) химический;

б) биологический;

в) механический.

3. С какой целью в сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят пищевую кислоту?

а) для взаимодействия соды и лимонной кислоты, с целью разрыхления теста;

б) для придания кислого вкуса тесту;

в) для увеличения объема изделий.

4. Последовательность приготовления сдобного теста

а) растопленное масло + мука, смешанная с содой – перемешать + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц;
б) растопленное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешенная с содой;
в) размягченное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешенная с содой.
5. Процессы, происходящие при выпечке изделий
а) денатурация белков, клейстеризация крахмала, расширение углекислого газа, декстринизация, карамелизация;
б) набухание белков, выделение углекислого газа, декстринизация, карамелизация, образование клейковины;
в) расширение газообразных продуктов, денатурация белков, клейстеризация крахмала, выделение влаги, клейстеризующимся крахмалом.
6. Ассортимент изделий из сдобного теста
а) сочни с творогом, волованы, ватрушки;
б) сочни с творогом, ватрушки, пирожки;
в) ватрушки, пирожки, профитроли.
7. Причины чрезмерной рассыпчатости изделий
а) тесто замешано с теплыми продуктами;
б) мало жира, вместо яиц положены белки;
в) много жира, вместо яиц положены желтки.
8. Причина рассыпчатости теста при раскатке
а) тесто замешано с сильно разогретым маслом или другими теплыми продуктами;
б) мало муки и жидкости;
в) много муки и жидкости, долго месили тесто.
9. Причина затянутого теста и изделий с малым подъемом
а) мало муки и много жидкости;
б) много муки и жидкости, долго месили тесто;
в) много муки и мало жидкости.
10. Температура выпечки изделий из сдобного теста
а) 230-240 ^{0}С;
б) 190-210 ^{0}С;
в) 240-250 ^{0}С

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	а	3
4	в	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	а	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание2

1. Какой из перечисленных разрыхлителей чаще всего используется при приготовлении пресного сдобного теста для мучных кондитерских изделий?
а) Дрожжи
б) Химические разрыхлители (сода, аммоний)
в) Закваска
2. Для получения слоистой структуры пресного слоеного теста необходимо соблюдать главное температурное правило:
а) Тесто и масло должны быть комнатной температуры
б) Масло должно быть растопленным, а тесто теплым
в) Температура теста и масла (жира) должна быть одинаковой и достаточно низкой (около 12-15 °С)
г) Тесто замораживают, а масло сильно нагревают
3. Какой процесс обеспечивает подъем пресного слоеного теста при выпечке?
а) Жизнедеятельность дрожжевых бактерий
б) Выделение углекислого газа из химических разрыхлителей
в) Интенсивное испарение влаги из слоев масла, которая раздвигает слои теста
4. Что происходит при нарушении температурного режима выпечки (если духовка слишком горячая)?
а) Изделие хорошо пропекается внутри
б) На поверхности образуется сырая корка
в) Изделие быстро покрывается темной коркой, а внутри остается непропеченным
5. Органолептический способ определения готовности мучных изделий — это оценка по следующим признакам:
а) Время выпечки по таймеру, точный вес изделия
б) Внешний вид (цвет корочки), вкус, запах, консистенция мякиша
в) Измерение температуры внутри изделия кулинарным термометром
6. Если при прокалывании изделия деревянной шпажкой (зубочисткой) на ней остаются сырые комочки теста, это означает, что:
а) Изделие полностью готово
б) Изделие не пропеклось (сырое внутри)
в) Изделие пересушено
7. Допускается ли наличие закала (плотного, непропеченного слоя) в мякише мучных кондитерских изделий?
а) Да, для некоторых видов слоеного теста
б) Нет, это считается дефектом
в) Да, при условии яркой золотистой корочки
8. Какой температурный режим оптимален для подготовки к реализации (кратковременного хранения) готовых мучных изделий без крема?
а) В холодильнике при температуре 0-2 °С
б) В морозильной камере при -18 °С
в) В сухом, чистом помещении при температуре 18-24 °С
(без резких колебаний)
г) При температуре выше 40 °С на витрине с подогревом
9. Какой вариант оформления наиболее типичен для изделий из пресного слоеного теста типа «язычки» или «слойки»?
а) Глазирование шоколадом и фруктами
б) Посыпка сахаром или сахарной пудрой перед выпечкой/после выпечки
в) Покрытие белковым кремом
10. Какое из перечисленных требований предъявляется к готовым мучным кондитерским изделиям?
а) Изделия должны быть горячими при подаче потребителю
б) Поверхность должна быть деформированной для узнаваемости формы

в) Изделия должны иметь правильную форму, равномерно окрашенную поверхность без трещин и признаков непропеченности

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	в	3
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

2. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

3. Температура выпечки слоеного теста:

а) 180

б) 200

в) 250

4. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) не имеет значения

5. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль

б) крахмал

в) лимонную кислоту

6. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое

б) низкое

в) среднее

7. Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

8. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

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

а) исчезла влага

б) масло было пластичней

в) лучше размягчилось

10.Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

а) 277б

б) 265

в) 256

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	а	3
5	в	3
6	а	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?

а) повышается клейковина муки;

б) улучшается качество клейковины;

в) улучшается качество муки.

2. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?

а) 16^0С; б) 18^0С; в) 20^0С.

3. Сколько времени нужно для набухания теста перед слоением?

а) 20 мин; б) 40 мин; в) 30 мин.

4. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?

а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.

5. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?

а) 16-18^0С; б)12-14^0С; в) 14-16^0С.

6. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?

а) 3; б) 5; в) 4; г) 8

7. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?

а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.

8. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?

а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.

9. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?

а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.

10. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	а	3
5	б	3
6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	а,б	3
10	а,б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Что отличает пресное слоёное тесто от обычного пресного?
А) Наличие дрожжей
Б) Использование большого количества сахара
В) Способ раскатки с добавлением сливочного масла (создание слоев)
2. Какова основная цель добавления кислоты (лимонной или уксусной) при замесе пресного слоёного теста?
А) Улучшение вкуса
Б) Повышение эластичности клейковины и предотвращение заветривания
В) Ускорение процесса выпечки
3. При какой температуре рекомендуется выпекать изделия из пресного слоёного теста (например, волованы, слойки)?
А) 150–160 °C
Б) 180–190 °C
В) 210–230 °C
4. Какой из перечисленных органолептических способов не применяется для проверки готовности выпечки?
А) Определение цвета корочки (равномерный золотисто-желтый или коричневый)
Б) Оценка запаха (отсутствие запаха сырого теста)
В) Определение веса изделия на весах в процессе выпечки
5. Что происходит с изделиями из пресного сдобного теста при избытке сахара в рецептуре?
А) Изделия становятся более пышными и долго не черствеют
Б) Корочка быстро темнеет (горит) при бледном и непропеченном мякише
В) Тесто становится слишком жидким
6. Какой температурный режим оптимален для выпечки изделий из пресного сдобного теста (например, сочников)?
А) 120–140 °C
Б) 240–250 °C
В) 200–220 °C
7. Какова основная функция смазывания поверхности изделий яйцом (льезоном) перед выпечкой?

А) Придание глянца и аппетитного румяного цвета
Б) Увеличение срока годности
В) Предотвращение вытекания начинки
8. В какой момент производится отделка мучных кондитерских изделий помадкой, глазурью или кремом?
А) Сразу после формования, перед отправкой в печь
Б) Только после полного остывания изделий
В) Сразу после извлечения из печи, пока они горячие
9. Каковы требования к качеству готовых изделий из пресного теста?
А) Форма правильная, поверхность без трещин, мякиш хорошо пропечен, цвет свойственный данному изделию
Б) Наличие обильного количества муки на донышке и следов сырого жира
В) Изделие крошится при разрезании, цвет бледный, допускается легкий запах соды
10. В течение какого максимального времени (при отсутствии специальных условий и упаковки) рекомендуется реализовывать мучные кондитерские изделия без отделочных полуфабрикатов (кремов)?
А) до 12 часов
Б) до 24 часов
В) до 72 часов

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	В	3
4	В	3
5	Б	3
6	В	3
7	А	3
8	Б	3
9	А	3
10	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 63 . Приготовление вафельного теста . Приготовление изделий из вафельного теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос
1.Какие продукты входят в состав вафельного теста?
2.каковы особенности приготовления вафельного теста?
3.Какова технология приготовления листового вафельного теста7
4.Какова технология приготовления сахарного вафельного теста?
5.Какова технология вафельного теста с какао?
6.Какова технология приготовления сметанного вафельного теста?
7.Как формуют и выпекают вафельное тесто?
8.Каковы требования к качеству вафельного полуфабриката?

9.Какие мучные кондитерские изделия можно приготовить из вафельного теста?
10.Как приготовить трубочки вафельные с начинкой?
11.Каковы требования к качеству изделий из вафельного пресного теста?
12.Как подготавливают к реализации изделия из вафельного теста?
13.Каковы условия и сроки хранения изделтй из вафельного теста?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какая консистенция должна быть у классического вафельного теста?
а) Густая, как на оладьи
б) Жидкая, напоминающая сливки или жидкую сметану
в) Крутая, как для песочного теста
г) Воздушная, как для бисквита
2. Какой разрыхлитель чаще всего используется при приготовлении вафельного теста для классических тонких вафель?
а) Дрожжи
б) Пищевая сода или химический разрыхлитель
в) Тесто готовится без разрыхлителей
г) Взбитые в крепкую пену белки
3. Какой способ формования применяется для получения вафельных трубочек и рожков?
а) Разливание по формам и выпечка в печи
б) Отсадка из кондитерского мешка на противень
в) Раскатка пласта скалкой и нарезка фигурными ножами
г) Быстрое сворачивание горячего вафельного листа сразу после выпечки
4. В каком температурном °C диапазоне происходит выпечка классических вафель?
а) 120-130
б) 130-150
в) 220-230
г) 170-180
5. Какой органолептический признак свидетельствует о готовности вафельного листа?
а) Изделие увеличилось в объеме в 2 раза
б) Поверхность покрылась глянцевой корочкой
в) Вафля стала эластичной и мягкой
г) Равномерный золотистый или светло-желтый цвет и характерный хруст при изломе
6. Какие операции включает в себя процесс подготовки вафельных полуфабрикатов к реализации?
а) Охлаждение, прослаивание начинкой, резка/формование, декорирование
б) Покрытие сахарной помадкой сразу после выпечки
в) Шоковая заморозка на длительное хранение
г) Глазирование горячим шоколадом в день выпечки
7. Какие требования предъявляются к качеству готовых вафель (органолептика)?
а) Влажность не более 50%, темный цвет, наличие пустот
б) Четкий рисунок на поверхности, равномерный цвет, хрупкость, влажность в пределах 1.5 - 3%
в) Крошащаяся структура, толщина более 5 мм в центре листа
8. Каковы рекомендуемые условия хранения вафель с начинкой (при относительной влажности воздуха не более 75%)?
а) В морозильной камере при температуре -10°C
б) В теплом цехе при температуре до 25°C

в) При температуре 18°Сг) В холодильнике при температуре 2-4°C

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов

1	б	4
2	в	4
3	г	4
4	в	4
5	г	4
6	а	4
7	б	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какая консистенция вафельного теста является оптимальной для получения тонких и хрустящих вафель?
а) Густая, как на оладьи
б) Густая, как на песочное тесто
в) Жидкая, напоминающая жидкие сливки
2. В чем заключается основной способ приготовления классического вафельного теста?
а) Перетирание масла с сахаром
б) Длительное взбивание яиц с сахаром
в) Взбивание размягченного масла с сахаром и попеременное введение яиц и муки
3. Какой вид тепловой обработки применяется для выпечки вафель?
а) Выпечка в духовом шкафу на противне
б) Выпечка в специальных электровафельницах между двумя жарочными поверхностями
в) Жарка во фритюре
4. Какой способ формования используется при изготовлении вафельных трубочек и рожков?
а) Раскатка и штамповка
б) Отсадка из кондитерского мешка
в) Сворачивание горячего вафельного пласта сразу после выпечки
5. Какие признаки являются главными органолептическими показателями готовности вафель?
а) Равномерный золотисто-желтый цвет, хрупкость и пористая структура
б) Влажная сердцевина и мягкая корочка
в) Темно-коричневый цвет и выраженный запах гари
6. Какие начинки традиционно используются для прослойки вафельных трубочек?
а) Белковый крем, сливочная помада
б) Пралине, шоколадно-ореховый крем, вареное сгущенное молоко
в) Фруктовое желе, суфле
7. Как правильно подготовить вафельные изделия к реализации?
а) Упаковать в герметичные контейнеры сразу после выпечки, не дожидаясь остывания
б) Остудить при комнатной температуре перед декорированием или заполнением начинкой
в) Посыпать сахарной пудрой и охладить в холодильнике в течение 2 часов
8. Какие требования предъявляются к качеству готовых вафельных листов (вафель)?
а) Рисунок четкий, без трещин, влажность не более 3%
б) Влажность не менее 15%, поверхность слегка липкая
в) Толщина неравномерная, допускаются надломы по краям
9. Каковы оптимальные условия хранения выпеченных вафельных полуфабрикатов (без

начинки)?
а) В холодильнике при температуре 2-4°С
б) В морозильной камере при -10°С
в) В сухом, проветриваемом помещении при температуре около 18°С и влажности не более 65-70%
10. Каков максимальный срок хранения выпеченных вафельных изделий в сухом месте?
а) До 12 часов
б) До 36 часов
в) От 7 суток до 1 месяца (в зависимости от рецептуры)

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	а	3
9	в	3
10	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 64. Приготовление пряничного теста

Устный опрос

1.Какую муку используют для приготовления пряничного теста?
2.Что такое букет или сухие духи7
3.Как приготовить пряничное тесто сырцовым способом?
4.Как приготовить пряничное тесто заварным способом?
5.Как производят формование и выпечку изделий из пряничного теста?
6.каковы требования к качеству пряничного теста?

Тестовые задания

Тестовое задание 1.

Выберите один или несколько правильных ответов
1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:
А.Пряностей
Б.Дрожжей
В.Муки
Г.Яичных белков
2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:
А.Заварные
Б.Сырцовые
В.Молочные
Г.Пресные
3. К пряничным изделиям относятся:
А.Пряники

Б.Галеты
В.Коврижки
Г.Овсяное печенье
4. Какая из стадий не относится к производству пряников:
А.Охлаждение
Б.Глазирование
В.Прокатка
Г.Подготовка сырья к производству
5. Способом разрыхления пряничного теста является:
А.Химический
Б.Биологический
В.Механический
Г.Физический
6. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
А.Да
Б.Нет
В.Не всегда
7. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
А.Приготовление сиропа
Б.Приготовление заварки
В.Замес теста
8.В состав «Сухих духов» для приготовления пряничного теста входят:
А.Гвоздика
Б.Лавровый лист
В.Кардамон
Г.Имбирь

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	4
2	А,Б	4
3	А,В	4
4	В	4
5	А	4
6	А	3
7	А	3
8	А , В, Г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 1.

1. Какой обязательный ингредиент отличает классическое пряничное тесто от любого другого?
а) Сливочное масло
б) Мед
в) Какао
г) Яйца
2. Что из перечисленного НЕ относится к классическим пряностям, используемым в пряничном тесте?
а) Корица

б) Гвоздика
в) Кардамон
г) Паприка
3. Для чего в пряничное тесто часто добавляют соду или аммоний?
а) Для придания вкуса
б) Для увеличения срока годности
в) Для рыхлости и подъема теста
г) Для ускорения процесса выпечки
4. Какие два основных способа приготовления пряничного теста существуют в кондитерском деле?
а) Холодный и горячий
б) Сырцовый и заварной
в) Дрожжевой и бездрожжевой
г) Бисквитный и песочный
5. Что происходит на первом этапе при приготовлении заварного теста?
а) Мука заваривается в горячем сахаро-медовом сиропе
б) Все ингредиенты взбиваются миксером
в) Ингредиенты перетираются с холодным маслом
г) Тесто оставляется в тепле для брожения
6. Какой температуры должна быть заварка перед добавлением остальных ингредиентов (яиц, масла) в заварном способе?
а) Горячая (около 60°C)
б) Комнатной температуры
в) Охлажденная до 4-6°C
г) Замороженная
7. Если после выпечки пряники имеют мало пор и получились "резиновыми", что было сделано не так при замесе или формовании?
а) Положено слишком мало разрыхлителей
б) Тесто долго стояло перед выпечкой
в) Печь была слишком сильно разогрета
8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
а.Да
б.Нет
в.Не всегда

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	г	4
3	в	4
4	б	4
5	а	4
6	б	4
7	а	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 65.Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1.Какие изделия можно приготовить из пряничного теста?
2Ккак приготовить коржики сахарные?
3.Как приготовить коржи молочные?
4Ккак приготовить пряники тульские?
5.Как приготовить пряники медовые?
6.Как приготовить батоны московские?
7.Как приготовить коврижку медовую?
8.Как приготовить коврижку южную?
9.Каковы требования к качеству изделий из пряничного теста?
10.Каковы условия и сроки хранения изделий из пряничного теста7

Карточка -задание

1.Назовите мучное кондитерское изделие, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления.



Эталон ответа: 1.Коржики молочные

Тестовое задание

1. Какой разрыхлитель чаще всего используется при приготовлении классического пряничного теста?
а) Дрожжи
б) Углекислый аммоний и сода
в) Лимонная кислота
2. Какая особенность является главной при замесе сырцового пряничного теста?
а) Длительный замес при высокой температуре
б) Использование только теплого сиропа
в) Кратковременный замес с охлажденным сахаром и медом, чтобы не затянуть клейковину
3. Как правильно подготавливать пряничное тесто перед формованием?
а) Сразу раскатывать в пласт
б) Охлаждать в холодильнике в течение 1–2 часов
в) Выдерживать при комнатной температуре 3 часа
4. Какой оптимальный температурный режим рекомендуется для выпечки большинства видов пряников и коврижек?
а) 160–180 °C
б) 190–210 °C
в) 220–240 °C
5. Какие способы формования применяются для пряничного теста?
а) Отсадка, раскатка и выемка вырубками, формование вручную
б) Только отсадка из кондитерского мешка

в) Раскатка и нарезка струной
6. Что происходит с пряничным тестом при избытке химических разрыхлителей (аммония, соды)?
а) Изделия становятся более пышными
б) Тесто приобретает темный цвет и неприятный запах
в) Появляется кислый привкус и желтоватый оттенок
7. Какой органолептический признак свидетельствует о том, что пряники полностью пропеклись?
а) Появление темной корочки и сильного запаха гари
б) Влажная и липкая структура при разрезе
в) Равномерная золотисто-коричневая поверхность и упругость при надавливании
8. Какой температурный диапазон оптимален для глазирования пряников сахарным сиропом (тиражения)?
а) Сироп должен быть холодным (комнатной температуры)
б) Сироп горячим, около 70–80 °С
в) Изделия должны быть горячими (сразу из печи), а сироп теплым
9. Какова основная цель процесса «выстойки» пряников после выпечки?
а) Охлаждение изделий перед упаковкой
б) Укрепление корочки и развитие характерного аромата и мягкости
в) Подсушивание для предотвращения плесневения
10. Какие сроки годности установлены для фасованных сырцовых пряников при соблюдении температурного режима?
а) До 10 суток
б) До 30–40 суток
в) До 6 месяцев

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	а	3
6	б, в	3
7	в	3
8	в	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 70. Приготовление песочного теста.Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос
1.Дайте краткую характеристику песочного теста.

2.Как производят замес песочного теста?
3.Как замешивают песочное тесто с какао-порошком?
4.Как замешивают песочное тесто с какао-порошком?
5.Как приготовить песочное тесто с орехами?
6.Как приготовить песочное тесто «Бризе»?
7.Как приготовить песочное тесто для кексов?
8.Как формуют тесто для выпечки целым пластом?
9.Как формуют тесто для выпечки поштучно для пирожных?
10.Как формуют тесто для выпечки корзиночек?
11.Как выпекают песочное тесто?
12.Каковы требования к качеству песочного полуфабриката?

Письменный опрос

Вариант 1

1.Как приготовить печенье масляное?
2.Как приготовить печенье «Глаголики»?
3.Как подготовить изделия из песочного теста к реализации?

Вариант 2

1.Как приготовить печенье нарезное?
2.Как приготовить печенье «Ромашка»?
3.Каковы требования к качеству изделий из песочного теста?

Вариант 3

1.Как приготовить печенье песочное?
2.Как приготовить рожок песочный с маком?
3.Каковы требования к качеству изделий из песочного теста?

Вариант 4

1.Как приготовить печенье «Листики»?
2.Как приготовить печенье «Звёздочка»?
3.Каковы условия и сроки хранения изделий из песочного теста?

Вариант 5

1.Как приготовить штучные кексы?
2.Как приготовить печенье «Ромашка»?
3.Каковы условия и сроки хранения изделий из песочного теста?

Вариант 6

1.Как приготовить весовые кексы?
2.Как приготовить рожок песочный с маком?
3.Каковы условия и сроки хранения изделий из песочного теста?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Выберите ингредиенты для приготовления песочного полуфабриката:

Выбрать ингредиенты для приготовления песочного полуфабриката

№	сырьё	№	сырьё	№	сырьё
	молоко		ванилин		коньяк или вино
	сахарная пудра		мука		питьевая сода
	соль		пищевые красители		яйцо
	сахар		сгущенное молоко		кукурузный крахмал
	масло сливочное		повидло		Лимонная кислота
	орехи арахис		маргарин		яйц
	творог				желе ягоды

2.Опишите технологию приготовления песочного теста

Эталон ответов:

№	сырьё	№	сырьё	№	сырьё
	молоко	√	ванилин		коньяк или вино
	сахарная пудра	√	мука	√	питьевая сода
√	соль		пищевые красители	√	яйцо
√	сахар		сгущенное молоко		кукурузный крахмал
	масло сливочное		повидло		Лимонная кислота
	орехи арахис	√	маргарин		яйц
	творог				желе вишня

Карточка 2

1.Составьте технологическую схему приготовления песочного теста





Карточка 3

1. Назовите мучное кондитерское изделие из песочного теста, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления (рис. а и б)



а



б

Эталон ответа: 1.Песочное печенье. Рис а –раскатывание теста в пласт и вырезание печенья с помощью выемки, б – готовые полуфабрикаты песочного печенья

Карточка 3

1. Назовите мучное кондитерское изделие из песочного теста, изображённое на рисунке, и опишите технологию его приготовления (рис. а и б)

а



б



Эталон ответа: 1.Штучные кексы из песочного теста. Рис а – формование штучных кексов, б – выпекание кексов

Карточка 4

1. Назовите мучное кондитерское изделие из песочного теста, изображённое на рисунке, и

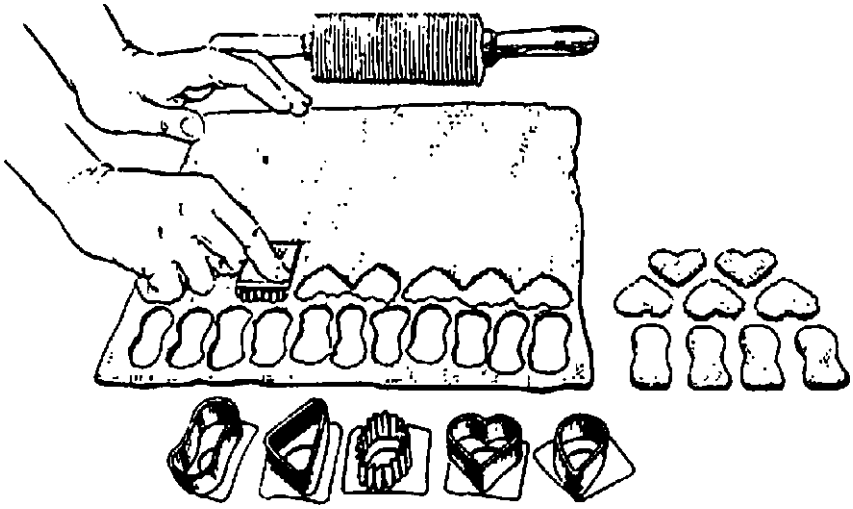


опишите технологию его приготовления

Эталон ответа: 1.Лотарингское печенье «Мадлен»

Карточка 5

1. Какой процесс приготовления мучного кондитерского изделия из песочного теста изображён на рисунке? Назовите это изделие и и опишите технологию его приготовления



Эталон ответа: 1.Песочное печенье. На рисунке изображён процесс –раскатывание теста в пласт и вырезание печенья с помощью выемок

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

А) рассыпаться

Б) затянутым

В) не получится

2.Песочное тесто выпекают при температуре:

А) 220 – 240

Б) 240 – 250

В) 260 – 280

3.Основа песочного теста:

А) масло с мукой

Б) масло с сахаром

В) масло с меланжем

4.Для песочного печенья пласт смазывают:

А) сладкой водой

Б) маслом

В) яйцом

5..Продолжительность замеса теста способствует:

А) рассыпчатости

Б) затянутости

В) качеству

6.Для разрыхления песочного используют:

А) ванилин

Б) аммиак

В) аммоний

7.Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

А) проверить готовность

Б) не вздувалось

В) хорошо поднималось
8.При приготовлении теста температура в помещении:
А) 30
Б) 20
В) 10
9.После остывания изделия из песочного теста посыпают:
А) мукою
Б) сахарной пудрой
В) ванилином
10.Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
А) со слабой
Б) с сильной
В) со средней

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Песочное тесто замешивают при температуре
А.10...12^{0}С
Б.18...20^{0}С
В.22...24^{0}С
2. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
А.12мм
Б.10мм
В.8мм
3. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
А.9..11мм
Б.5..7мм
В.12..13мм
4. Песочное тесто выпекают при температуре
А.210...230^{0}С
Б.260...270^{0}С
В.220...240^{0}С
5..Продолжительность замеса песочного теста способствует:
А) рассыпчатости
Б) затянутости

В) качеству
6.Для разрыхления используют:
А) ванилин
Б) аммиак
В) аммоний
7.Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
А) проверить готовность
Б) не вздувалось
В) хорошо поднималось
8.При приготовлении теста температура в помещении:
А) 30
Б) 20
В) 10
9.После остывания изделия посыпают:
А) мукою
Б) сахарной пудрой
В) ванилином
10.Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
А) со слабой
Б) с сильной
В) со средней

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3
1. Какова главная особенность песочного теста, обуславливающая его название?
А) Высокое содержание влаги
Б) Большое количество сахара и жира при отсутствии воды
В) Использование большого количества яиц
2. Какой разрыхлитель чаще всего используется при приготовлении классического песочного теста?
А) Прессованные дрожжи
Б) Закваска
В) Пищевая сода или аммоний
3. Как влияет длительный замес на структуру песочного теста?
А) Тесто становится более эластичным и пышным

Б) Улучшается вкус готового изделия
В) Тесто затягивается (теряет рассыпчатость), а изделия становятся жесткими
4. Какой оптимальной температуры ℃ должно быть песочное тесто перед формованием и раскаткой?
А) Комнатной температуры (15-20)
Б) Охлажденным (10-12)
В) Теплым (25-30)
5. При какой температуре ℃ рекомендуется выпекать большинство изделий из песочного теста?
А) 250-270

Б) 220-250
В) 160-180
6. Какой органолептический признак свидетельствует о готовности печенья из песочного теста?
А) Появление равномерного золотистого цвета, твердая и сухая поверхность
Б) Образование мягкой и влажной корочки
В) Наличие темной, подгорелой корочки
Г) Изделие остается бледным и легко мнется при надавливании
7. Какое из перечисленных правил обязательно соблюдается при оформлении песочных тортов (например, песочного кольца с орехами)?
А) Отделка производится строго в горячем виде
Б) Глазурь наносится только на полностью остывшую поверхность
В) Изделия обильно пропитываются сахарным сиропом перед выпечкой
8. Каковы допустимые требования к качеству готового песочного изделия?
А) Форма деформирована, цвет неравномерный, внутри плотный мякиш
Б) Изделие сохранило форму, структура пористая, вкус характерный, без посторонних привкусов, поверхность равномерно пропечена
В) Изделие может быть чуть сырое внутри, но с твердой корочкой снаружи
9. в течение какого срока рекомендуется хранить песочные пирожные и торты
А) Не более 12 часов
Б) До 7 суток
В) До 30 суток
10. В чем заключается подготовка песочных полуфабрикатов к реализации?
А) Глазирование помадкой, обсыпка сахарной пудрой, деление на порции или фасовка
Б) Нарезка на кусочки и пропитка сиропом с коньяком
В) Шоковая заморозка перед продажей
Г) Обязательная упаковка в вакуумную тару

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 75. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста.
Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного и воздушно-орехового теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1.Как приготовить воздушное тесто?
2.Каков ассортимент изделий из воздушного теста?
3.Какформуют воздушное тесто для выпекания?
4.Как выпекают воздушное тесто?
5.Как приготовить печенье «Меренги»?
6.Какие дефекты могут возникнуть при изготовлении воздушного теста и полуфабриката?
7.Каковы требования к качеству воздушного полуфабриката?
8.Чем воздушно-ореховое тесто отличается от воздушного?
9.Сколько способов приготовления воздушно-орехового теста существует?
10.Опишите способ приготовления без муки
11.Опишите способ приготовления теста с мукой
12.Как формуют тесто для выпекания?
13.Как выпекают тесто?
14.Каковы требования к качеству воздушно-орехового полуфабриката?
15.Каков ассортимент изделий из воздушно-орехового полуфабриката?
16.Как приготовить ореховые безе?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный ответ или ответы:

1.Воздушное тесто – это :
А.пенообразная масса;
Б.жидкая масса;
В. Густая масса
2.Воздушное тесто представляет собой смесь:
А.яичных белков с сахаром;
Б. яичных желтков с сахаром
В.яиц с сахаром
3.Способ разрыхления воздушного теста:
А. биологический
Б.механический
В.технологичесий
4.Для воздушного теста можно добавить:
А. муку
Б.орехи
В.пудру ванильную
5. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
а) 0 -8^{0}С; б) 0-2^{0}С; в) 0-4^{0}С
6.Процесс взбивания белков производят:
А. сначала на слабом ходу взбивателя, затем на сильном
Б.сначала на сильном ходу взбивателя, затем на слабом

В.на среднем ходу взбивателя
7.Во сколько раз увеличиваются белки при взбивании:
А. 5
Б.8
В.7
8.В состав воздушного теста входит:
А. ванильная пудра
Б.ромовая эссенция
В.патока
9. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
А. после приготовления тесто долго не формовали
Б.не выдержан режим взбивания белков
В.мало сахара
10. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания
А. низкая температура выпекания
Б. недостаточное время выпекания
В. плохо взбиты белки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	А	3
3	Б	3
4	В	3
5	В	3
6	А	3
7	А	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Выберите правильный ответ или ответы:
1.Основное сырьё, входящее в состав воздушного теста:
А.яйца;
Б.сахар;
В. ванильная пудра
2. Дайте характеристику воздушному тесту.
А. представляет собой пенообразную массу, белого цвета, лёгкую, пористую
Б. имеет пористую структуру светло-коричневого цвета, мелкие трещины на поверхности, характерные запах и вкус миндального ореха
В имеет светло-коричневую тонкую корочку, пышную пористую структуру
3.Восстановите технологическую последовательность приготовления воздушного теста:
А.Взбиваю не более 2 минут до устойчивых пиков.
Б Взбиваю белки на высокой скорости до увеличения объёма в 5 - 6 раз до образования устойчивой пены
В.Не прекращая взбивания белков, постепенно всыпаю сахар и ванильную пудру

4.Назовите температуру выпечки воздушного полуфабриката
А. 100 – 110^0 С
Б. 130 – 140^0 С
В. 150 – 160^0 С
Г. 180 – 190^0 С
5. Назови классическое соотношение сахара и яичных белков для воздушного полуфабриката
А)2:1
Б.3:1
В.4:3
6.Если пенообразующая способность белка не очень высокая, то для её укрепления можно добавить …
А. уксус
Б.лимонную кислоту
В.корицу
7.Непременное условие для получения качественного воздушного теста
А. использование свежих яичных белков:
Б.использование крупного сахара
В.использование эссенции
8. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
А. после приготовления тесто долго не формовали
Б.не выдержан режим взбивания белков
В.мало сахара
9.Как подготовить посуду и инвентарь для приготовления воздушного теста.
А. смазать сливочным маслом
Б.обезжирить
В.смочить водой
10. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания
А. низкая температура выпекания
Б. недостаточное время выпекания
В. плохо взбиты белки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А ,Б	3
2	А	3
3	Б, В, А	3
4	А	3
5	А	3
6	Б	3
7	А	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что является главным разрыхлителем в воздушном тесте?
а) Пищевая сода
б) Дрожжи
в) Яичные белки, взбитые с сахаром
г) Химический разрыхлитель
2. Какова главная особенность классического воздушного теста (полуфабриката) по сравнению с другими видами?
а) Замешивается на теплом молоке
б) В рецептуре полностью отсутствует мука
в) Выпекается при температуре не ниже 200°С
г) Требует длительной расстойки
3. Сколько времени рекомендуется выдерживать яичные белки перед взбиванием для получения пышной и прочной пены?
а) 1–2 часа
б) 12–14 часов при температуре не выше 18°С
в) Не требуют выдержки
г) 24 часа в морозильной камере
4. В чем заключается подготовка орехов для воздушно-орехового теста?
а) Орехи измельчают в сыром виде
б) Орехи обжаривают, охлаждают и измельчают
в) Орехи замачивают в сиропе
г) Орехи перетирают в муку с добавлением растительного масла
5. Как подготавливают кондитерские листы перед отсадкой воздушного теста?
а) Обильно смазывают сливочным маслом и посыпают сухарями
б) Оставляют сухими и чистыми
в) Выстилают пергаментной бумагой
г) Смазывают только растительным маслом без бумаги
6. Какая температура°С является оптимальной для выпечки изделий из воздушного теста?
а) 150-160
б) 100-110
в) 200-210
г) 130-140
7. Как правильно снимать готовые изделия (например, меренги) с кондитерского листа после выпечки?
а) Сразу в горячем виде при помощи лопатки
б) После полного остывания при помощи ножа
в) Перевернуть лист и постучать по нему
г) Смыть водой
8. Каким должен быть цвет правильно выпеченного воздушного полуфабриката?
а) Кремовым
б) Белым

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	в	4
6	б	4
7	б	4
8	б	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Каким должен быть цвет правильно выпеченного воздушного полуфабриката?
а) Кремовым
б) Золотисто-желтым
в) Белым
г) Светло-коричневым
2. Воздушный полуфабрикат получился расплывчатым и низким. Что могло стать причиной?
а) Недостаточное или чрезмерное взбивание белков, либо остатки жира на венчике
б) Слишком много сахара
в) Низкая температура в печи
г) Использование свежих белков
3. При температуре выпечки выше нормы с изделиями из воздушного теста происходит следующее:
а) Изделия остаются сырыми внутри
б) Поверхность темнеет, образуются крупные трещины, внутри появляется тягучая масса
в) Изделия опадают прямо в духовке
г) На поверхности образуется сахарная корочка
4. Какие виды кремов или отделочных полуфабрикатов категорически не подходят для прослойки воздушных коржей, так как приводят к их размоканию?
а) Масляный крем
б) Белковый крем
в) Влажные фруктовые джемы и сиропы на водной основе
г) Шоколадная глазурь
5. При какой температуре и влажности рекомендуется хранить выпеченные воздушные и воздушно-ореховые полуфабрикаты на производстве?
а) При температуре 25°С
и влажности до 50%
б) В холодильнике при температуре 2-6°С
в) При температуре не выше 20°С и относительной влажности 70-75%
г) В тепле для предотвращения появления конденсата
6. В чем заключается подготовка орехов для воздушно-орехового теста?
а) Орехи измельчают в сыром виде
б) Орехи обжаривают, охлаждают и измельчают
в) Орехи замачивают в сиропе
г) Орехи перетирают в муку с добавлением растительного масла
7. Как подготавливают кондитерские листы перед отсадкой воздушного теста?
а) Обильно смазывают сливочным маслом и посыпают сухарями
б) Оставляют сухими и чистыми
в) Выстилают пергаментной бумагой
г) Смазывают только растительным маслом без бумаги
8. Сколько времени рекомендуется выдерживать яичные белки перед взбиванием для получения пышной и прочной пены?
а) 1–2 часа
б) 12–14 часов при температуре не выше 18°С

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	б	4
4	в	4
5	в	4
6	б	4
7	в	4
8	б	2

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 76. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (основного с подогревом): методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1.Как подготовить сырьё для приготовления бисквитного теста основным способом с подогревом?
2.Как приготовить бисквитное тесто основным способом с подогревом?
3.Как формуют бисквит для выпечки?
4.Как выпекают бисквит для различных изделий?
5.Каковы требования к качеству бисквитного полуфабриката7
6.Как приготовить пирог бисквитный с повидлом?
7.Как приготовить печенье «Ленинградское»?
8.Как приготовить печенье с маком?
9. Каковы требования к качеству изделий из бисквитного теста основного с подогревом?

Карточки-задания

Карточка-задание 1

1.Как приготовить бисквитное тесто (основное с подогревом)?
2.Как выпекают бисквитное тесто для торта?

Карточка-задание 2

1.Какой этап технологического процесса приготовления бисквитного полуфабриката изображён на рисунке? Опишите весь технологический процесс.



а



б

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.До какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквитного теста:
А)30С; Б) 45С; В) 47-50С?
2.Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:
А) 2.5-3 раза; Б) 2 раза; В) 5-6 раз?
3. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:
А) 10С; Б) 20С; В) 25С?
4.Какова продолжительность замеса бисквитного теста:
А) 1 мин; Б) 15 с; В) 30 с?
5.При какой температуре выпекают бисквитное тесто:
А)200-220С; Б) 170-190С; В) 210-230С?
6. Сколько времени выпекают бисквит в торговых формах:
А) 50-60 мин; Б) 35-40 мин; В) 20-30 мин?
7. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:
А) с большим; Б) со средним; В) с малым?
8.Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат
А) пышную
Б) твердую
В) затянутую
9.Что готовят из бисквитного теста:
А) пирожки
Б) торты
В) профитроли
10.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
А) ржаной
Б) крахмалом
В) меланжем

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	Б	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	В	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Какие изделия изготавливают из бисквитного теста?
А)пирожное "Буше"
Б)пирожное "Безе"
В)пирожное "Эклер"

2.Какие существуют способы приготовления бисквитного теста?
А)холодный
Б)горячий
В)тёплый
3.Разрыхлителем при приготовлении бисквитного теста служит
А)сода
Б)взбивание
В)дрожжи
4.Какие продукты используются для приготовления бисквитного теста?
А)мука
Б)масло
В)сахар
Г)яйца
Д)молоко
Е)кефир
Ж)повидло
5.Температура для выпечки бисквита
А)180-200
Б)200-220
В)200-210
6.От чего зависит время выпекания бисквита?
7.Какую консистенцию должно иметь бисквитное тесто? (назовите 3 признака)
8.Пирожное, которое готовится не из бисквитного теста?
А)"Буше"
Б)Рулет
В)"Эклер"
9.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:
А) с сильной
Б) со слабой
В) со средней
Г)Не имеет значения

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	Б	3
4	А, В, Г	7
5	Б	3
6	Способа формования	1
7	Пышная, однородная, кремообразная	3
8	В	3
9	Б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какова оптимальная температура для взбивания яично-сахарной смеси при приготовлении бисквита с подогревом?

а) 20–25 °C
б) 35–40 °C
в) 50–55 °C
г) 65–70 °C
2. Какие ингредиенты традиционно входят в состав классического бисквита (основного)?
Выберите все правильные варианты:
а) Яйца
б) Сахар
в) Сливочное масло
г) Мука
3. В чем заключается основной физический процесс, обеспечивающий подъем бисквитного теста (без использования химических разрыхлителей)?
а) Обильное выделение углекислого газа при брожении
б) Насыщение яичной массы воздухом в процессе взбивания и его расширение при выпечке
в) Испарение влаги из муки
г) Взаимодействие соды с кислотой
4. В какой момент и как правильно вводить муку во взбитую яично-сахарную массу?
а) Всыпать быстро и взбивать миксером на высокой скорости 1 минуту
б) Всыпать постепенно вместе с растопленным горячим маслом и перемешивать венчиком
в) Всыпать просеянную муку в один прием и быстро, но аккуратно перемешивать сверху вниз вручную
г) Перемешивать с мукой в тестомесе на низких оборотах не менее 5 минут
5. Каким должен быть температурный режим в печи для выпечки бисквитного полуфабриката?
а) 150–160 °C
б) 180–200 °C
в) 220–240 °C
г) 250–280 °C
6. Какие органолептические способы применяются для определения готовности выпеченного бисквита?
Выберите все правильные варианты:
а) Надавливание пальцем: бисквит должен пружинить и восстанавливать форму
б) Прокол деревянной шпажкой: она должна выходить сухой, без следов сырого теста
в) Появление ярко выраженной темной корочки по бокам изделия
г) Изменение цвета корочки на светло-желтый или золотистый, легкое отставание краев от стенок формы
7. Какова главная цель промочки (пропитывания) бисквита сахарным сиропом (с добавлением эссенции или коньяка)?
а) Увеличение объема бисквита перед нанесением крема
б) Улучшение вкусовых качеств, придание аромата и сочности
в) Предотвращение высыхания при комнатной температуре
8. Каков максимальный срок реализации тортов и пирожных с белковым кремом или фруктовой отделкой согласно санитарным нормам?
а) 12 часов
б) 36 часов
в) 72 часа

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а, б, г	4

3	б	4
4	в	4
5	б	4
6	а, б, г	4
7	в	3
8	в	3

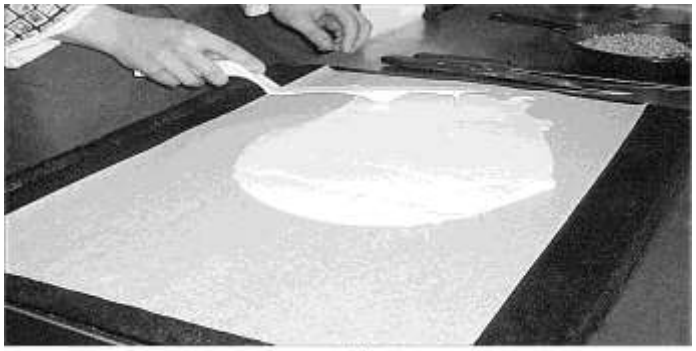
Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 77. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (основного холодного, буше): методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

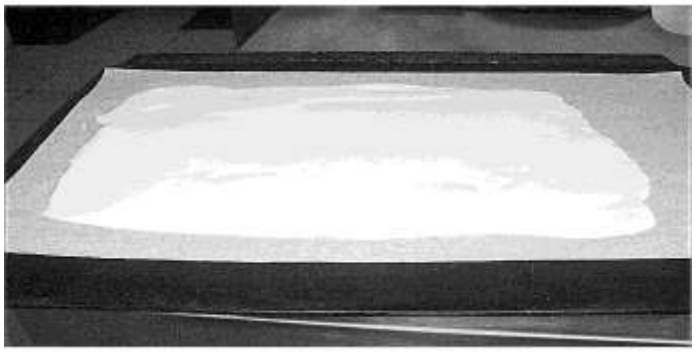
Устный опрос
1.Как подготовить сырьё для приготовления бисквитного теста холодным способом?
2.Как приготовить бисквитное тесто холодным способом?
3.Как формуют бисквит для выпечки?
4.Как выпекают бисквит для торта?
5.Каковы требования к качеству бисквитного полуфабриката7
6.Как приготовить бисквит для пирожных «Буше»?
7. каковы требования к качеству изделий из бисквитного теста холодным способом?
8.Как подготовить сырьё для приготовления бисквитного теста для рулета?
9.Как приготовить бисквитное тесто для рулета?
10.Как формуют бисквит для выпечки рулета?
11.Как выпекают бисквит для рулета?
12.Каковы требования к качеству бисквитного полуфабриката для рулета?
13.Как приготовить рулет с джемом?
14.Как приготовить рулет фруктовый?
15.Как приготовить рулет «Банановый»?
16.Как приготовить рулет «Экстра»?
17.Каковы требования к качесву рулетов?

Карточка-задание

1.Какой этап технологического процесса приготовления бисквита для рулета изображён на рисунке (рис а и б)? Опишите весь технологический процесс.



а



б

Эталон ответов: 1.Формование бисквитного теста для рулета: а- тесто выкладывают на кондитерский лист, б – тесто разравнивают в пласт.

Тестовое задание

1. Какой метод приготовления используется для основного холодного бисквита?
а) Яйца взбиваются с сахаром на водяной бане при температуре 45°С
б) Яйца соединяются с сахаром и взбиваются без подогрева до увеличения объема в 2,5-3 раза и образования устойчивого рисунка
в) Белки и желтки взбиваются отдельно, затем соединяются с мукой
2. В чем главное отличие рецептуры бисквита «Буше» от основного бисквита?
а) В тесто добавляется больше сливочного масла
б) Используются только белки без желтков
в) Исключается добавление муки, используется только крахмал
г) Для «Буше» используется больше белков по отношению к желткам (примерно в 1.5 раза), тесто делают более густым
3. Каково оптимальное соотношение основных ингредиентов (яйца : сахар : мука) по массе в классическом бисквите?
а) 2:1:1
б) 1:1:2
в) 2:2:1
4. В течение какого времени производят замес бисквитного теста после взбивания яично-сахарной массы?
а) Взбивают вместе с мукой в течение 10-15 минут
б) 1-2 минуты (масса перемешивается с мукой вручную, снизу вверх, чтобы не осадить пену)
в) 5-7 минут на средних оборотах миксера
г) Замес производят в два этапа с перерывом в 30 минут
5. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм

6. Как формуют тесто для пирожного «Буше»?
а) Разливают пластом на весь противень
б) Тесто отсаживают через кондитерский мешок с круглой трубочкой в виде лепешек на листы, выстланные бумагой
в) Отсаживают фигурными зубчатыми насадками в виде колец
г) Выпекают в специальных металлических формочках
7. Органолептический способ определения готовности бисквита:
а) При легком надавливании пальцем бисквит пружинит и восстанавливает форму; след от пальца исчезает
б) Поверхность приобретает темно-коричневый цвет и покрывается трещинами
в) При протыкании шпажкой на ней остаются следы влажного теста
г) Бисквит должен свободно отходить от стенок формы
8. Основные требования к качеству готового бисквитного полуфабриката (внешний вид и мякиш):
а) Корочка бледная; мякиш плотный с непромесами
б) Корочка тонкая, гладкая, светло-коричневая; мякиш пышный, пористый, эластичный, желтого цвета
в) Корочка толстая, темная; мякиш сухой и крошащийся
г) Корочка покрыта сахарной пудрой; мякиш тягучий, влажный

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	г	4
3	а	3
4	б	4
5	в	4
6	б	4
7	а	4
8	б	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 82. Приготовление миндального теста.
Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос
1.Как приготовить орехи миндаля для миндального теста?
2.Опишите способ приготовления миндального теста холодный.
3.опишите способ приготовления миндального теста с подогревом.
4.Как формуют миндальное тесто для выпекания?
5.Как выпекают миндальный полуфабрикат?
6.Каков ассортимент изделий из миндального теста?
7.Как приготовить полуфабрикат миндальный для печенья «Краковское»?
8.Как приготовить печенье «Миндальное»?
9.Как приготовить печенье «Миндальные ёжики»?

10.Как приготовить печенье «Миндальное фигурное»?
11.Каковы требования к качеству миндального полуфабриката?
12.Каков ассортимент изделий из миндального тетса?
13.Как приготовить полуфабрикат миндальный для печенья «Краковское»?
14.Как приготовить печенье «Миндальное»?
15.Как приготовить печенье «Миндальные ёжики»?
16.Как приготовить печенье «Миндальное фигурное»?
17.Каковы требования к качеству миндального полуфабриката?

Карточка-задание

1.Опишите способ приготовления миндального теста холодный.
2. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
3. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
4. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160^{0}С; б) 140-150^{0}С; в) 160-180^{0}С.
5. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.

Эталон ответов : 2. А, в; 3. в; 4. а; 5. в

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой основной ингредиент, помимо муки (или вместо нее), определяет название и вкусовые качества миндального теста?
а) Грецкий орех
б) Миндаль
в) Арахис
г) Кокосовая стружка
2. Какой метод подготовки миндаля является обязательным перед измельчением для большинства классических рецептов (например, для пирожных или печенья)?
а) Обжарка в масле
б) Маринование в сиропе
в) Бланширование (ошпаривание кипятком) и очистка от кожицы
г) Заморозка при температуре
3. Какова главная особенность формования штучных изделий из миндального теста (например, миндального печенья или пирожных)?
а) Тесто раскатывают в пласт толщиной 8мм и вырезают формочками
б) Тесто формуют исключительно вручную, скатывая в шарики
в) Тесто отсаживают из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой на листы, смазанные маслом или застеленные пергаментом
г) Тесто заливают в форму и выпекают единым пластом перед разделкой
4. Какой оптимальный температурный режим рекомендуется для выпечки большинства изделий из миндального теста?
а) 150–160 °C
б) 170–180 °C
в) 190–200 °C
г) 110-120 °C
5. Какие органолептические показатели свидетельствуют о правильной степени готовности миндального пирожного (типа классического миндального)?
а) Поверхность сырая, тягучая, цвет белый
б) Поверхность сухая, слегка потрескавшаяся, цвет от светло-желтого до золотисто-коричневого, мякиш мягкий

в) Изделие полностью твердое, хрупкое, темного цвета
г) Изделие имеет ярко-зеленый цвет и сильный запах горечи
6. Что является главным органолептическим признаком брака (непропеченного изделия) в миндальном тесте?
а) Наличие корочки
б) Наличие трещин на поверхности
в) Закал (непропеченный, плотный, стекловидный слой) в нижней части изделия
г) Аромат корицы
7. Каковы рекомендуемые требования к качеству готовых миндальных мучных кондитерских изделий?
а) Неправильная форма, бледный цвет, жесткая консистенция
б) Форма правильная, без деформаций, поверхность чистая, без трещин (допускаются мелкие трещинки у некоторых видов), вкус и запах, свойственные данному виду изделий, без посторонних привкусов
в) Полное отсутствие миндального аромата, липкая консистенция
г) Сильный запах миндаля, горечь во вкусе
8. Что необходимо сделать с миндальными изделиями перед их непосредственной реализацией?
а) Охладить до комнатной температуры (если выпекались), очистить от излишков муки/пудры, уложить в чистую тару
б) Покрыть слоем свежего крема
в) Заморозить при отрицательной температуре

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	а	4
5	б	4
6	в	4
7	б	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 83. Приготовление заварного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения

Карточки-задания

Карточка 1
1.Как приготовить заварное тесто?
2.Каковы требования к качеству изделий из заварного теста?

Карточка 2
1.Какие процессы происходят при приготовлении заварного теста?
2.Как приготовить профитроли?

Карточка 3

1.Какие основные продукты и дополнительные ингредиенты используют для приготовления заварного теста?
2.Как приготовить кольца воздушные?

Карточка 4

1.Как приготовить булочку со сливками?
2.Каковы требования к качеству готовых изделий из заварного теста?

Карточка 5

1.Какие этапы технологического процесса приготовления заварного теста изображены на рисунке (рис. а и б)? Опишите весь технологический процесс

а



а

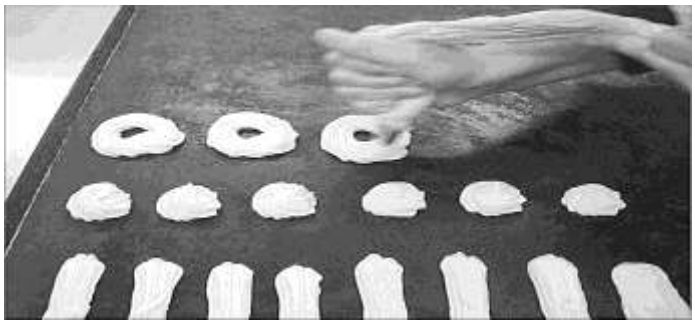
б



Эталон ответов: 1. а – заваривание муки, б- определение готовности заварного теста по образованию треугольника на лопатке.

Карточка 6

1. Какой этап технологического процесса приготовления заварного теста изображен на рисунке ? Опишите весь технологический процесс



Эталон ответов: 1. Формование заготовок из заварного тестаб кольца, орешки, эклеры

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой
б) с высокой

в) со средней
2. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
а) густым
б) жидким
в) так и должно быть
3. До какой температуры °Сохлаждают заваренную массу:
а) 90
б) 50
в) 60
4. Заваривают тесто :
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине
5. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды
6. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 - 120
б) 180 - 200
в) 200 - 220
7. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) слегка жиром
б) посыпают мукой
в) водой
8. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким
9. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет
10. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	в	3
4	а	3
5	в	3
6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?

а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.

2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.

а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.

3. При какой температуре °С начинают выпекать заварной полуфабрикат?

а) 220; б) 180; в) 200

4. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине

5. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды

6. Изделия из заварного теста выпекают при температуре°С:
а) 100 - 120
б) 180 - 200
в) 200 - 220

7. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) слегка жиром
б) посыпают мукой
в) водой

8. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким

9. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет

10. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	а	3
4	а	3
5	в	3
6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3

10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что происходит с мукой во время первой стадии приготовления заварного теста (заваривания)?
а) Крахмал клейстеризуется, связывая большое количество воды
б) Белок муки разрушается
в) Мука полностью сбраживается
г) Происходит процесс брожения
2. До какой температуры°С необходимо охладить заваренную массу (муку с водой и маслом) перед введением яиц (меланжа)?
а) 40-45
б) 65-70
в) 20-25
г) 30-40
3. Каким по консистенции должно быть правильное заварное тесто?
а) Жидким, как на блины
б) Крутым, как на пельмени
в) Вязким, но сохраняющим форму при отсаживании
г) Рассыпчатым, как песочное
4. Какой способ формования применяется для эклеров и профитролей?
а) Раскатка скалкой
б) Нарезка ножом
в) Отсаживание из кондитерского мешка с насадкой
г) Штамповка
5. Что обеспечивает образование характерных пустот (полостей) внутри изделий из заварного теста при выпечке?
а) Разрыхлители химического происхождения
б) Интенсивное парообразование внутри теста с высокой влажностью
в) Дрожжевое брожение
г) Большое количество сахара в рецептуре
6. Каковы органолептические требования к качеству готового заварного полуфабриката?
а) Плотный мякиш, яркий белый цвет
б) Большой объем, пористая структура, внутри большая полость, цвет от светло-желтого до коричневатого, вкус солоноватый
в) Хрустящая корочка, влажный тяжелый центр
г) Поверхность покрыта крупными трещинами, темный оттенок
7. В чем заключается подготовка выпеченных заварных полуфабрикатов к реализации?
а) Изделия замораживают перед подачей
б) Полуфабрикаты охлаждают и начиняют кремом (заварным, масляным) через проколы или разрезы
в) Изделия глазируют горячим сиропом сразу из печи
8. В соответствии с санитарными требованиями, какой срок годности имеют торты и пирожные с заварным кремом (при температуре хранения 2-6°С)?
а) Не более 6 часов
б) Не более 18 часов
в) Не более 36 часов

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	в	4
4	в	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 88. Приготовление мучных кондитерских изделий из крошкового полуфабриката, сахарного теста: методы и способы приготовления, формование и выпечка; органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий; правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Карточки-задания
Карточка 1
1.Каковы особенности приготовления крошкового полуфабриката?
2.Как приготовить полуфабрикат «Дачный»?
Карточка 2
1. Как приготовить полуфабрикат «Особый»?
2.Каковы особенности формования изделий из крошкового полуфабриката?
Карточка 3
1. Как приготовить полуфабрикат «Любительский»?
2.Как выпекают и охлаждают изделия из крошкового полуфабриката?
Карточка 4
1.Как приготовить полуфабрикат «Дачный»?
2.Каковы требования к качеству готовых изделий из крошкового полуфабриката?

Устный опрос
1.Для чего используют сахарный полуфабрикат?
2.Какие основное сырьё и дополнительные ингредиенты используют для приготовления сахарного теста?
3.Каковы особенности приготовления сахарного теста?
4.Как замешивают сахарное тесто7
5.Как замешивают сахарное тесто с орехами?
6.Как формуют изделия из сахарного теста?
7.Как выпекают изделия из сахарного теста?
8.Каковы требования к качеству сахарного полуфабриката?
Тестовые задание
Тестовое задание
1. Что представляет собой крошковый полуфабрикат в кондитерском производстве?
а) Измельченные обрезки выпеченных полуфабрикатов (бисквит, песочное тесто), смешанные с кремом или сиропом
б) Измельченное слоеное тесто, высушенное до состояния крошки

в) Сырая мучная крошка, используемая для посыпки
2. Какой способ формования чаще всего используется для изделий из крошковой массы (например, пирожное «Картошка»)?
а) Раскатка и нарезка пласта
б) Отсадка из кондитерского мешка
в) Скатывание массы в жгуты и порционирование с последующим приданием формы
3. Требуется ли выпечка для самого крошкового полуфабриката (массы) перед его формованием?
а) Да, крошку необходимо выпекать в течение 10-15 минут
б) Нет, используются уже готовые (выпеченные) изделия, которые измельчаются
в) Да, крошку обжаривают на сковороде с добавлением масла
4. Какой органолептический способ является главным для определения готовности крошкового полуфабриката (смеси)?
а) Проба на прокол деревянной шпажкой (на ней не должно оставаться следов теста)
б) Изменение цвета поверхности до золотистого
в) Однородная пластичная консистенция, масса хорошо держит форму, легко лепится и не крошится
5. Какие продукты чаще всего используются для связывания крошки в единую пластичную массу?
а) Яйца и молоко
б) Сливочное масло, сгущенное молоко, повидло и сироп
в) Вода и растительное масло
6. Какие основные требования предъявляются к качеству готовых изделий из крошкового полуфабриката?
а) Изделия должны быть пышными, с пористой структурой
б) Форма изделий должна быть правильной, поверхность — равномерно покрыта отделочным полуфабрикатом, консистенция — плотной, пластичной
в) Изделия должны быть хрустящими, легко ломающимися
7. Каковы традиционные варианты оформления пирожных из крошкового полуфабриката (например, пирожного «Картошка»)?
а) Посыпка какао-порошком или сахарной пудрой, украшение кремом и цукатами
б) Глазирование сахарной помадкой с добавлением орехов
в) Покрытие фруктовым желе и слоем взбитых сливок
8. Каковы рекомендуемые условия и сроки хранения пирожных из крошкового полуфабриката с добавлением сливочного крема?
а) При комнатной температуре не более 12 часов
б) При температуре 2-6°С и относительной влажности 70-75°С, срок хранения до 36 часов
в) В холодильнике, срок хранения до 7 суток
9. Подготовка пирожных из крошкового полуфабриката к реализации включает в себя:
а) Охлаждение, укладку в корректсы (бумажные капсулы) и маркировку
б) Замораживание для транспортировки
в) Нарезку на порционные куски непосредственно на витрине
10. Что необходимо сделать с готовыми крошковыми полуфабрикатами перед приготовлением пирожных?
а) Просеять через сито для удаления крупных комков
б) Промыть в теплой воде
в) Подсушить в духовом шкафу при температуре 60°С

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	в	3

3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой разрыхлитель преимущественно используется при замесе сахарного теста?
а) Дрожжи
б) Химические разрыхлители (сода, аммоний)
в) Тесто не разрыхляется
2. Какова основная цель процесса расстойки (отлежки) для сахарного теста перед формованием?
а) Увеличение объема в 1,5-2 раза
б) Развитие клейковинного каркаса
в) Снятие внутреннего напряжения теста для предотвращения деформации при выпечке
3. Какой способ формования является основным для классических видов сахарного печенья?
а) Раскатка пласта и выемка с помощью штампов (выемка вырубками)
б) Отсадка из кондитерского мешка
в) Раскатка и нарезка ножом
4. При каком температурном режиме и сколько по времени (примерно) выпекают изделия из сахарного теста?
а) 150-200℃, 5 минут
б) 200-250℃, 8-10 минут
в) 100-140℃, 15 минут
5. Какой органолептический признак достоверно указывает на готовность изделия из сахарного теста?
а) Влажная и мягкая структура внутри
б) Равномерный золотисто-желтый цвет и ровная структура излома
в) Образование темной корочки и выделение масла
6. Какие отделочные полуфабрикаты традиционно применяются для склеивания и оформления двух половинок сахарного печенья?
а) Белковый крем и фруктовое желе
б) Фруктовая начинка (повидло, джем) или пралине
в) Заварной крем и сливочная помада
7. Какие существуют требования к качеству готовых изделий из сахарного теста?
а) Изделия должны иметь рассыпчатую структуру, правильную форму, без трещин
б) Изделия должны быть тягучими, слоистыми, с выраженной влажностью
в) Поверхность должна быть влажной, липкой, с добавлением большого количества муки
8. Как осуществляется подготовка к реализации готовых и остывших мучных изделий?
а) Фасовка в горячем виде в полиэтиленовую тару
б) Упаковка в художественные коробки, завертывание в целлофан или отпуск на вес

согласно технологическим картам
в) Обязательная глазировка шоколадом перед продажей
9. Какие условия и сроки хранения являются оптимальными для большинства изделий из сахарного теста (при влажности воздуха не более 75%)?
а) Температура 15-20°С, срок до 15-30 суток
б) Температура 20-25°С, срок до 72 часов
в) Температура 2-4°С, срок до 6 месяцев

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	а	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 89. Самостоятельная работа 9. Составление конспекта на тему «Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия пониженной калорийности»

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для рационального и диетического питания (диеты № 5, 7, 10, 11, 15).
В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее энергоемкими, но биологически полноценными продуктами — нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно-белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.
Овощные пюре представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на пару или обычным способом. Нормы потерь овощей при механической и тепловой обработках соответствуют действующим нормативам «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.
Пасты яблочная, айвовая, виноградная представляют собой однородную протертую массу без семян, косточек, остатков кожицы и других грубых частиц. Для пасты виноградной допускаются кристаллы виноградного камня. В этом случае виноградную пасту протирают через сито с ячейками 1,5 мм, количество пасты в рецептуре увеличивают на 7%.
В пасты яблочную и айвовую для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту.
Массовая доля сухих веществ в настах соответственно 32, 20, 40%.
Мандариновая крупка представляет собой кусочки кожуры или отжимов зрелых мандаринов размером от 5 до 25 мм, сладкие на вкус, без посторонних примесей, цвет от желтого до оранжевого; допускается коричневый оттенок. Мандариновая крупка выпускается с содержанием сухих веществ 73 и 83%.
Добавка пищевая для бисквита СОМ — сухое обезжиренное молоко.
Добавка пищевая для крема СМП — сухой молочный продукт.

СОМ может быть использован с яблочным соком. СМП может быть использован с соком виноградным концентрированным.

Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности

Помады

Наименование сырья	Виноградная	Морковная	Свекольная	Тыквенная	Томатная
Сахар-песок	782	768	773	768	781
Патока крахмальная	117	115	115	115	115
Эссенция	—	2,7	2,7	2,7	2.7
Морковь отварная протертая	—	200	—	—	—
Свекла отварная протертая	—	—	150	—	—
Напиток тыквенный	—	—	—	286	286
Пюре яблочное	27	—	—	—	—
Паста виноградная	—	—	—	—	—
Сок томатный	—		—	—	—
Выход	1000	1000	1000	1000	1000

Помада морковная Морковную массу, воду (соотношение 2:1) с сахарным песком доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Закрывают котел крышкой и уваривают сироп до температуры 108 °С, добавляют подогретую до 50 °С патоку и продолжают варить сироп до температуры 114-116 °С (проба на «слабый шарик»). Горячий сироп охлаждают до температуры 35-45 °С, добавляют эссенцию и взбивают в течение 15—20 мин.

Помада свекольная

Свекольную массу, воду (соотношение 1:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.

Помада тыквенная Сахар-песок и тыквенный напиток доводят до кипения и варят как помаду морковную.

Помада томатная

Томатный сок, воду (соотношение 2:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.

Номада яблочная

Сахар-песок, яблочное пюре, воду в соотношении 2:1:5 доводят до кипения и уваривают до температуры 114-11б °С (проба на «слабый шарик»). Готовый сироп охлаждают до 35—40 °С и взбивают.

Помада виноградная

Варят помаду основную, перед взбиванием готовой помады в нее добавляют виноградную пасту. Пасту виноградную (в случае наличия кристаллов винного камня) протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм.

Сироп сливовый

Сахар-песок перемешивают со сливовой пастой, разводят водой, доводят до кипения и кипятят 2—3 мин. Готовый сироп охлаждают до 20 °С.

Начинка яблочная, айвовая или сливовая

Пасту яблочную, айвовую или сливовую, или пюре яблочное уваривают с сахаром-песком до содержания сухих веществ соответственно 49,3; 48,5; 55,1; 51,8.

Воздушный полуфабрикат

Воздушный полуфабрикат, ипользуемый для отделки изделий, приготавливают гак же, как для обычных пирожных и тортов, только перед выпечкой его размазывают более тонким слоем (2-4 мм).

Крем сливочно-яблочный, айвовый или сливовый Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине вместе с сахарной пудрой (50% общего

Наименование сырья	Начинка	Начинка	Начинка	Начинка	Сироп
	яблочная	яблочная	айвовая	сливовая	сливовый
Сахар-песок	254	460	310	309	74,4
Паста сливовая	—	—	—	770	7,3
Паста яблочная	846	—	—	—	—
Паста айвовая	—	—	1032	—	—
Пюре яблочное	—	920	—	—	—
Выход	1000	1000	1000	1000	140

Наименование сырья	Кремы заварные				
	белково-виноградный	белково-яблочный	белково-яблочный	белково-айвовый	белково-сливовый
Сахар-песок	510	524	600	550	540
Белки яичные	200	200	200	200	200
Паста виноградная	289	—	—	—	—
Паста яблочная	—	275	—	—	—
Кислота лимонная	—	2	2	2	—
Пюре яблочное	—	—	200	—	—
Паста айвовая	—	—	—	249	259
Паста сливовая	—	—	—	—	—
Выход	1000	1000	1000	1000	1000

Наименование сырья			
Кремы	сливочно-яблочный	сливочно-сливовый	сливочно-айвовый
Пудра сахарная	279	279	330
Масло сливочное	300	300	300
Молоко сгущенное с			
сахаром	209	209	159
Паста яблочная	230	—	—
Паста айвовая	—	—	230
Паста сливовая	—	230	—
Выход	1000	1000	1000

количества) в течение 5-7 мкн вначале с малым, а затем с большим числом оборотов, постепенно добавляют сгущенное молоко, оставшуюся часть пудры и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют яблочную, айвовую или сливовую пасту и продолжают взбивание до получения однородной массы.

Крем белково-виноградный (яблочный, айвовый или сливовый) заварной Предварительно охлажденный яичный белок взбивают во взбивальной машине вначале с малым, а затем с большим числом оборотов до увеличения объема в 6-7 раз.

Во взбитую белковую массу добавляют 20% сахара-песка (или 25—30% при использовании яблочного пюре) от количества, предусмотренного рецептурой, и смесь взбивают еще 10 мин.
Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий уваренный сахарный сироп (в котле уваривают сахар-песок и воду в соотношении 4:1 до температуры 118—120°С), взбивают еще 5—7 мин.
Затем вводят частями пасту и взбивают до получения пышной, устойчивой однородной массы.
Пасту сливовую добавляют перед введением сахарного сиропа и взбивают не более 5 мин.
Пасту айвовую, яблочную, пюре яблочное перемешивают перед использованием с лимонной кислотой.
При использовании виноградной пасты ее взбивают с 20% сахара-песка в течение 15 мин (до растворения кристаллов винного камня), добавляют яичный белок и взбивают еще 10-15 мин; затем в полученную массу вводят горячий сироп и взбивают до готовности.
Изделия с отварными протертыми овощами
Булочка «Розовая*
Мука 445, дрожжи 13, сахар-песок 20, соль 7, свекла отварная протертая 34, маргарин 13, вода 180, меланж для смазки 10. Выход 600 (1 шт. 60 г).
Дрожжевое тесто с добавлением отварной протертой свеклы готовят опарным способом, из готового тссста формуют шарики массой 68 г, расстаивают их 40-50 мин, перед выпечкой смазывают меланжем.
Выпекают изделия при температуре 230-240 °С в течение 10- 12 мин.
Булочка «Алтайская»
Мука 390, дрожжи 10, морковь отварная протертая 38, соль 4, масло растительное 20, вода 140, меланж для смазки 9,5.
Выход 500 (1 шт. 50 г).
Готовят дрожжевое тссто так же, как дчя булочки «Розовая», но в тссто вместо свеклы добавляют отварную протертую морковь, маргарин заменяют растительным маслом и не кладут сахар.
Булочка «Осенняя»
Мука 384, дрожжи 8, сахар-песок 60, соль 4, морковь отварная протертая 25, маргарин 70, вода 165, меланж для смазки 9,5. Выход 600 (1 шт. 60 г).
Готовят дрожжевое тесто так же, как для булочки «Розовая», но вместо свеклы добавляют отварную протертую морковь. При разделке на круглом шарике делают надрез от середины до края заготовки.
Булочка молочная
Мука 400, дрожжи 4,8, молоко 200, соль 5. Выход 500 (1 шт. 50 г).
Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58 г, кладут швом вниз, расстаивают 20-25 мин. Перед выпечкой делают 3-4 косых надреза и выпекают 10-12 мин при температуре 230-240’С.
Булочка «К завтраку»
Мука 375, масло растительное 10, сахарный песок 33, творог 7,
картофель отварной протертый 70, соль 4, дрожжи 15, тмин 2, вода 180, меланж для смазки 10. Выход 600 (1 шт. 60 г).
Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. Подготовленный творог, вареный протертый картофель размешивают в деже тестомесильной машины с водой температурой 70-100 °С (50% от рецептуры), добавляют сахар (15-20% от рецептуры). При температуре смеси 30-40 °С добавляют муку (2-4% от рецептуры) и дрожжи, т.е. производят предварительную активизацию дрожжей.
Смесь перемешивают и выдерживают 30—40 мин до увеличения объема в 1,5-2 раза и добавляют оставшиеся продукты, вымешивая их 7—8 мин. В конце замеса вводят растительное масло.

Тссто бродит 1.5-2 ч при температуре 35-40 °С. В процессе брожения тссто обминают два раза.
Из готового теста формуют шарики массой 71 г, укладывают их швом вниз на смазанные жиром листы, расстаивают 30-35 мин. Перед выпечкой смазывают меланжем и выпекают в течение 10— 12 мин при температуре 200-220 °С.
Булочка «Закусочная» отличается от булочки «К завтраку» тем, что добавкой в тесто является только отварной протертый картофель без творога.
Булочка «Янтарная» имеет в тесте добавку из вареной протертой моркови и протертого творога. А также при приготовлении теста 1% муки (от рецептуры) засаривают кипятком, перемешивают, охлаждают до 35-40 °С и соединяют с добавками.
Булочка с корицей имеет в тесте добавку из тыквенного напитка. Формуют булочку в виде рулета с корицей, скрепляют концы и разрезают вдоль в виде плюшки.
Булочка «Полезная» имеет в тесте добавку из тыквенного напитка. Формуют ее в виде шарика, как булочку «К завтраку».
Булочка «Деревенская» имеет в тесте добавку из вареного протертого картофеля и тыквенного напитка. Формуют изделие в виде сложенного пополам прямоугольника с надрезами по краям.’
Булочка «Творожная» имеет в тссте добавку из творога, который предварительно заваривают молоком горячим. Формуют булочку из жгутика в виде улитки.
Булочка «Украинская» имеет в тесте добавку из протертого молочного белка и тыквенного напитка. Формуют булочку в виде кренделя.
В булочку «К чаю» добавляют молочный белок. Формуют булочку из жгутиков в виде венка.
В булочку «Харьковчанка» добавляют молочный белок и протертую вареную морковь. Формуют изделие в виде жгутиков, которые перегибают и придают им форму плетеных палочек.
В булочку **«Новинка»** добавляют молочный белок и протертую вареную морковь. После предварительной активизации дрожжей при замесе теста вместе с остатками продуктов в тссто вливают подготовленный раствор метил целлюлозы (2% концентрации). Формуют изделие в виде кренделя.
Булочка **«Космическая»** имеет тс же добавки, что и булочка «Новинка», но вместо молочного белка добавляют творог. Формуют булочку из переплетенных жгутиков в виде кольца.
Булочка **«Студенческая»** имеет добавки из молочного белка и протертого вареного картофеля. Формуют изделие из перегнутых плетеных жгутов в виде палочек.
Бисквит с овощами
Для этого бисквита используют овощное пюре, приготовленное из моркови, свеклы, капусты. В зависимости от используемых овощей готовят бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть».
Бисквит «Солнечный»
Мука 346, сахар-песок 278, меланж 463, морковное пюре 116.
Выход 1000.
Бисквит «Ночка»
Мука 325, сахар-песок 278, меланж 463, свекольное пюре 116, какао-порошок 20. Выход 1000 г.
Бисквит «Свежесть»
Мука 346, сахар-песок 283, меланж 472, капустное пюре 94, эссенция 3. Выход 1000г

Овощи для пюре промывают, очищают, еще раз промывают, нарезают на куски и варят на пару или в воде. Готовые овощи протирают дважды на машине для протирки овощей.

Бисквиты готовят основным способом. Перед взбиванием меланжа с сахарным песком добавляют отварную протертую морковь в «Солнечный», капусту в «Свежесть», свеклу в «Ночку».
Выпекают бисквит при температуре 220-230 °С 35-40 мин.

Пирог бисквитный «Солнечный»

Бисквит «Солнечный» 720, повидло 250, сахарная пудра 30. Выход 1000г.
Бисквит после охлаждения освобождают от бумаги, разрезают но горизонтали на два пласта, склеивают их повидлом, сверху посыпают сахарной пудрой.

Пирог бисквитный «Свежесть»

Бисквит «Свежесть» 720, повидло 250, сахарная пудра 30.
Выход 1000.
Готовят так же, как пирог «Солнечный», только мякиш имеет светло-желтый цвет.

Пирог бисквитный «Ночка»

Бисквит «Ночка», крем сливочный 250, сахарная пудра 30.
Выход 1000.
Бисквит после охлаждения разрезают на два пласта, склеивают кремом сливочным, сверху посыпают сахарной пудрой.

Печенье «Золотистое»

Мука 661, сахар-песок 155, маргарин 232, меланж 72, морковь (пюре) 130, соль 2, сода питьевая 1, ванилин 0,2.
Выход 1000.
Готовят, как обычно, песочное тссто, только во время взбивания сахара с маргарином добавляют морковное пюре. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, вырезают печенье круглой зубчатой выемкой и выпекают при температуре 220-230 °С в течение 10—12 мин.
Изделия с фруктовыми пастами, крупкой
Бисквитно-фруктовые полуфабрикаты. Для этих бисквитов используют яблочную, айвовую или сливовую пасты. Бисквит яблочный можно приготовить с добавлением яблочного повидла.

Бисквит сливовый

Мука 280, крахмал 54, сахар 235, меланж 530, паста сливовая 135, какао-порошок 6.
Выход 1000.
Бисквит яблочный Мука 280, крахмал 70, сахар-песок 235, меланж 550,
паста яблочная 144, кислота лимонная 1, вода 5. Выход 1000.
Бисквит яблочный для рулета
Мука 332, сахар-песок 260 меланж 560, паста яблочная 170, кислота лимонная 1, вода 5.
Выход 1000.

Бисквит айвовый для рулета

Мука 353, сахар-песок 265, меланж 560, паста айвовая 170, кислота лимонная 1, вода 5.
Выход 1000.
Бисквит готовят основным способом. Яблочную пасту предварительно перемешивают с растворенной лимонной кислотой, затем добавляют меланж, сахар и взбивают 30-35 мин до увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем добавляют муку, перемешанную с крахмалом, и взбивают не более 15 с. Муку вводят в 2-3 приема. Выпекают бисквит 40-50 мин при температуре 200-225 °С.
Бисквит для рулета приготовляют так же, но без добавления крахмала. Выпекают его 10-15 мин при температуре 200-220°С.

Рулеты и пироги

Рулет яблочный Бисквит яблочный 565, начинка яблочная 361, воздушный полуфабрикат 74.
Для начинки: паста яблочная S46, сахар-песок 254. Выход 1000.

Бисквит яблочный выпекают на кондитерских листах слоем 6- 7 мм. Пласт смазывают яблочной начинкой ($2/_3$ по рецептуре) и заворачивают в рулет. Поверхность смазывают остальной яблочной начинкой и посыпают воздушным полуфабрикатом, нарезанным на кубики с гранью 6—S мм.
Для приготовления яблочной начинки яблочную пасту уваривают с сахаром-песком до влажности (50,7±2)%.

Рулет айвовый

Бисквит айвовый 585, начинка айвовая 374, бисквит основной 41.
Для начинки: паста айвовая /03,2, сахар-песок 31.
Выход 1000.
Бисквит айвовый выпекают слоем 6-7 мм, выстаивают, снимают бумагу, зачищают и смазывают айвовой начинкой ($^2/_3$ по рецептуре), заворачивают в рулет. Поверхность смазывают оставшейся айвовой начинкой и посыпают основным бисквитом, измельченным на крупной терке. Начинку айвовую готовят так же, как яблочную.
Рулет «Снежинка* Бисквит яблочный для рулета 590, начинка яблочная 260, крем белково-яблочный заварной 110, крошка бисквитная 40.
Выход 1000.
Рулет готовят из бисквитно-яблочного полуфабриката так же, как рулет яблочный. Поверхность рулета «Снежинка» покрывают кремом белково-яблочным (заварным), на верхнюю часть рулета отсаживают украшения, используя тот же крем, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Пирог «Праздничный»

Бисквит яблочный 140, начинка яблочная 285, помада 160, помада шногоадная 15. Выход 1000. Помада виноградная: сахар-песок 783, патока 117, паста вшоградная 29. Выход 1000.
Помаду готовят так яе, как основную, только при разогревании добавляют виноградную пасту.
Бисквит выпекают в круглых формах. После выпечки и охлаждения его разрезают на три пласта, склеивают их яблочной начинкой, поверхность смазывают той же начинкой и глазируют помадой. Сверху наносят рисунок виноградной помадой.

Пирог «Осенний»

Пирог «Осенний» готовят так же, как «Праздничный», но поверхность смазывают шчинкой (яблочной) и посыпают бисквитной крошкой, измельчешой на крупной терке.

Кексы

Кекс «Неженка»

Мука 286,5, сахар-песок 63, маргарин сливочный 34,5, улучшитель марки 4-3,5, меланж 57, дрожжи 12,5, вода 151, соль 2,5, ванилин (в тесто) 0,25; для обсыпки: пудра 10, ванилин 0,1. Выход 500 (1 шт. 50 г).
Приготавливают дрожжевое тссто безопарным способом. Улучшите ль марки 4 разводят в соотношении 1:2 водой, доведенной до температуры 18-20 °С и вливают в дежу тестомесильной машины, размешивают с водой, подогретой до 35-40 °С, вводят все остальное сырье и перемешивают тесто в течение 7-8 мин. Затем вливают растопленный маргарин и ставят тесто на 1,5 ч для брожения. После обминки тесто раскладывают в смазанные жиром формы и оставляют для расстойки на 20-25 мин. Выпекают кексы при температуре 200-220°С в течение 15-16 мин. Готовые изделия посыпают пудрой и ванилином.

Кекс «Мандариновый»

Мука 276, сахар-песок 61, маргарин сливочный 33,5, улучшитель марки 4-3,5, меланж 55, дрожжи 11, вода 145, соль 2,5, мандариновая крупка 22,5, ванилин (в тесто) 0,25; для обсыпки: пудра 10, вешиин 0,1. Выход 500 (1 шт. 50 г). Приготовляют так же, как кекс «Неженка», но перед введением муки добавляют перебранную мандариновую крупку.

Кекс яблочный

Мука 306, сахар-песок 135, маргарин 145, меланж 89, паста яблочная 138, кислота лимонная 2, вода 90, соль 1, сода питьевая 5; для обсыпки сахарная пудра 10.
Выход 750 (1 шт. 75 г).
Маргарин перемешивают с частью соды (‘/$_2$ нормы), соединяют с сахаром-песком и взбивают 8-12 мин, добавляют яблочную пасту, предварительно перемешанную с раствором лимонной кислоты, и взбивают еще 5 мин. Затем вводят меланж, соль. Через 5-8 мин вливают воду, перемешивают до однородной консистенции, засыпают муку с остатками соды и перемешивают в течение 1-2 мин. Тесто выкладывают в формы в виде усеченного конуса, смазанные жиром, и выпекают при температуре 200 -210^{a}С в течение 25-30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Кекс айвовый

Мука 322, сахар-песок 135, маргарин 145, паста айвовая 138, меланж 89, чай 5, вода 98, соль 1, сода питьевая 4; для обсыпки сахарная пудра 10. Выход 750 (1 шт. 75 г).
Тссто готовят так же, как для кекса яблочного, только добавляют не воду, а настой чая (90 г). Выпекают в конусообразных формах. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой. Масса тсста на одно изделие 92-93 г.

Коврижки, коржики, батончики

Коврижка яблочная

Мука 450, сахар 104, мед натура/1ьный 40, маргарин сливочный 35,
паста яблочная 200, кислота лимонная 0,7, вода 70, корица 2, натрий двууглекислый 6, жженка 15; для начинки: паста яблочная 173, сахар 52; для посыпки сахарная пудра 10.
Выход 1000.
Коврижку яблочную, сливовую или фруктовую приготавливают одинаково. Сахар, мед, жженку, лимонную кислоту и пюре яблочное (для коврижки яблочной на пюре) нагревают с водой до температуры 60-65°С и перемешивают до полного растворения сахара.
В деже тестомесильной машины размягчают маргарин, затем вводят охлажденный до температуры 25~30 °С сахарный сироп, пасту яблочную или сливовую (для коврижек на пасте), корицу и предварительно замоченную и измельченную мандариновую крупку (для коврижки фруктовой), все перемешивают до получения однородной массы.
Всыпают муку, перемешанную с двууглекислым натрием, и замешивают тесто в течение 2-5 мин. Готовое тесто охлаждают.
Тесто нарезают на куски по 3-4 кг, раскатывают в пласты толщиной 10-15 мм, которые по длине и ширине должны соответствовать размеру листа. Пласты укладывают на предварительно смазанные жиром и подпыленные мукой листы, сверху смачивают водой и в нескольких местах прокалывают острой деревянной палочкой. Выпекают коврижку 20-40 мин при температуре 180-200°С.
Охлажденную коврижку разрезают на два пласта, прослаивают соответствующей начинкой и посыпают сахарной пудрой.

Коржики яблочный

Мука 430, сахар 165, маргарин сливочный 50, меланж 50 (10 на смажу), паста яблочная 130 или торе яблочное 140, натрий двууглекислый 4, лимонная кислота 0,5, вода 40.
Выход 750 (75 г 1 шт.).
Размягченный маргарин перемешивают с двууглекислым натрием (из расчета 1-1,5 г на 200 г жира), добавляют сахар и перемешивают в течение 8-10 мин, вводят пасту яблочную, тщательно перемешивают с раствором лимонной кислоты, всс перемешивают до однородной массы, затем взбивают с меланжем в течение 5-7 мин, в конце взбивания вливают воду или пюре яблочное. В полученную массу вводят муку, перемешанную с двууглекислым натрием и замешивают тесто в течение 2 мин.
Тссто разрезают на куски по 3-4 кг, раскатывают в пласты толщиной 7-8 мм и круглой выемкой диаметром 95 мм вырезают коржики, верх смазывают яйцом, наносят волнистые линии и укладывают на листы. Выпекают коржики 13—15 мин при температуре 200-210 °С.

Батончики фруктовые

Мука 250, сахар 53, мед натуральный 22, маргарин 25, меланж 22,
паста яблочная 75, лимонлая кислота 0,5, вода 58, соль 0,5, натрий двууглекислый 2,5.
Начинка: паста яблочная 35, сахар 10; крупка мандариновая 32, вода для замачивания 10; меланж для смазки 9. Выход 500 (50 г 1 шт.).

Тесто приготавливают так же, как для коврижки. Готовое тесто нарезают на куски 3-4 кг, раскатывают в пласты толщиной 5 мм. Из кондитерского мешка на пласт выпускают начинку полосами шириной 2 см с интервалом между полосами 2,5 см. Пласт с нанесенной начинкой покрывают другим пластом и нарезают на батончики длиной 10 см и шириной 4,5 см. Сверху батончики смазывают меланжем и укладывают на предварительно смазанные жиром листы. Выпекают батончики 10-12 мин при температуре 190-205 °С.

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 29чч.

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных 14ч.

Урок 90 Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

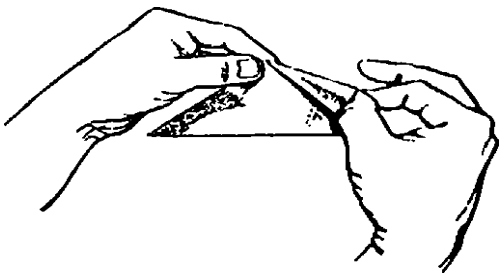
Устный опрос

1.Какова классификация пирожных по размерам, массе, форме?
2.Каковы основные процессы приготовления пирожных?
3. Какова классификация пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката?
4.Каковы правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных?
5.Как подготовить пирожные к реализации?
6.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Какое приспособление изображено на рисунке и для чего оно предназначено?



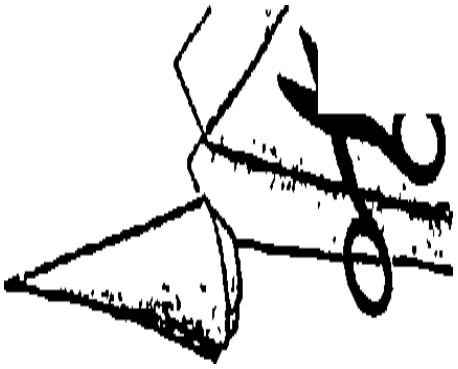
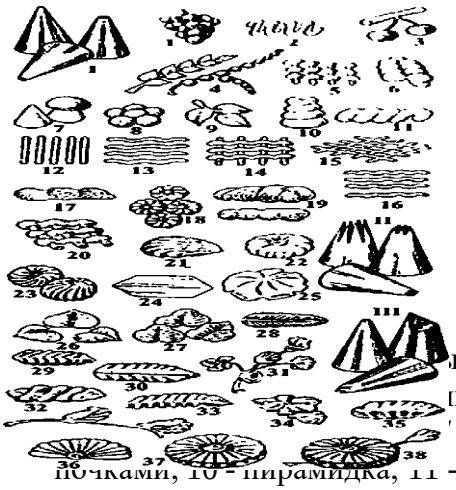
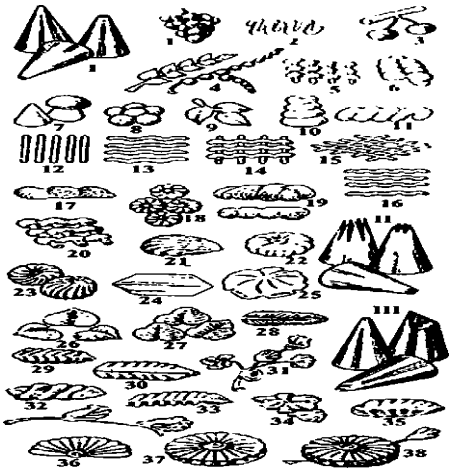


Рис.2

1.Как подготавливают пирожные к реализации?
Эталон ответов: 1. Рис – изготовление корнетика дляотделки изделий из теста кремом.
Карточка 2
1.Какие узоры из крема на тортах и пирожных можно выполнить с помощью насадки для кондитерского мешка – трубочки круглой с прямым срезом, обозначенные на рисунке цифрами 1-16. Назовите эти узоры



ы приготовления пирожных?
иноград; 2 - змейка; 3 - черешня; 4 — ветка ландыша; 5 —
- грибки; К - цветок лютика; 9 - ветка с цветочными
почками, 10 - пирамидка, 11 - веточка; 12 - прямые палочки; 13 — змейка; 14
прямая решетка; I5 - косая решетка; 16 - выгнутые змейки;
Карточка 3
1.Какие узоры из крема на тортах и пирожных можно выполнить с помощью насадки для кондитерского мешка – трубочки круглой с зубчиками, обозначенные на рисунке цифрами 17-25. Назовите эти узоры

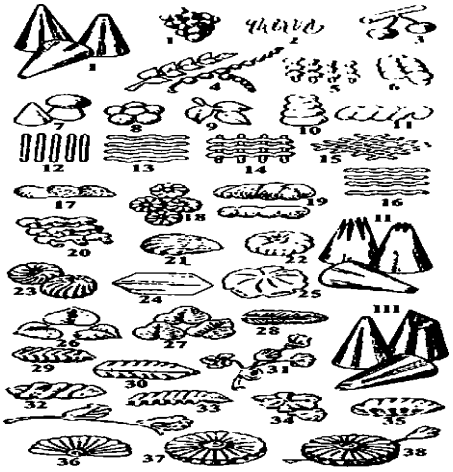


2. Какова классификация пирожных по размерам, массе, форме?

Эталон ответов: 17 - ракушки; 18 -звездочка; 19 - резная веревочка; 20 - плетение; 21 - ракушка; 22 - звездочка; 23 - розанчик; 24 - зубчатая палочка; 25 - хризантема;

Карточка 4

1.Какие узоры из крема на тортах и пирожных можно выполнить с помощью насадки для кондитерского мешка – трубочки круглой с с клинообразным срезом (листик), обозначенные на рисунке цифрами 25-38. Назовите эти узоры



2. Каковы основные процессы приготовления пирожных?

Эталон ответов: 26-35 - листикн разной формы; 36 - ветка с бутонами;
37-38 – маргаритка.

Карточка 5

1.Какой этап технологического процесса приготовления пирожных изображён на рисунке?



2. Какова классификация пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката?

Эталон ответов: 1.Украшение пирожного шоколадом из корнетика

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что из перечисленного относится к классификации пирожных по способу приготовления выпеченного полуфабриката?

а) Кремовые, фруктовые, глазированные
б) Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные
в) Штучные, нарезные, рулеты
г) Простые, сложные, комбинированные
2. Какова стандартная масса штучных пирожных согласно технологическим нормам?
а) От 10 до 50 г
б) От 17 до 110 г
в) От 150 до 250 г
г) Более 300 г
3. Какой выпеченный полуфабрикат используется в качестве основы для пирожного «Буше»?
а) Песочный
б) Слоеный
в) Бисквитный
г) Воздушный
4. Какова максимально допустимая температура °Сподогретой помады для глазирования поверхности пирожных, чтобы она не потеряла блеск?
а) 80-90
б) 50-55
в) 30-40
5. Какие требования предъявляются к внешнему виду пирожных?
а) Рисунок из крема может быть слегка расплывчатым
б) Поверхность должна быть художественно отделана, иметь красивый и четкий рисунок
в) Допускаются небольшие трещины на глазированной поверхности
г) Поверхность может быть не отделана, если внутри есть начинка
6. Каков предельный срок годности пирожных со сливочным кремом при температуре 2-6°С?
а) не более 6 часов
б) не более 18 часов
в) до 36 часов
г) до 72 часов
7. Укажите максимально допустимый срок хранения пирожных со взбитыми сливками или заварным кремом:
а) 6 часов
б) 12 часов
в) 24 часа
г) 48 часов
8. В чем заключается основной процесс подготовки пирожных к реализации?
а) Замораживание при -2-4°С
б) Глазирование горячим шоколадом в торговом зале
в) Порционирование, укладка в художественно оформленные коробки или коррексы и маркировка

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	б	3
5	б	4
6	б	4
7	а	4

8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 91 . Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.. Приготовление бисквитных пирожных кремовых, фруктово-желейных, глазированных помадой.

Карточки-задания

Карточка 1
1.Каковы особенности приготовления бисквитных пирожных?
2.Как приготовить пирожное «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное)?

Карточка 2
1. Как приготовить пирожное «Бисквитное фруктово-желейное»?
2.Каковы особенности отделки пирожных нарезных?

Карточка 3
1. Как приготовить пирожное «Бисквитное, глазированное помадой, с белковым кремом»?
2.Каковы требования к качеству бисквитных пирожных?

Карточка 4
1.Как приготовить пирожное «Ноктюрн»?
2.Каковы требования к качеству готовых пирожных бисквитных?

Карточка 5
1.Как приготовить пирожное «Штафетка»?
2.Каковы требования к качеству готовых пирожных бисквитных?

Карточка 5
1.Какой этап технологического процесса приготовления бисквитного пирожного изображён на рисунке?



а



б

2.Каковы требования к качеству готовых пирожных бисквитных?

Эталон ответов: 1.на рисунке изображено формование бисквитного теста.

Карточка 6
1.Опишите технологический процесс приготовления пирожного, изображённого на рисунке.



Рис. 27. Пирожное «Рулет чешский»

Тестовое з
Выберите

1. Для приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом:
А. используют крем сливочный основной
Б. используют бисквит «Буше»
В. Разрезают на два пласта
2. Определите вес пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом:
А. 42г
Б. 45г
В. 48г
Г. 50г
Д. 55г.
3. Вставьте пропущенные слова в предложение :
Пирожного «Бисквитное» фруктово – желейное
Пласт разрезают по ____1_____ на две _____2_____ _____, нижнюю ___3_____ _____4_____ сиропом и смазывают слоем _____5_____ ____6_____.

4. Определите вес пирожного «Бисквитное» фруктово – желейное
А. 42г
Б. 45г
В. 48г
Г. 50г
Д. 54г.
5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Бисквитное» с белковым кремом
А. Бисквит (основной)
Б. Бисквит (буше)
В. Начинка фруктовая
Г. Крем «Шарлотт»
Д. Крем «Гляссе»
Е. Сироп для промочки
Ж. Крем белковый
З. Сахарная пудра
6. Для каких пирожных бисквит перед сворачиванием в рулет обязательно пропитывают сиропом и прослаивают начинкой (например, повидлом или кремом)?
а) Нарезных
б) Рулетов
в) Глазированных помадой

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А, в	3
2	Б	5
3	1.Горизонтали, 2.равные, части, 3немного, 4.промачивают, 5.фруктовой 6.начинки	6
4	Д	5
5	А; В; Е; Ж; З.	8
6	Б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой вид бисквита чаще всего используется для классических штучных пирожных и рулетов?
а) Бисквит «Буше» (масляный)
б) Основной бисквит (с добавлением масла и без него)
в) Бисквит с какао
г) Белковый бисквит
2. Какая форма бисквитных пирожных получается путем нарезки пласта бисквита струной или ножом с последующим декорированием каждого изделия?
а) Штучные (выпеченные в специальных формах)
б) Рулеты
в) Нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные)
г) Полуцилиндрические
3. Для каких пирожных бисквит перед сворачиванием в рулет обязательно пропитывают сиропом и прослаивают начинкой (например, повидлом или кремом)?
а) Нарезных
б) Рулетов
в) Глазированных помадой
г) Штучных
4. Выберите основные отделочные полуфабрикаты, применяемые для украшения кремовых бисквитных пирожных:
а) Фруктовое желе и свежие ягоды
б) Сахарная помада и глазурь
в) Различные виды кремов (масляный, белковый, шарлотт), фруктовые начинки, орехи, шоколад
г) Сахарная пудра и какао-порошок
5. Установите соответствие между видом отделочного полуфабриката и его описанием:
1)Фруктово-желейное
2)Глазированное помадой
3)Кремовое
А. Поверхность покрыта тонким слоем сахарной помады, часто с рисунком из шоколада или фруктов.
Б. Украшается отсаженными фигурками из масляного или белкового крема, часто используются цукаты, орехи.
В. Поверхность покрыта слоем прозрачного или цветного желе, под которым располагаются свежие или консервированные фрукты.
6. Какова цель глазирования бисквитных пирожных помадой?
а) Увеличение срока годности и предотвращение высыхания бисквита
б) Улучшение внешнего вида, придание блеска и дополнительного сладкого вкуса
в) Скрытие дефектов выпечки
г) Все варианты верны
7. В чем заключается особенность подготовки бисквита для нарезных пирожных сложной формы (например, ромбовидных или полуцилиндрических)?
а) Бисквит выпекается сразу в штучных силиконовых формах
б) Бисквит выпекается в виде рулетов и нарезается наискосок
в) Выпеченный пласт охлаждают, выстаивают, пропитывают, прослаивают кремом,

охлаждают в холодильнике и затем разрезают специальными резаками или ножами
г) Бисквит замораживают перед нарезкой
8.Каков срок хранения бисквитных пирожных со сливочным кремом при 2-6°С:
а) не более 6 часов
б) не более 18 часов
в) до 36 часов

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	в	3
5	1-В, 2-А, 3-Б.	4
6	г	4
7	в	4
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 92. Приготовление бисквитных пирожных «Буше».

Карточки-задания

Карточка 1
1.Каковы особенности приготовления бисквитных пирожных «Буше»?
2.Как приготовить пирожное «Буше фруктовое»?

Карточка 2
1. Как приготовить пирожное «Буше, глазированное кремом»?
2.Каковы особенности отделки пирожных «Буше»?

Карточка 3
1. Как приготовить пирожное «Буше»?
2.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитных пирожных?

Карточка 4
1.Как приготовить пирожное «Буше, глазированное шоколадной помадой»?
2.Каковы требования к качеству готовых пирожных бисквитных?

3. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Бисквитное глазированное с кремом (буше)»
А. Бисквит круглый
Б. Бисквит овальный
Г. Бисквит прямоугольный
Д. Крем сливочный
Е. Крем «Шарлотт»
Ж. Помада (основная)
З. Помада шоколадная
И. Желе
К. Сироп для промочки.
Эталон ответа: А; Б; Д; З; К.

Карточка 5

1.Как приготовить пирожное «Буше, глазированное шоколадной помадой»?
2.Каковы требования к качеству готовых пирожных бисквитных?
3.Выберите правильный ответ: Бисквит «Буше»:
А. готовят с (подогревом)
Б. Бисквит «Буше» отсаживают из кондитерского мешка
В. Выпекают при температуре 220°С

Эталон ответа: Б

Тестовое задание

1. Что представляет собой пирожное «Буше»?
а) Песочные корзинки с белковым кремом
б) Десерт из двух бисквитных лепешек с прослойкой из крема и глазурью
в) Слоеные трубочки с заварным кремом
г) Бисквитный рулет с джемом
2. Какая главная отличительная особенность приготовления теста для бисквита «Буше»?
а) Яйца взбиваются целиком с сахаром без подогрева
б) Белки и желтки взбиваются вместе с сахаром и мукой на паровой бане
в) Белки и желтки взбиваются раздельно с добавлением сахара
г) Масло взбивается с пудрой перед добавлением яиц
3. Что добавляют в тесто в самом конце замеса после смешивания белков и желтков?
а) Размягченное сливочное масло
б) Растительное масло и разрыхлитель
в) Муку, смешанную с крахмалом и эссенцией
г) Молоко и какао-порошок
4. Какой консистенции должно быть готовое тесто для «Буше»?
а) Жидкое, как на блины
б) Пышное, густое, хорошо сохраняющее форму
в) Тягучее и липкое, как карамель
5. Каким способом формуют (отсаживают) заготовки бисквита «Буше» на противень?
а) Раскатывают скалкой и вырезают формочками
б) Выкладывают ложкой произвольными горками
в) Отсаживают из кондитерского мешка с гладкой круглой насадкой в виде лепешек
г) Заливают одним сплошным пластом и разрезают после выпечки
6. Какая рекомендуемая температура выпечки для полуфабриката «Буше»?
а) 150–160 °С
б) 180–200 °С
в) 210–220 °С
г) 250 °С
7. Чем традиционно прослаивают (склеивают) две половинки бисквита «Буше»?
а) Сливочным кремом, фруктово-ягодным джемом или помадкой
б) Вареной сгущенкой с орехами
в) Творожным муссом
г) Сметанным кремом
8. Чем чаще всего отделывают (покрывают) верхнюю лепешку готового пирожного?
а) Сахарной пудрой и шоколадной глазурью
б) Белковым кремом и кокосовой стружкой
в) Глазурью и свежими фруктами

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

2	в	4
3	в	4
4	б	3
5	в	4
6	в	4
7	а	4
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Бисквитное глазированное с кремом (буше)»
А. Бисквит круглый
Б. Бисквит овальный
Г. Бисквит прямоугольный
Д. Крем сливочный
Е. Крем «Шарлотт»
Ж. Помада (основная)
З. Помада шоколадная
И. Желе
К. Сироп для промочки.
2. Бисквит «Буше»:
А. готовят с (подогревом)
Б. Бисквит «Буше» отсаживают из кондитерского мешка
В. Выпекают при температуре 220°С
3. Что представляет собой пирожное «Буше»?
А) Песочные корзинки с белковым кремом
Б) Десерт из двух бисквитных лепешек с прослойкой из крема и глазурью
В) Слоеные трубочки с заварным кремом
Г) Бисквитный рулет с джемом
4. Какая главная отличительная особенность приготовления теста для бисквита «Буше»?
А) Яйца взбиваются целиком с сахаром без подогрева
Б) Белки и желтки взбиваются вместе с сахаром и мукой на паровой бане
В) Белки и желтки взбиваются раздельно с добавлением сахара
Г) Масло взбивается с пудрой перед добавлением яиц
5. Что добавляют в тесто в самом конце замеса после смешивания белков и желтков?
А) Размягченное сливочное масло
Б) Растительное масло и разрыхлитель
В) Муку, смешанную с крахмалом и эссенцией
Г) Молоко и какао-порошок
6. Какой консистенции должно быть готовое тесто для «Буше»?
А) Жидкое, как на блины
Б) Пышное, густое, хорошо сохраняющее форму
7. Каким способом формуют (отсаживают) заготовки бисквита «Буше» на противень?
А) Раскатывают скалкой и вырезают формочками
Б) Выкладывают ложкой произвольными горками
В) Отсаживают из кондитерского мешка с гладкой круглой насадкой в виде лепешек
Г) Заливают одним сплошным пластом и разрезают после выпечки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А; Б; Д; З; К.	9
2	Б	3
3	Б	4
4	В	4
5	В	4
6	Б	2
7	В	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 93 Приготовление бисквитных рулетов

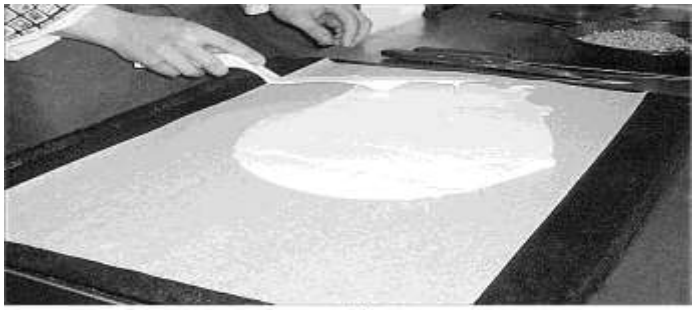
Устный опрос

1.Как выпекают бисквитный полуфабрикат для рулетов?
2.Как приготовить пирожное «Рулет чешский»?
3.Как приготовить пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»?
4.Как приготовить пирожное «Штафетка»?
5.каковы требования к качеству бисквитных рулетов?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какой основной разрыхлитель используется в классическом бисквитном тесте для рулета?
2.Какой этап технологического процесса приготовления бисквита для рулета изображён на рисунке7 опишите весь технологический процесс



а



б

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой основной разрыхлитель используется в классическом бисквитном тесте для рулета?
а) Пищевая сода

б) Дрожжи
в) Яйца, насыщенные воздухом
г) Химический разрыхлитель
2. Что происходит с бисквитным коржом, если его оставить остывать полностью перед сворачиванием в рулет?
а) Он станет более пышным
б) Он потеряет влагу, станет хрупким и сломается
в) Начинку будет легче наносить
г) Корж лучше пропитается
3. Какова оптимальная температура и примерное время выпечки тонкого бисквитного коржа для рулета?
а) 150°C — 30-40 минут
б) 200°C — 10-15 минут
в) 250°C — 5-7 минут
г) 180°C — 45 минут
4. Для чего после выпечки горячий бисквитный корж часто заворачивают в пергамент или полотенце и дают ему остыть в таком виде?
а) Чтобы корж остыл без потери влаги, стал более эластичным и не трескался при дальнейшей сборке
б) Чтобы удалить излишки муки
в) Чтобы корж быстрее пропекся внутри
г) Чтобы корочка стала твердой
5. Какой ингредиент добавляют в бисквитное тесто для придания ему большей эластичности (чтобы корж не ломался при сворачивании)?
а) Растительное масло или растопленное сливочное масло
б) Воду
в) Большое количество соли
г) Холодное молоко
6. В какой момент рекомендуется наносить крем или начинку на бисквит?
а) Сразу после того, как достали из духовки
б) Пока корж еще горячий
в) После того как испеченный корж остыл, свернутый в рулет, и затем был аккуратно развернут
г) На следующий день после выпечки
7. Какие основные компоненты входят в классический бисквит для рулета?
а) Мука, дрожжи, вода, сливочное масло
б) Яйца, сахар, мука
в) Молоко, сахар, яйца, маргарин
8. Как лучше всего отделить готовый горячий бисквит от противня или бумаги для выпечки?
а) Смазать противень маслом перед заливкой теста и резко перевернуть его после выпечки
б) Оставить остывать прямо на противне
в) Сбрызнуть пергамент водой и аккуратно снять его с теплого бисквита

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	а	4
6	в	4
7	б	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какая мука считается наиболее предпочтительной для классического бисквитного теста?
а) Мука грубого помола с высоким содержанием клейковины
б) Рисовая или гречневая мука
в) Пшеничная мука с низким содержанием клейковины (высший сорт)
г) Овсяная мука
2. Что обеспечивает пышность и пористую структуру классического бисквита для рулета без добавления разрыхлителей?
а) Добавление большого количества сливочного масла
б) Тщательное взбивание яиц с сахаром
в) Использование холодных яиц
г) Длительный замес теста миксером
3. Какой оптимальный температурный режим рекомендуется для выпечки тонкого бисквитного коржа для рулета?
а) 100-120 °C
б) 150-160 °C
в) 190-200 °C
г) 250 °C
4. Примерное время выпекания бисквитного пласта для рулета составляет:
а) 5-7 минут
б) 15-20 минут
в) 30-40 минут
г) 1 час
5. Что необходимо сделать с коржом сразу после выпекания, чтобы при сворачивании он не треснул?
а) Смазать кремом и оставить на 2 часа
б) Свернуть в теплом виде вместе с пергаментом (или полотенцем) и дать остыть
в) Положить в холодильник на 10 минут
г) Сбрызнуть большим количеством сиропа
6. Какую технологическую ошибку совершил кулинар, если готовый корж осел и стал плотным («резиновым»)?
а) Яйца были взбиты до образования крепкой пены
б) Бисквит выпекали слишком мало времени
в) Тесто долго стояло перед выпечкой или муку вмешавали слишком интенсивно
г) Противень был смазан растительным маслом
7. Какая пропитка используется для того, чтобы бисквит стал влажным и нежным?
а) Густой масляный крем
б) Сахарный сироп с добавлением коньяка или фруктовой эссенции
в) Растопленный шоколад
8. Когда лучше всего наносить крем и начинку на бисквитный корж?
а) Сразу же, как только вынули из духовки
б) Когда корж полностью остыл до комнатной температуры и прошел этап предварительного сворачивания
в) Сразу после того, как свернули в горячем виде

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	в	4
7	б	3

8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 94 Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида

Карточки-задания

Карточка 1
1.Каковы особенности приготовления песочных пирожных?
2.Как приготавливают пирожное «Песочное кольцо»?

Карточка 2
1.Как приготавливают пирожное «Песочное с кремом»?
2.Каковы требования к качеству песочных пирожных?

Карточка 3
1.Как приготавливают пирожное «Песочное желейное»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?

Карточка 4
1.Как приготавливают пирожное «Песочное, глазированное помадой»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?

Карточка 5
1.Как приготавливают пирожное «Песочное желейное»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?

Карточка 6
1.Как приготавливают пирожное «Песочное, глазированное помадой, с кремом»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?

Карточка 7
1.Как приготавливают пирожное «Песочное с белковым кремом»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?

Карточка 8
1.Какое песочное пирожное изображено на рисунке? Назовите его и опишите технологический процесс приготовления данного пирожного.



2.Каковы условия и сроки хранения данного пирожного?
Эталон ответов: 1.Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами».

Карточка 9
1.Как приготавливают пирожное «Песочное с фруктовой начинкой и кремом»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?
Карточка 10
1.Каковы особенности приготовления песочных пирожных корзиночек?
2.Как приготавливают пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»?
Карточка 11
1.Как выпекают полуфабрикат корзиночек?
2.Каковы требования к качеству песочных пирожных корзиночек?
Карточка 12
1.Как приготавливают пирожное «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных корзиночек?
Карточка 13
1.Как приготавливают пирожное «Корзиночка с зефирным кремом»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных корзиночек ?
Карточка 14
1.Как приготавливают пирожное «Корзиночка с белковым кремом»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных корзиночек?
Карточка 15
1.Как приготавливают пирожное «Корзиночка любительская»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?
Карточка 16
1.Как приготавливают пирожное «Корзиночка с кремом из сливок и вареньем»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?
Карточка 17
1.Как приготавливают пирожное «Корзиночка с кремом и фруктами»?
2.Каковы условия и сроки хранения песочных пирожных?
Карточка 18
1.Каква технология приготовления изображённых на рисунке пирожных?
2.Каковы требования к их качеству, условия и сроки хранения?



Карточка 19
1.Каква технология приготовления изображённых на рисунке пирожных?
2.Каковы требования к их качеству, условия и сроки хранения?



Карточка 20

1.Каква технология приготовления песочного полуфабриката для данного пирожного?

2.Каковы условия и сроки хранения данных пирожных?

Рецептура пирожных корзиночки с кремом

Полуфабрикаты	Масса, гр	Формование корзиночки
Полуфабрикат песочный	28	Выпеченную и охлажденную корзиночку наполняют из отсадочного мешка фруктовой начинкой, поверхность которой отделывают кремом и можно украсить желе ягодами. **Требование к качеству:** Пирожное имеет правильную форму, поверхность аккуратно отделана разноцветным кремом, пирожное имеет четкий рисунок
Крем сливочный (основной) или белковый заварной	23	
Начинка фруктовая	22	
Украшения из желе	2	
Выход:	75	

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный ответ (ы)

1.Для приготовления пирожного «Песочное кольцо» необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:

А. Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм

Б. Диаметр кольца 7-8 см

В. Смачивают сиропом

Г. Посыпают маком и сахаром

2. Определите вес пирожного «Песочное кольцо»

А. 42г

Б. 45г

В. 48г

Г. 50г

Д. 55г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложение

При приготовлении пирожного «Песочное кольцо» используют следующие операции: Кольца смазывают ___1_____ и обсыпают ____2_____ __3_____, кладут на сухие ___4_____ и __5_____ при температуре 260 -270°С

4. Определите вес пирожного «Песочное» глазированное помадой

А. 42г

Б. 45г

В. 48г

Г. 50г

Д. 55г.
Е.65г.
5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Песочного фруктово- желейного»:
А. Песочное тесто
Б. Песочный полуфабрикат
В. Сироп для промочки
Г. Начинка фруктовая
Д. Желе
Е. Помада
Ж. Фрукты
6. Для приготовления пирожного «Песочное с кремом» необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:
А. Песочное тесто выпекают пластами толщиной 9-10 мм.
Б. Склеивают фруктовой начинкой.
В. Используют шоколадный крем.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А,Б	4
2	Г	5
3	1. яйцами 2. измельченными 3.орехами, 4 листы, 5. выпекают	5
4	В	6
5	Б; Г; Д; Ж.	7
6	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1. Что является главным разрыхлителем в классическом песочном тесте?
а) Дрожжи
б) Сливочное масло
в) Разрыхлитель теста
г) Яйца
2. Какова основная цель охлаждения готового песочного теста перед формовкой и выпечкой?
а) Чтобы тесто не крошилось при раскатке
б) Для запуска процесса брожения
в) Для предотвращения вытекания фруктовой начинки
г) Чтобы придать тесту пористую структуру
3. К какому виду пирожных по способу приготовления относятся прямоугольные «полоски» с джемом?
а) Штучные
б) Глазированные

в) Нарезные
г) Фруктово-желейные
4. Какой полуфабрикат используется для отделки пирожных «Корзиночка», обеспечивающий куполообразную форму и красивый рельефный рисунок?
а) Помада
б) Желе
в) Крем
г) Глазурь
5. Какая форма песочного пирожного требует предварительной выпечки заготовки в гофрированных металлических формочках?
а) Полумесяцы
б) Корзиночки
в) Ромбовидные
г) Кольца
6. Как подготавливается песочный пласт для нарезных пирожных (например, квадратных или ромбовидных)?
а) Выпекается сразу в квадратных формах
б) Отсаживается из кондитерского мешка
в) Выпекается единым пластом, а затем нарезается после охлаждения
г) Вырубается выемками до выпечки
7. Соотнесите вид песочного пирожного с его характерным способом отделки:
1)Глазированные — А) Поверхность покрывается сахаристой помадой или шоколадом
2)Фруктово-желейные — Б) Поверхность покрывается слоем ягод/фруктов, залитых прозрачным кондитерским желе
№Кремовые — В) Поверхность отсаживается витиеватыми узорами из масляного или белкового крема

1)Глазированные 2)Фруктово-желейные 3)Кремовые	А) Поверхность покрывается сахаристой помадой или шоколадом Б) Поверхность покрывается слоем ягод/фруктов, залитых прозрачным кондитерским желе В) Поверхность отсаживается витиеватыми узорами из масляного или белкового крема

8. Перечислите не менее 3 видов штучных песочных пирожных в зависимости от их формы.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	в	4
4	в	4
5	б	4
6	в	4
7	1-А, 2-Б, 3-В	3
8	Кольца, полумесяцы, звездочки, корзиночки	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что из перечисленного является основным разрыхлителем для классического песочного теста?

а) Дрожжи

б) Большое количество жиров (сливочного масла)

в) Взбитые белки

г) Пищевая сода и уксус

2. Каким образом производится формовка песочного полуфабриката для пирожного «Корзиночка»?

а) Отсаживанием из кондитерского мешка

б) Тесто раскатывается и нарезается ножом на ромбы

в) Кусочки теста вдавливаются во внутреннюю поверхность металлических гофрированных формочек

г) Раскатывается пластом и выпекается целиком

3. Как подготавливают пласты для нарезных песочных пирожных (прямоугольных, квадратных) перед склеиванием?

а) Пласты промачивают густым сахарным сиропом с коньяком

б) Пласты выпекают толщиной 1-2 мм и склеивают белковым кремом

в) Выпекают песочные пласты и склеивают их между собой фруктовой начинкой (повидлом)

г) Оставляют в виде одного толстого коржа и глазируют целиком

4. В зависимости от формы, песочные пирожные делятся на две основные группы:

а) Бисквитные и слоеные

б) Нарезные и штучные

в) Заварные и песочные

5. Какие отделочные полуфабрикаты чаще всего используются для оформления поверхности песочных пирожных?

а) Крем, фруктовые начинки, желе, помада

б) Сахарная пудра и свежие дрожжи

в) Глазурь, какао-порошок и марципан

6. Для склеивания песочных пластов и штучных заготовок часто применяют:

а) Сливочный крем

б) Фруктовую начинку (повидло, джем)

в) Сахарную помаду

7. Как формуют штучные изделия (кольца, полумесяцы, звездочки) перед выпечкой?

а) Скатывают руками в шарики

б) Вырубают из раскатанного пласта теста с помощью металлических выемок (вырубок)

в) Формуют при помощи специального шприца-дозатора

8. Если песочное пирожное является глазированным (например, пирожное «Песочное» с помадой), чем покрывают его поверхность?

а) Фруктовым желе

б) Разогретой сахарной помадой

в) Сливочным кремом

9. Особенность распределения крема (например, для грунтования поверхности песочного торта или пирожного):

а) На грунтование поверхности расходуется около 40% крема, а на отделку — 25%

б) На склеивание пластов уходит 10% крема

в) Крем на песочные полуфабрикаты не наносится вообще

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

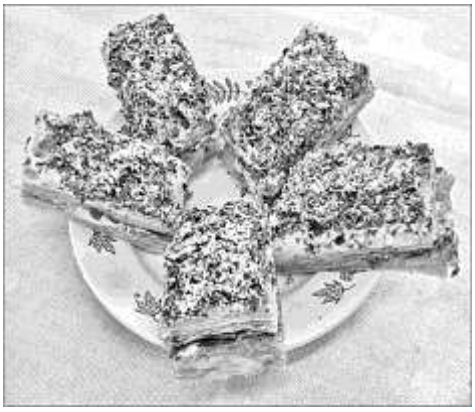
2	в	4
3	в	4
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 95. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы

Устный опрос
1.Как выпекают слоёный полуфабрикат для нарезных пирожных?
2.Как приготавливают пирожное «Слойка с кремом»?
3. Как приготавливают пирожное «Слойка, обсыпанная сахарной пудрой»?
4. Как приготавливают пирожное «Слойка с яблочной начинкой»?
5. Как приготавливают пирожное «Слойка с яблочной начинкой»?
6. Как приготавливают пирожное «Слойка с кремом и фруктами»?
7.Каковы требования к качеству слоёных пирожных?
8.Каковы условия и сроки хранения слоёных пирожных?
9.Как выпекают слоёный полуфабрикат для штучных пирожных?
10.Как приготавливают пирожное «Трубочка с кремом»?
11. Как приготавливают пирожное «Муфточка с кремом»?
12. Как приготавливают пирожное бантики?
13. Как приготавливают волованы?
14. .Каковы требования к качеству слоёных пирожных?
15.Каковы условия и сроки хранения слоёных пирожных?

Письменный опрос
Вариант 1
1.Назовите слоёное пирожное, изображённое на рисунке, и опишите технологический процесс его приготовления.



Эталон ответов: 1.Слойка с кремом

Вариант 2

1.Назовите слоёное пирожное, изображённое на рисунке, и опишите технологический процесс его приготовления.



Эталон ответов: 1.Слойка с кремом и фруктами

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Для приготовления пирожного «Слойка с кремом» необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:

А. Выпекают пласт толщиной 7-8мм.

Б. Перед укладкой полуфабриката листы кондитерские смачивают водой.

В.используют белковый крем

2. Определите вес пирожного «Слойка» с кремом

А. 42г

Б. 45г

В. 68г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложения Пирожное «Слойка» с кремом

После выпечки и охлаждения __1_____ ___2_____, а из полученных _3_____ готовят _4_____.

На один пласт наносят __5_____ _6_____, а сверху кладут второй пласт _7_____ стороной _8_____ (основанием), __9_____ _10_____ и посыпают крошкой от _11_____. Пласт 12_____ на пирожные, сверху посыпают сахарной пудрой.

4. Определите вес пирожного «Слойка» с яблочной начинкой

А. 42г

Б. 45г

В. 48г

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Трубочка» с кремом

А. Слоеный полуфабрикат

Б. Крем «Шарлотт»

В. Крем белковый заварной

Г. Меланж для смазки

Д. Крошка слоеная

Е. Пудра сахарная

6. Для приготовления пирожного «Трубочка» с кремом необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:

А. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и разрезают на полоски шириной 20 мм.
Б. Перед выпечкой смазывают меланжем.
В. Выпекают при температуре 220-230°С.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	1.Пласты 2.выравнивают, 3.обрезков 4.крошку. 5.Слой 6.крема, 7.гладкой 8.вверх, 9.смазывают 10.кремом 11. слойки. 12.Разрезают	12
4	А	3
5	А; Б; Г; Д; Е	6
6	А. Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Как правильно располагают пласты слоеного полуфабриката при склеивании кремом для нарезных пирожных?
а) Оба пласта пузырчатой стороной вверх
б) Верхний пласт кладут донышком вверх, чтобы поверхность была ровной
в) Нижний пласт кладут донышком вверх, а верхний пузырчатой стороной вниз
2. Какова основная цель накалывания ножом пласта теста перед выпечкой?
а) Чтобы тесто быстрее пропеклось
б) Для удаления излишков муки
в) Чтобы предотвратить образование крупных вздутий и сохранить ровную форму
3. Какие отделочные полуфабрикаты чаще всего используются для обсыпки боковых сторон и поверхности нарезных слоеных пирожных?
а) Шоколадная глазурь и мастика
б) Фруктовое желе и свежие ягоды
в) Сахарная пудра и крошка, приготовленная из обрезков слоеного полуфабриката
г) Белковый крем
4. В чем заключается особенность формования штучных пирожных типа «муфточка» или «трубочка»?
а) Выпекаются в виде пластов, затем нарезаются
б) Тесто нарезается на квадраты, формуется и выпекается на металлических конусах (трубках), а затем заполняется кремом

в) Выпекаются в виде шариков, а затем глазируются
г) Тесто скручивается в рулет и нарезается после выпечки
5. Какая температура считается оптимальной для выпечки изделий из слоеного теста?
а) 150–160 °C
б) 180–200 °C
в) 215–250 °C
г) 260–280 °C
6. Что из перечисленного относится к штучным слоеным пирожным?
а) Полоски с фруктами
б) Квадратики с джемом
в) Бантики, волованы, трубочки
г) Песочные корзиночки
7. Какие отделочные полуфабрикаты традиционно применяются для оформления поверхности штучных слоеных пирожных?
а) Крем (например, сливочный)
б) Сахарная пудра
в) Слоеные крошки
г) Марципановые фигурки
8. В чем заключается технологический процесс приготовления пирожного «Слоеные полоски»?
а) Тесто раскатывают и нарезают на полосы перед выпечкой
б) Отпекают сплошным большим пластом, смазывают кремом, соединяют, а затем нарезают на порции
в) Отсаживают крем на отпеченные штучные заготовки
г) Обязательно накалывают ножом перед выпеканием

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	4
4	б	4
5	в	4
6	в	4
7	а, б, в	4
8	а, б, г	4

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Установите соответствие между формой слоеного пирожного и способом его приготовления (начинки/отделки):

1)Волованы
2)Бантики
3)Трубочки

А. Наполняются из шприцевального мешка кремом, открытые края покрываются слоеной крошкой.

Б. Выпекаются в виде корзиночек из колец теста, затем наполняются кремом, ягодами или жюльеном.

В. Формуются из теста, поверхность отделывается кремом и/или обсыпается сахарной пудрой.

2. Опишите последовательность действий при изготовлении нарезных слоеных пирожных (вставьте пропущенные этапы):

Приготовление слоеного и отделочных полуфабрикатов.

Выпекание пластов, их охлаждение и выравнивание сторон.

Склеивание пластов (верхний пласт укладывается _____ вверх).

Разрезание пластов на пирожные по разметке.

Окончательная отделка поверхности и боковых сторон.

3. Какие отделочные полуфабрикаты чаще всего используются для обсыпки боковых сторон и поверхности нарезных слоеных пирожных?

а) Шоколадная глазурь и мастика

б) Фруктовое желе и свежие ягоды

в) Сахарная пудра и крошка, приготовленная из обрезков слоеного полуфабриката

г) Белковый крем

4. В чем заключается особенность формования штучных пирожных типа «муфточка» или «трубочка»?

а) Выпекаются в виде пластов, затем нарезаются

б) Тесто нарезается на квадраты, формуется и выпекается на металлических конусах (трубках), а затем заполняется кремом

в) Выпекаются в виде шариков, а затем глазируются

г) Тесто скручивается в рулет и нарезается после выпечки

5. Какая температура считается оптимальной для выпечки изделий из слоеного теста?

а) 150–160 °C

б) 180–200 °C

в) 215–250 °C

6. Что из перечисленного относится к штучным слоеным пирожным?

а) Полоски с фруктами

б) Квадратики с джемом

в) Бантики, волованы, трубочки

г) Песочные корзиночки

7. Какие отделочные полуфабрикаты традиционно применяются для оформления поверхности штучных слоеных пирожных?

а) Крем (например, сливочный)

б) Сахарная пудра

в) Слоеные крошки

г) Марципановые фигурки

8. В чем заключается технологический процесс приготовления пирожного «Слоеные полоски»?

а) Тесто раскатывают и нарезают на полосы перед выпечкой

б) Отпекают сплошным большим пластом, смазывают кремом, соединяют, а затем нарезают на порции

в) Отсаживают крем на отпеченные штучные заготовки

г) Обязательно накалывают ножом перед выпеканием

9. Как правильно располагают пласты слоеного полуфабриката при склеивании кремом для нарезных пирожных?

а) Оба пласта пузырчатой стороной вверх

б) Верхний пласт кладут донышком вверх, чтобы поверхность была ровной

в) Нижний пласт кладут донышком вверх, а верхний пузырчатой стороной вниз

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	1-Б, 2-В, 3-А	3

2	Донышком	1
3	в	4
4	б	4
5	в	3
6	в	4
7	а, б, в	4
8	а, б, г	4
9	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Как правильно подготавливают пласты слоеного полуфабриката перед склеиванием кремом для нарезных пирожных (типа «Наполеон»)?
а) Пласты укладывают пузырчатой стороной вверх;
б) Верхний пласт кладут донышком (гладкой стороной) вверх;
в) Пласты смачивают сахарным сиропом перед прослойкой;
2. Какой нож рекомендуется использовать при нарезке склеенных пластов слоеного теста на порционные пирожные, чтобы избежать деформации?
а) Обычный поварской нож;
б) Нож-пилку;
в) Формовочный нож;
3. Что используют для посыпки поверхности нарезных слоеных пирожных (квадратиков и прямоугольников) после прослаивания и смазывания кремом?
а) Измельченные орехи;
б) Сахарную пудру и слоеную крошку (полученную из обрезков полуфабриката);
в) Глазурь;
4. Из чего готовят крошку, которая идет на обсыпку слоеных пирожных?
а) Измельченный бисквит;
б) Измельченное песочное печенье;
в) Обрезки слоеного полуфабриката, оставшиеся при выравнивании пластов;
5. Какие отделочные полуфабрикаты используются для наполнения штучных слоеных пирожных (трубочки, муфточки)?
а) Фруктовая начинка и белковый крем;
б) Сливочный крем, крем «Шарлотт» или «Глясе»;
в) Суфле и мармелад;
6. Каким образом чаще всего отделывают поверхность штучных слоеных пирожных в виде бантиков, калачиков или расстегаев?
а) Полностью покрывают шоколадной глазурью;
б) Посыпают сахарной пудрой или крошкой с кремом;
в) Глазируют помадой;
7. Какую операцию с полуфабрикатом обязательно проводят после выпекания пластов для нарезных пирожных, но перед тем, как наносить крем?
а) Выравнивают боковые стороны;
б) Пропитывают сиропом;
в) Слегка прессуют;
8. Что из перечисленного относится к штучным слоеным изделиям?
а) Волованы, муфточки, трубочки;
б) Корзиночки, тарталетки;

в) Ромовые бабы, кексы;
9. Что представляет собой слоеный волован?
а) Квадратные кусочки слоеного теста, склеенные фруктовым джемом;
б) Штучный полуфабрикат из слоеного теста, выпеченный в форме цилиндра/корзиночки для наполнения начинкой;
в) Треугольные конвертики с мясной начинкой;

10. Влажность готового выпеченного слоеного полуфабриката перед отделкой должна составлять:
а) 15-20%;
б) 4,5-10,5%;
в) 25-30%;

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 96 . Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой

Устный опрос
1.Как выпекают заварной полуфабрикат для пирожных?
2.Как приготавливают пирожное «Трубочка с кремом» («Эклер»?
3. Как приготавливают пирожное «Трубочка с обсыпкой»?
4. Как приготавливают пирожное «Трубочка с белковым кремом»?
5. Как приготавливают пирожное «Кольцо заварное с кремом»?
6.Как приготавливают пирожное «Орешек»?
7. Как приготавливают пирожное «Элишка»?
8. Как приготавливают пирожное «Шу»?
9. Как приготавливают пирожное «Константиновское»?
10. .Каковы требования к качеству заварных пирожных?
11.Каковы условия и сроки хранения заварных пирожных?

Карточки-задания
Карточка 1
1.Назовите заварное пирожное, изображённое на рисунке, и опишите технологический процесс его приготовления.



Эталон ответов: 1.Кольцо заварное с кремом

Карточка 2

1.Назовите заварное пирожное, изображённое на рисунке, и опишите технологический процесс его приготовления.



а



б

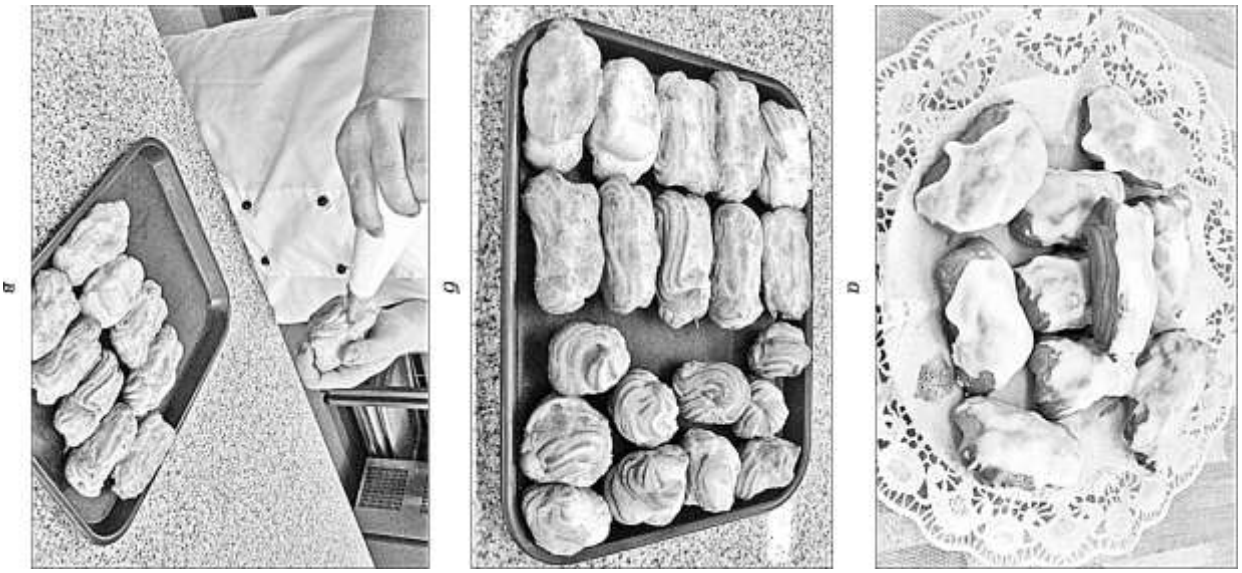


в

Эталон ответов: 1.Пирожное «Шу»

Карточка 3

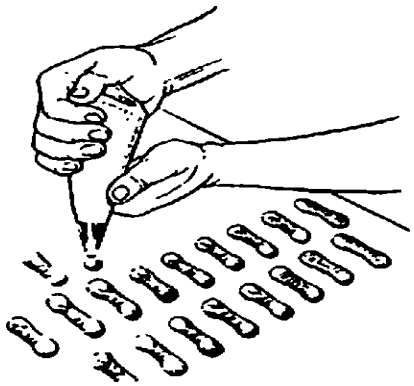
1.Назовите заварное пирожное, изображённое на рисунке, и опишите технологический процесс его приготовления.



Эталон ответов: 1.Пирожное «Трубочка с кремом» («Эклер»)

Карточка 4

1.Назовите этап технологического процесса приготовления заварного пирожного, изображённый на рисунке, и опишите технологический процесс приготовления этого пирожного



Эталон ответов: 1.Отсадка заварных трубочек из кондитерского мешка.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Для приготовления пирожного «Трубочка» с кремом необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:

А. Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой диаметром 12 мм.

Б. Отсаживают изделия в виде палочек длиной 15 см

В. Выпекают при температуре 190-220°С

2. Определите вес пирожного «Трубочка» с кремом

А. 42г

Б. 45г

В. 39г

Г. 50г

Д. 55г.
3. Вставьте пропущенные слова в предложения Пирожное «Трубочка» с кремом
Во время __1_____ трубочек внутри образуется ___2_____. Заготовки _3_____ и с двух сторон 4_____ кремом. Поверхность _5_____ _6_____ помадой.
4. Определите вес пирожного «Трубочка» с белковым кремом
А. 39г
Б. 45г
В. 48г
Г. 50г
Д. 55г.
Е.65г.
5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Кольцо заварное» с кремом
А. Заварной полуфабрикат
Б. Крем «Шарлотт»
В. Крем «Гляссе»
Г. Крем белковый
Д. Крошка бисквитная
Е. Помада
Ж.Сахарная пудра
6. Для приготовления пирожного «Кольцо заварное» с кремом необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:
А. Диаметр отсаженного кольца 65 мм.
Б. Вес выпеченного кольца 55г.
В.Вес выпеченного кольца не имеет значения

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А, В	3
2	А	5
3	1.Выпечки, 2. пустота. 3.Охлаждают, 4.наполняют. 5.Глазируют 6.белой	6
4	А	6
5	А; Б, Е.	7
6	А	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2
1.Как называется пирожное из заварного теста удлиненной формы с полостью внутри, наполненное кремом и покрытое глазурью?
а) Профитроль
б) Эклер
в) Кольцо
г) Шу

2.При какой температуре рекомендуется выпекать классические заварные пирожные для их правильного подъема и образования внутренней полости?
а) 250-270
б) 130-140
в) 190-220
г) 100-110
3.Что категорически запрещено делать в первые 15–20 минут выпечки заварного полуфабриката?
а) Открывать дверцу духовки
б) Смазывать противень маслом
в) Посыпать заготовки пудрой
4.Как классически отделывают поверхность заварного пирожного типа "Трубочка" (Эклер) по ГОСТу?
а) Посыпают сахарной пудрой
б) Глазируют помадой или шоколадной глазурью
в) Обсыпают кокосовой стружкой
г) Покрывают фруктовым желе
5.Какой вид крема традиционно используется для наполнения заварных пирожных?
а) Белково-воздушный
б) Сливочно-фруктовый
в) Заварной или масляный (типа Шарлот)
г) Творожный
6.В виде каких заготовок чаще всего формуют заварное тесто для пирожных с помощью кондитерского мешка?
а) Трубочки
б) Шарики
в) Кольца
г) Ромбы
7.Какие способы используются для отделки поверхности заварных пирожных после выпечки и наполнения кремом?
а) Глазирование помадкой
б) Обсыпка бисквитной крошкой
в) Обсыпка сахарной пудрой
г) Опаливание горелкой
8.Соотнесите форму заварного пирожного с его названием:
А. Трубочка — 1. Шу
Б. Шарик — 2. Эклеры
В. Кольцо — 3. Профитроли (или кольцо заварное)

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	3
4	б	4
5	в	4
6	а, б, в	4
7	а, б, в	4
8	А — 2, Б — 1 (или 3), В — 3 (или 1).	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Как называются классические заварные пирожные вытянутой (удлиненной) формы с полостью внутри для заполнения кремом?
а) Профитроли
б) Эклеры
в) Шу
2. Пирожные какой формы принято называть «Профитроли»?
а) Вытянутые палочки
б) Кольца с дырочкой
в) Небольшие круглые шарики
3. Как часто поступают с профитролями при подаче, помимо заполнения сладким кремом?
а) Исключительно жарят во фритюре
б) Наполняют несладкими начинками (паштеты, салаты) и подают как закуску
в) Покрывают слоем мастики
4. Заварной полуфабрикат какой формы обычно выпекается для знаменитого десерта «Кольцо с творожным кремом»?
а) В виде спирали
б) В форме полумесяца
в) В виде отсаженного замкнутого круга (кольца)
5. Чем чаще всего покрывают поверхность классических заварных трубочек (эклеров)?
а) Сахарной пудрой
б) Кондитерской глазурью (помадкой, шоколадом)
в) Измельченными грецкими орехами
6. Если эклер или кольцо покрывают глазурью, как наносят обсыпку (например, рубленый миндаль, крошку), чтобы она держалась?
а) Обсыпку добавляют в само тесто при замесе
б) Изделия посыпают сразу после выпечки на сухую поверхность
в) Наносят поверх еще не застывшей (липкой) глазури
7. Для каких пирожных традиционно применяется отделка в виде сплошного слоя сахарной пудры?
а) Для глазированных эклеров
б) Для шариков (профитролей), если они не покрываются шоколадом
в) Для заварных колец
8. Какая отделка придает заварным пирожным дополнительную текстуру (хруст) и аппетитный внешний вид?
а) Глазирование помадкой и обсыпка штрейзельной крошкой
б) Посыпка какао-порошком
в) Смазывание растительным маслом
9. Что образуется внутри правильно выпеченного заварного пирожного любой формы (кольца, шарика, трубочки)?
а) Плотный влажный мякиш
б) Воздушная полость (пустота) для крема
в) Слой хрустящего безе
10. Почему во время выпечки заварного теста (особенно в первые 15–20 минут) категорически не рекомендуется открывать дверцу духовки?
а) Тесто пересохнет
б) Изделия могут опасть из-за резкого перепада температур
в) Выпечка начнет гореть

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 97. Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.

Устный опрос

1.Как выпекают воздушный полуфабрикат для пирожных?
2.Как приготавливают пирожное «Воздушное с кремом»?
3. Как приготавливают пирожное воздушное «Георгин с кремом»?
4. Как приготавливают пирожное «Воздушное с кремом (двойное)»?
5. Как приготавливают пирожное «Танечка»?
6. .Каковы требования к качеству воздушных пирожных?
7.Каковы условия и сроки хранения воздушных пирожных?

Тестовое задание

1. Что представляет собой основной выпеченный полуфабрикат для воздушных пирожных?
а) Пенообразная масса из яичных белков, взбитых с сахаром без добавления муки
б) Заварное тесто, выпеченное в виде колец
в) Пышный бисквит, пропитанный сиропом
2. Какова оптимальная температура выпечки воздушного (белково-сахарного) полуфабриката?
а) 200-220
б) 100-110
в) 130-140
3. С какой целью в воздушное тесто при взбивании добавляют лимонную кислоту?
а) Для ускорения образования пены
б) Для укрепления структуры белка и стабилизации формы заготовок
в) Для придания тесту карамельного вкуса
4. В чем заключается особенность одинарного воздушного пирожного?
а) Состоит из двух выпеченных лепешек, прослоенных кремом
б) Состоит из одной цельной выпеченной лепешки, на которой отсаживается рисунок из крема или фруктов
в) Выпекается сразу вместе с начинкой внутри
5. Какие отделочные полуфабрикаты традиционно применяются для склеивания двух половинок двойного воздушного пирожного?
а) Фруктовое желе и помадка

б) Только шоколадная глазурь
в) Масляные кремы, крем «Гляссе» или пралине
6. Какой вид отделки не характерен для классического воздушного пирожного?
а) Обсыпка сахарной пудрой и какао-порошком
б) Глазирование помадой или шоколадом
в) Декорирование обжаренными рублеными орехами или крошкой
г) Покрытие слоем плотного песочного теста
7. Как должны быть расположены заготовки при отсадке воздушного теста на листы перед выпечкой?
а) Вплотную друг к другу
б) На расстоянии 2–3 см с обязательной смазкой противня маслом
в) На небольшом расстоянии друг от друга, так как воздушное тесто практически не увеличивается в объеме в процессе выпечки
8. Каким требованиям должно соответствовать качественное готовое воздушное пирожное?
а) Иметь влажную, тягучую консистенцию внутри, сухую корочку снаружи
б) Поверхность должна быть художественно отделана кремом, иметь четкий рисунок
в) Корочка должна быть плотной, темного цвета с выраженным запахом жженого сахара
9. Что используют для придания художественного рельефа и рисунка при отделке поверхности пирожных кремом?
а) Нож и лопатку
б) Кондитерский мешок с зубчатыми трубочками
в) Пергаментный корнетик с гладким срезом
10. Что происходит с воздушными пирожными при их хранении в условиях повышенной влажности (более 75%)?
а) Изделия становятся более пышными
б) Полуфабрикат впитывает влагу, теряет хрупкость, отсыревает и деформируется
в) На поверхности образуется плотная защитная корочка

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	г	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 98. Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида

Устный опрос

1.Как выпекают миндальный полуфабрикат для пирожных?

2.Как приготавливают пирожное «Миндальное»?
3. Как приготавливают пирожное «Диош»?
4. Как приготавливают пирожное «Ореховое однослойное с помадой»?
5. Как приготавливают пирожное «Варшавское»?
6. .Каковы требования к качеству миндальных пирожных?
7.Каковы условия и сроки хранения миндальных пирожных?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является основным сырьем для приготовления классического миндального теста?
а) пшеничная мука высшего сорта и яйца
б) миндаль, сахар, яичный белок, небольшое количество муки
в) сахарная пудра, сливочное масло, миндальная эссенция
2. Какую консистенцию должно иметь правильно приготовленное миндальное тесто?
а) крутое, эластичное, раскатывающееся скалкой
б) жидковатое, стекающее с лопатки в виде треугольника
в) густое, с добавлением химических разрыхлителей
3. В чем главное отличие одинарных миндальных пирожных от двойных?
а) одинарные выпекаются на противне, а двойные в силиконовых формах
б) одинарные состоят из одного выпеченного пласта или лепешки, а двойные склеиваются попарно с помощью отделочного полуфабриката (крема, джема)
в) одинарные выпекаются из бисквитного теста, а двойные — из миндального
4. При какой температуре и как долго выпекается миндальный полуфабрикат?
а) 200-210℃, 10–12 минут
б) 150-160℃, 20–25 минут
в) 170-180℃, 40 минут
5. Почему на поверхности миндальных изделий при выпечке образуется блестящая корочка с трещинами?
а) из-за добавления химических разрыхлителей
б) из-за высокой влажности теста
в) из-за большого количества сахара и яичных белков в рецептуре
6. Какой из отделочных полуфабрикатов используется исключительно для украшения поверхности (отделки) пирожных?
а) мука
б) сироп для промочки
в) крем
7. Какой вид отделочного полуфабриката применяется для улучшения вкусовых качеств и пропитывания выпеченного миндального полуфабриката?
а) помада
б) ароматизированный сироп
в) глазурь
8. В зависимости от чего выбирается вид применяемого отделочного полуфабриката?
а) от сорта пшеничной муки
б) от вкусовых качеств, влажности, формы изделия и его срока хранения
в) от наличия в цехе красителей
9. Что относится к категории сложных отделочных полуфабрикатов?
а) сахарный сироп
б) комбинированные кремы, например, «Суфле» или «Птичье молоко»
в) кондитерская посыпка
10. Для какой цели пирожные покрывают помадой или глазурью?
а) только для увеличения веса изделия
б) для придания изделию привлекательного внешнего вида и дополнительной защиты от

высыхания
в) чтобы скрыть дефекты выпечки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	в	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой основной ингредиент определяет классический вкус и название миндального полуфабриката?
а) Арахис
б) Фундук
в) Миндаль
г) Грецкий орех
2. Какова стандартная температура°С выпечки классического миндального полуфабриката (для пирожных) согласно рецептуре?
а) 150-160
б) 200-210
в) 110-120
3. В чем главное отличие одинарных миндальных пирожных от двойных?
а) Одинарные выпекают из песочного теста, а двойные — из бисквитного
б) Одинарные состоят из одного выпеченного пласта/изделия, а двойные склеиваются попарно кремом или джемом
в) Разница заключается только в использовании разной помадки
г) Двойные пирожные покрываются глазурью, одинарные — нет
4. Какой отделочный полуфабрикат используется непосредственно для покрытия поверхности большинства пирожных с целью придания им глянца и дополнительного вкуса?
а) Помада
б) Грильяж
в) Желе
г) Марципан
5. Что из перечисленного относится к простым отделочным полуфабрикатам?
а) Крем «Птичье молоко»
б) Фруктовое желе
в) Сахарный сироп
6. Какую роль играет белок в рецептуре миндального теста?
а) Является разрыхлителем
б) Обеспечивает связующую основу и позволяет изделию держать форму

в) Предотвращает высыхание
7. Какой отделочный полуфабрикат представляет собой густую пластичную массу из тертого миндаля и сахарной пудры, часто используемую для лепки фигурок и покрытия тортов/пирожных?
а) Пралине
б) Штрейзель
в) Марципан
8. Что произойдет с миндальным пирожным, если нарушить технологию и передержать его в духовом шкафу?
а) Изделие станет пышнее
б) Полуфабрикат приобретет неприятный вкус горечи и станет излишне твердым
в) Тесто расслоится
9. Что такое «штрейзель», применяемый для отделки некоторых видов пирожных и сдобы?
а) Жидкий сироп для промочки
б) Крошка из муки, сахара и масла
в) Декоративный гель
Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	3
3	б	4
4	а	4
5	в	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 99. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных

Устный опрос
1.Как приготавливают крошковую массу для пирожных?
2.Как приготавливают пирожное «Картошка обсыпная»?
3. Как приготавливают пирожное «Картошка» глазированное»?
4. Как приготавливают пирожное «Любительское»?
5. Как приготавливают пирожное «Рулет любительсктй»?
6. .Каковы требования к качествукрошковых пирожных?
7.Каковы условия и сроки хранения крошковых пирожных?
Тестовые задания
Тестовое задание 1
1. Какой полуфабрикат является основой для классической крошковой массы по ГОСТу?
а) Песочное печенье

б) Бисквитная крошка (из сухого белого бисквита)
в) Слоеное тесто
г) Заварной полуфабрикат
2. Какова основная функция сливочного масла и сгущенного молока в рецептуре пирожного «Картошка»?
а) Для разрыхления крошки
б) Для образования хрустящей корочки
в) Для связывания крошки в пластичную, формуемую массу
г) Для увеличения срока годности
3. Что добавляют в крошковую массу для придания изделию фирменного аромата и вкуса?
а) Уксусную кислоту
б) Растительное масло
в) Коньяк или ромовую эссенцию
г) Желатин
4. В чем заключается главная особенность отделки пирожного «Картошка» глазированного?
а) Поверхность полностью покрывается шоколадной глазурью
б) Изделие обваливается в сахарной пудре
в) Изделие посыпается какао-порошком
г) Поверхность посыпается жареной ореховой крошкой
5. Какую форму чаще всего имеет классическое пирожное «Картошка»?
а) Цилиндрическую
б) Клубневидную (овальную)
в) Прямоугольную
г) В форме кольца
6. Какие виды отделки применяются для пирожного «Картошка»?
а) Обсыпка смесью какао-порошка и сахарной пудры
б) Глазирование шоколадом
в) Отсадка белого крема в виде «глазков» картофеля
г) Покрытие фруктовым желе
7. Для чего перед приготовлением крошковой массы бисквит выдерживают при комнатной температуре 12–24 часа?
а) Чтобы он зачерствел
б) Для удаления излишней влаги и равномерного измельчения
в) Для предотвращения брожения
8. Соотнесите вид пирожного с его описанием отделки:
А. «Картошка» обсыпная —
Б. «Картошка» глазированная —
В. Пирожное «Любительское» —
1)Формуется в виде батончика, поверхность покрыта помадой или глазурью.
2)Формуется в виде клубня, поверхность обваливается в какао-порошке и украшается кремом.
3)Формуется в виде картофелины, полностью покрыто темной или молочной шоколадной глазурью.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	а	4
5	б	4

6	а, б, в	4
7	б	3
8	А – 2, Б – 3, В – 1.	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Из какого полуфабриката в основном готовят крошковую массу для пирожных «Картошка» и «Любительское»?
а) Песочного
б) Слоёного
в) Бисквитного
г) Воздушного
2. Каким способом подготавливают бисквит для получения крошки на производстве?
а) Пропускают через мясорубку или протирают
б) Нарезают кубиками
в) Измельчают блендером в муку
г) Обжаривают на сковороде
3. Какие основные компоненты, кроме крошки, входят в состав крошковой массы для данных пирожных?
а) Сгущенное молоко, какао и сахарная пудра
б) Масляный крем и ароматические добавки (коньяк, эссенция)
в) Фруктовый джем и шоколадная глазурь
г) Белковый крем и орехи
4. Какую форму чаще всего имеет пирожное «Картошка»?
а) Квадратную
б) Шарообразную
в) Клубневидную (продолговатую)
г) В виде трубочки
5. Что является отличительной особенностью отделки обсыпного пирожного «Картошка»?
а) Поверхность полностью глазируют шоколадной помадой
б) Изделие обваливают в смеси какао-порошка и сахарной пудры
в) Поверхность покрывают белковым кремом
г) Обсыпают жареной крошкой и рублеными орехами
6. Как подготавливают полуфабрикат перед обсыпкой или глазированием в технологическом процессе?
а) Охлаждают в холодильной камере
б) Подмораживают в морозильнике
в) Оставляют при комнатной температуре на 2 часа
г) Прогревают в СВЧ-печи
7. Какую финишную отделку традиционно используют для украшения верхней части пирожного «Картошка»?
а) Узор из крема в виде ростков или листочков
б) Покрытие фруктовым желе
в) Шоколадный орнамент
8. Какое главное санитарное требование предъявляется к процессу изготовления крошковых пирожных?
а) Использование только замороженных продуктов
б) Изготовление исключительно механизированным путем
в) Строгое соблюдение гигиены, так как масса является благоприятной средой для

микроорганизмов, а формовка часто ручная

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	б	4
4	в	4
5	б	4
6	а	4
7	а	3
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов 15ч.

Урок 104. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1.Как классифицируют торты по сложности приготовления?

2.Какую форму могут иметь торты?

3. Как подразделяют торты в зависимости от выпеченного полуфабриката?

4. Кратко охарактеризуйте торты массового производства.

5. Кратко охарактеризуйте торты литерные.

6. .Кратко охарактеризуйте торты фигурные.

7.Каковы требования к качеству тортов?

8.Из каких операций состоит технологический процесс приготовления тортов?

9. Кратко охарактеризуйте этап приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста.

10. Кратко охарактеризуйте этап приготовления отделочных полуфабрикатов

11. Кратко охарактеризуйте процесс разрезания и склеивания пластов.

12. Кратко охарактеризуйте процесс намазывания поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон.

13. .Кратко охарактеризуйте процесс отделки поверхности торта.

14.Кратко охарактеризуйте процесс упаковки тортов.

15. Кратко охарактеризуйте отделочные полуфабрикаты для приготовления тортов.

16. Как выбрать отделочные полуфабрикаты для изготовления тортов из определённого выпеченного полуфабриката из теста

17. Как сочетаются выпеченные и отделочные полуфабрикаты для изготовления тортов.

18. Какие варианты отделки тортов?

19.Как подготовить торты к реализации?

20. Как можно упаковывать торты?

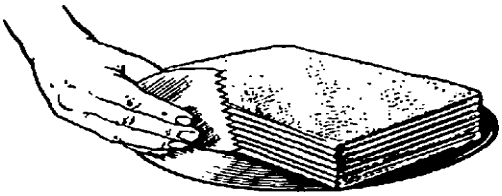
21. Каковы требования к качеству тортов7

22. Каковы условия и сроки хранения тортов?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Какой этап технологического процесса приготовления торта изображён на рисунке. Опишите технологический процесс приготовления тортов.



Эталон ответов: 1.Использование кондитерской гребёнки для отделки торта.

Карточка 2

1.Какое приспособление изображено на рисунках

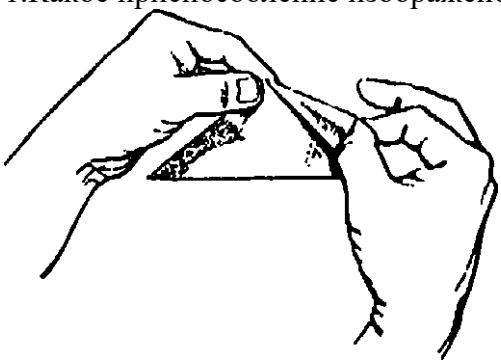


Рис.1

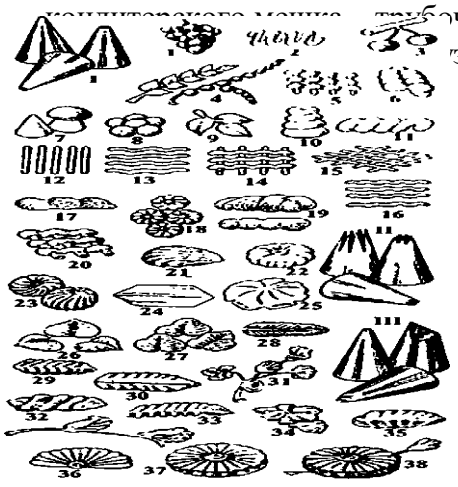


Рис.2

Эталон ответов: 1.Рис 1. Изготовление корнетика для украшения тортов и пирожных. Рис.2.Обрезание ножницами края корнетика до нужного диаметра.

Карточка 3

1.Какие узоры из крема на тортах и пирожных можно выполнить с помощью насадки для кондитерского мешка – трубочки круглой с прямым срезом, обозначенные на рисунке

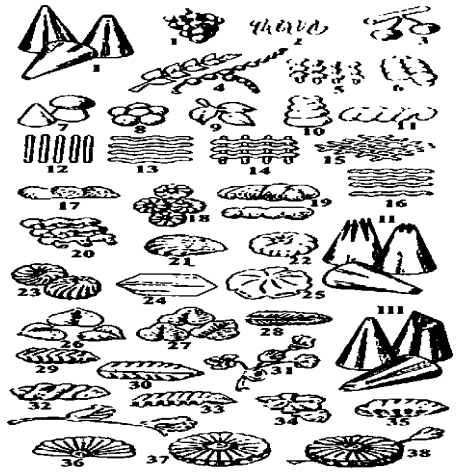


узоры

2.Каковы основные процессы приготовления пирожных?
*Эталон ответов:*1 - ветка винограда; 2 - змейка; 3 - черешня; 4 — ветка ландыша; 5 — плетение корзины; 6 - коса; 7 - грибки; К - цветок лютика; 9 - ветка с цветочными почками; 10 - пирамидка; 11 - веточка; 12 - прямые палочки; 13 — змейка; 14 прямая решетка; I5 - косая решетка; 16 - выгнутые змейки;

Карточка 4

1.Какие узоры из крема на тортах и пирожных можно выполнить с помощью насадки для кондитерского мешка – трубочки круглой с зубчиками, обозначенные на рисунке цифрами 17-25. Назовите эти узоры

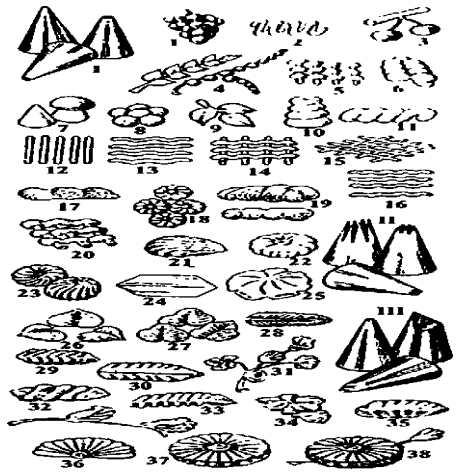


2. Какова классификация пирожных по размерам, массе, форме?

Эталон ответов: 17 - ракушки; 18 -звездочка; 19 - резная веревочка; 20 - плетение; 21 - ракушка; 22 - звездочка; 23 - розанчик; 24 - зубчатая палочка; 25 - хризантема;

Карточка 5

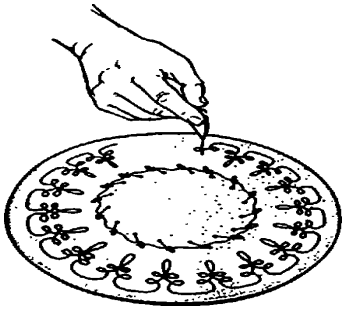
1.Какие узоры из крема на тортах и пирожных можно выполнить с помощью насадки для кондитерского мешка – трубочки круглой с с клинообразным срезом (листик), обозначенные на рисунке цифрами 25-38. Назовите эти узоры



2. Каковы основные процессы приготовления пирожных?
Эталон ответов: 26-35 - листикн разной формы; 36 - ветка с бутонами;
37-38 – маргаритка.

Карточка 6

1.Какой этап технологического процесса приготовления торта изображён на рисунке. Опишите технологический процесс приготовления тортов.



Эталон ответов: 1.Украшение торта помадой из корнетика.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Как классифицируются торты в зависимости от сложности отделки и массы?
а) Массового производства, литерные, фигурные, фирменные
б) Простые, сложные, эксклюзивные
в) Песочные, бисквитные, слоеные
г) Обычные, праздничные, детские
2. Что из перечисленного относится к литерным тортам?
а) Торты, изготавливаемые по индивидуальным заказам, массой от 1 до 10 кг с высокохудожественной отделкой
б) Торты массой от 0,5 до 1,5 кг, выпускаемые по стандартной рецептуре
в) Торты, изготовленные в виде различных предметов (гриб, книга, сердце)
г) Торты, украшенные шоколадными монограммами (буквами)
3. Какова стандартная масса тортов массового приготовления?
а) От 5 до 10 кг
б) от 0,25 до 2,0 кг
в) Фиксировано 1 кг
г) От 3 до 5 кг
4. Какой из процессов не входит в число основных этапов изготовления тортов?
а) Приготовление выпеченных полуфабрикатов
б) Приготовление отделочных полуфабрикатов
в) Нарезка готового торта на порции для витрины
г) Сборка, промочка, склейка и отделка
5. Какое главное правило выбора отделочного полуфабриката (крема) для слоеных тортов?
а) Крем должен быть максимально жидким для пропитки
б) Используется только белковый или заварной крем
в) Слоеные торты отделываются только фруктовыми начинками
г) Использование жирных кремов (масляных, шарлот, гляссе) для сохранения хрупкости коржей
6. Допускается ли сочетание песочного полуфабриката с нежным белковым (меренговым) кремом для прослойки?
а) Да, это идеальное сочетание для классических тортов
б) Нет, песочные коржи требуют плотной структуры крема, а белковый крем быстро размочит их
в) Допускается только в замороженном виде
г) Песочный полуфабрикат вообще не сочетается с кремами
7. Каковы требования к качеству отделки готового торта?
а) Форма должна быть четкой, рисунок — симметричным, без смазанных контуров и дефектов

б) Поверхность может быть деформированной, так как это ручная работа
в) Допускается наличие посторонних включений, если они съедобны
8. В течение какого времени должны быть реализованы (проданы) торты без отделки (выпеченные полуфабрикаты-основы)?
а) Не более 2 часов
б) До 24 часов
в) До 3 суток

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	а	4
3	б	4
4	в	4
5	г	4
6	б	4
7	а	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. На какие группы делятся торты по сложности изготовления и оформления?
А) Круглые, квадратные, фигурные, многоярусные
Б) Массового производства, литерные, фигурные, фирменные
В) Бисквитные, песочные, слоеные, воздушные
Г) Штучные, весовые, заказные
2. Что из перечисленного относится к «литерным» тортам?
А) Торты, изготавливаемые по оригинальным рецептам авторов данного предприятия
Б) Торты со сложной художественной отделкой, массой не менее 1,5 кг
В) Бисквитно-кремовые торты массой 2–3 кг со сложной отделкой (часто с боковыми сторонами из крошки)
Г) Торты массового выпуска, производимые по стандартным рецептурам
3. Какова стандартная масса тортов массового производства (по ГОСТ/ОСТ)?
А) от 150 г до 1,5 кг
Б) от 2 до 5 кг
В) от 100 г до 300 г
Г) Любая, по желанию заказчика
4. Какой технологический процесс НЕ относится к основным этапам изготовления тортов?
А) Выпечка выпеченных полуфабрикатов
Б) Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, сиропы, помада)
В) Упаковка в гофрокороба без охлаждения
Г) Подготовка полуфабрикатов, сборка и отделка
5. Какой процесс обязательно должен предшествовать этапу прослаивания и склеивания выпеченных полуфабрикатов?
А) Шоковая заморозка
Б) Охлаждение выпеченных полуфабрикатов
В) Глазирование сахарной помадкой
Г) Нарезка на порционные куски

6. Какое сочетание выпеченного и отделочного полуфабриката является классическим для торта «Сказка»?
А) Слоеный полуфабрикат + белковый крем
Б) Воздушный полуфабрикат + масляный крем
В) Бисквитный полуфабрикат + фруктовый джем и шоколадный крем
Г) Песочный полуфабрикат + крем Шарлотт
7. Какой крем наиболее термостабилен и подходит для украшения поверхности торта (сохраняет четкий рельеф)?
А) Заварной
Б) Белково-воздушный (безе)
В) Масляный (на сливочном масле)
8. Для чего используется промачивание (пропитка) выпеченных полуфабрикатов (например, бисквитов) сиропом?
А) Для увеличения сроков хранения
Б) Для придания мягкости, нежности и дополнительного вкуса
В) Для предотвращения крошения при нарезке

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	А	4
4	В	4
5	Б	4
6	В	4
7	В	3
8	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Каковы стандартные условия и срок хранения тортов с белковым кремом при температуре 2-6°С?
А) Не более 6 часов
Б) Не более 72 часов
В) Не более 5 суток
Г) Не более 36 часов
2. Что из перечисленного является недопустимым дефектом качества торта (браком)?
А) Наличие отделочных элементов из того же вида теста, что и сам торт
Б) Равномерный слой глазури на поверхности
В) Проседание или деформация бисквита, посторонние включения (скорлупа, хруст)
Г) Присутствие легкого аромата ванили или коньяка
3. Какова рекомендуемая относительная влажность воздуха в % для хранения тортов в холодильной камере?
А) 90-95
Б) 80-85

В) 70-75
Г) 76-80

4.Ситуационная задача. Кондитер готовит к реализации фигурный торт массой 2,5 кг сложной художественной отделки. Какие действия по подготовке к реализации он должен выполнить в первую очередь?
А) Сразу упаковать в тару и отправить на витрину
Б) Охладить торт до температуры 2-6℃, , нанести маркировку (дата, время выработки, срок годности) и упаковать в жесткую коробку
В) Поместить торт в морозильную камеру для стабилизации крема
Г) Посыпать бока крошкой и нарезать на кусочки прямо перед упаковкой
5. Какой процесс обязательно должен предшествовать этапу прослаивания и склеивания выпеченных полуфабрикатов?
А) Шоковая заморозка
Б) Охлаждение выпеченных полуфабрикатов
В) Глазирование сахарной помадкой
Г) Нарезка на порционные куски
6. Какое сочетание выпеченного и отделочного полуфабриката является классическим для торта «Сказка»?
А) Слоеный полуфабрикат + белковый крем
Б) Воздушный полуфабрикат + масляный крем
В) Бисквитный полуфабрикат + фруктовый джем и шоколадный крем
Г) Песочный полуфабрикат + крем Шарлотт
7. Какой крем наиболее термостабилен и подходит для украшения поверхности торта (сохраняет четкий рельеф)?
А) Заварной
Б) Белково-воздушный (безе)
В) Масляный (на сливочном масле)
8. Для чего используется промочивание (пропитка) выпеченных полуфабрикатов (например, бисквитов) сиропом?
А) Для увеличения сроков хранения
Б) Для придания мягкости, нежности и дополнительного вкуса
В) Для предотвращения крошения при нарезке

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4
6	В	4
7	В	3
8	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 105. Приготовление бисквитных тортов кремовых, кремовых с посыпками квадратных, круглых, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Карточки-задания

Карточка 1

1. Почему бисквитные торты считаются наиболее распространёнными?
2. Перечислите полуфабрикаты, входящие в состав бисквитно-кремового торта и опишите технологию его приготовления

Карточка 2

1. Почему нижний пласт бисквита для торта промачивают меньше?
2. Укажите, как распределяется крем при приготовлении бисквитно-кремового торта
3. Чем различаются торты кофейный и бисквитно-кремовый?

Карточка 3

1.Укажите последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка» в зависимости от выпеченного полуфабриката.

Способ 1. Выпекают бисквит → …..
Способ 2. . Выпекают бисквит → …..

Карточка 4

1. Опишите технологический процесс приготовления торта «Подарочный».
2. Опишите технологический процесс приготовления торта «Ванильный с грибами».

Карточка 5

1. По перечисленным далее полуфабрикатам установите название тортов.

Полуфабрикаты для тортов

Торт 1	Торт 2	Торт 3
Бисквит	Бисквит	Бисквит
Сироп для промочки	Крем сливочно-ореховый	Крем сливочный «Новый»
Крем « Шарлотт»	Сироп для промочки	Крем сливочный «Новый шоколадный
Повидло яблочное	Помада	Сироп для промочки
Желе	Фрукты	Глазурь
Бисквитная крошка	Орехи	Бисквитная крошка
Торт _____	Торт_____	Торт_____

2.Почему перед глазировкой помадой торт смазывают фруктовой начинкой?

Эталон ответов: 1.Торт 1 – «Рубин», торт 2 – «Ореховый» , торт 3 - «Незабудка».
2. Фруктовая начинка (обычно повидло или джем) перед глазировкой выполняет роль выравнивающего слоя и грунтовки. Она нужна для выполнения трех основных задач:
1)Выравнивание поверхности: Заполняет мелкие поры и неровности бисквита, делая поверхность торта идеально гладкой перед нанесением помады.
2)Предотвращение впитывания: Создает защитный барьер, благодаря которому влага из бисквита не впитывается в помаду, а сама помада не пропитывает бисквит насквозь.
3)Улучшение сцепления: Обеспечивает лучшее прилипание (адгезию) глазури к десерту, не давая ей стекать.

Карточка 6

1. В таблице укажите ингредиенты и последовательность изготовления бисквитных тортов

Бисквитные торты	Ингредиенты	Последовательность изготовления
С белковым кремом и фруктовой прослойкой		Бисквит после выдержки

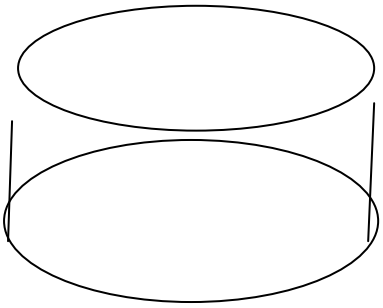
« Кармен»		Бисквит основной с какао разрезают
« К чаю»		Бисквит после выдержки
« Свадебный»		Бисквит после выдержки
« Бирюсинка»		Бисквит готовят в круглых формах холодным способом, выпекают
« Снежок»		Бисквит готовят основным способом, после взбивания перемешивают

Карточка 7

1. Опишите технологию приготовления торта «Российский».
2. Охарактеризуйте особенности изготовления торта «Журавушка»:

Карточка 8

1. Нанесите разными цветами украшения на изображении торта «Российский» на рисунке.



Карточка 9

1. Опишите технологию приготовления торта «Марика».
2.Каковы условия и сроки хранения бисквитных тортов?

Карточка 10

1.Какой этап технологического процесса приготовления бисквитного полуфабриката для торта изображён на рисунках?



а



б

2. Опишите технологию приготовления торта «К чаю».

Эталон ответов: 1. Формовка бисквитного теста для выпечки

Карточка 10

1. .Какой этап технологического процесса приготовления бисквитного торта изображён на рисунке?

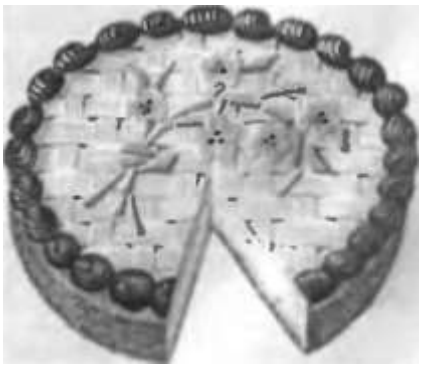


2. Опишите технологию приготовления торта «Трюфель».

Эталон ответов: 1. Смазывание кремом поверхности и боковых сторон торта

Карточка 11

1. Опишите технологию приготовления торта «Бисквитно-кремового», изображённого на рисунке.



2.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитных тортов?

Тестовое задание

1. Что из перечисленного является обязательным этапом подготовки бисквитного пласта перед склеиванием кремом?

а) Промачивание (пропитка) сиропом

б) Замораживание бисквита

в) Обжаривание в масле

г) Покрытие глазурью

2. Какая форма бисквитного торта предполагает выпечку с последующим сворачиванием еще теплого пласта вместе с бумагой или полотенцем?

а) Круглая

б) Полуцилиндрическая

в) В виде рулета

г) Квадратная

3. В какой форме выпекается бисквит для знаменитого торта «Сказка» (при 1-м способе приготовления)?

а) Круглой

б) Полуцилиндрической

в) Квадратной

г) Прямоугольной для нарезных пирожных

4. В чем заключается главная особенность процесса приготовления торта полуцилиндрической формы?

а) Коржи выпекаются сразу в форме полуцилиндра, а затем прослаиваются

б) Бисквит выпекается в виде пласта, пропитывается, склеивается, а затем формуется

ножом в виде полуцилиндра
в) Бисквит сворачивается в плотный рулет и обрезается с краев
г) На поверхность выкладывается цилиндрический кусок фруктового желе
5. Что используется для отделки боковых сторон тортов по ассортименту «кремовый с посыпкой»?
а) Шоколадная глазурь и марципан
б) Жареная бисквитная крошка, орехи, вафельная крошка
в) Жидкое желе и цукаты
г) Сахарная пудра и свежие фрукты
6. Какова главная причина того, что при изготовлении бисквитных тортов в виде рулетов пласт может ломаться при заворачивании?
а) Слишком долгое взбивание яиц
б) Корж полностью остыл до начала сворачивания
в) Использование слишком большого количества сахара
г) Рулет свернули сразу после духовки в кипящем состоянии
7. Как подготавливается бисквит перед нарезкой на пласты для сборки квадратных или круглых тортов?
а) Сразу нарезается в горячем виде
б) Выдерживается не менее 8–10 часов для укрепления структуры мякиша
в) Обязательно глазируется шоколадом
8. В чем заключается специфика оформления поверхности тортов в зависимости от ассортимента (бисквитно-кремовые или фруктово-желейные)?
а) Бисквитно-кремовые отделывают фигурным кремом, орехами, цукатами; фруктово-желейные покрывают фруктами и заливают прозрачным желе
б) Фруктовые торты не пропитывают сиропом, в отличие от кремовых
в) Кремовые торты глазируют помадкой, а фруктовые обсыпают крошкой

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	в	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 106. Приготовление бисквитных тортов фруктово-желейных, глазированных: процесс приготовления в зависимости от формы, варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

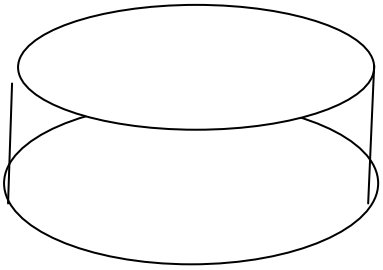
Устный опрос
1.Каков ассортимент бисквитных тортов?
2.Как приготовить торт «Янтарный»?
3.Как приготовить торт «Бисквитно-фруктовый»?
4.Как приготовить торт «Прага»?
5.Как приготовить торт «Берёзка»?

6.Как приготовить торт «Вечер»?
7.Каковы требования к качеству бисквитных тортов?
8.Каковы условия и сроки хранения бисквитных тортов?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Нанесите разными цветами украшения на изображении торта «Берёзка» на рисунке.



2.Опишите технологию приготовления торта «Берёзка».

Вариант 2

1.Как приготовить торт «Бисквитно-фруктовый»?
2.Как приготовить торт «Прага»?

Тестовое задание

1. Какой вид бисквита чаще всего используется в качестве основы для фруктово-желейных тортов благодаря своей лёгкой и пористой структуре?
а) Бисквит «Буше»
б) Основной бисквит (с добавлением масла и без)
в) Масляный бисквит (кексовый)
г) Бисквит с какао
2. Для сборки и заливки торта с желейным слоем в домашних и профессиональных условиях рекомендуется использовать:
а) Силиконовую форму для выпечки
б) Разъемное кольцо или форму с ацетатной пленкой
в) Плоский противень
г) Бумажные капсулы
3. Что из перечисленного является обязательным условием для качественной заливки поверхности бисквитного торта фруктовым желе?
а) Бисквит должен быть горячим
б) Торт должен быть полностью охлажденным, а желе — комнатной температуры (начинающим схватываться)
в) Желе должно быть кипящим
г) Торт нужно залить желе до пропитки сиропом
4. В зависимости от ассортимента и рецептуры, для придания блеска и защиты фруктов от высыхания поверхность торта покрывают:
а) Сахарной помадой
б) Белковым кремом
в) Нейтральной глазурью (или бесцветным желе)
г) Шоколадным ганашем
5. Какие фрукты и ягоды требуют специальной термической обработки (бланширования или прогревания в сиропе) перед укладкой на бисквит под слой желе?
а) Консервированные персики
б) Свежая малина
в) Киви и ананасы
г) Клубника
6. Технологический процесс приготовления желейно-фруктового торта включает обязательный этап перед декорированием. Какой именно?

а) Шоковая заморозка коржей
б) Стабилизация (охлаждение) собранного торта в холодильнике
в) Глазирование бордюров бисквита
г) Нарезка на порционные пирожные
7. Если бисквитный торт имеет форму рулета, как осуществляется его оформление после выпечки и прослаивания?
а) Заливка желейным куполом
б) Поверхность глазируется, посыпается пудрой или крошкой, украшается рисунком из крема
в) Полностью покрывается толстым слоем фруктового желе
8. В чем заключается специфика приготовления тортов, глазированных цветной фруктовой или ягодной помадой?
а) Помаду наносят только на замороженную поверхность, сразу после чего торт нарезают
б) Помаду разогревают и наносят на выровненную поверхность охлажденного торта
в) Торт погружают в помаду целиком до пропитки

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	в	4
5	в	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 107. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Устный опрос
1.Каков ассортимент песочных тортов?
2.Как приготовить торт «Абрикотин»?
3.Как приготовить торт «Ленинградский»?
4.Как приготовить торт «Добрынинский»?
5.Как приготовить торт «Пешт»?
6.Как приготовить торт «Песочно-кремовый»?
7.Как приготовить торт «Ивушка»?
8.Как приготовить торт «Птичье молоко»?
9.Как приготовить торт песочный «Листопад»»?
10.Как приготовить торт «Подмосковный»?
11.Как приготовить торт «Ландыш»?
12.как приготовить торт «Московский»?
13.Каковы условия и сроки хранения песочных тортов?
14.Каковы требования к качеству кремовых песочных тортов?
15.Каковы условия и сроки хранения песочных тортов с кремом?

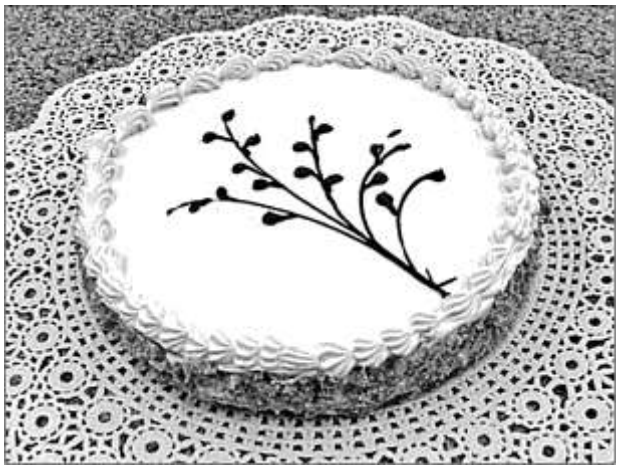
Письменный опрос
Вариант 1
1. Дайте определение термину.
Песочные торты – это ……
2. Впишите пропущенные слова в следующий текст и укажите название торта.
Песочные пласты выпекают, _1_____, склеивают два пласта _2_____, верхний пласт глазируют помадой. Когда помада застынет, разрезают на торты _3_____ ножом. Боковые стороны торта смазывают кремом, обсыпают _4_____, а на поверхность торта наносят _5_____ из шоколадного крема и украшают _6_____ кремом, фруктами, жареными орехами.
Название торта ___7_____.

Эталон ответов: 2. 1- охлаждают, 2 –сливочным кремом, 3-горячим, 4-жареной бисквитной крошкой, 5-сетку, 6- сливочным, 7- торт «Абрикотин»
Вариант 2

1. Опишите технологию приготовления торта «Ленинградский»
2. Почему перед глазировкой помадой поверхность торта смазывают фруктовой начинкой?
3. Что добавляют для ароматизации в крем торта «Абрикотин»
Вариант 3
1 Укажите соединительными стрелками соответствие выпеченных полуфабрикатов песочным тортам.

Полуфабрикаты	Торты
А)Бисквит	« Ландыш»
Б)Песочный полуфабрикат	« Песочно-ореховый»
В)Заварной	« Птичье молоко»
Г)Сдобно-взбивной	« Фруктовый»
Д)Ореховый	« Московский»

2.Каковы требования к качеству песочных тортов?
Эталон ответов: « Ландыш» -Б; « Песочно-ореховый» - Б, Д; « Птичье молоко» - Г; «Фруктовый» - А, Б; «Московский» -Б, В
Вариант 4
1.Как нанести на торт « Ландыш» рисунок под мрамор?
2.Опишите технологию приготовления песочного торта, изображённого на рисунке.



*Эталон ответов:*2.Торт «Ивушка»

Тестовое задание

1. Какие основные разрыхлители используются при приготовлении песочного теста для тортов?
а) дрожжи
б) химические разрыхлители (сода, аммоний) и большое количество масла/сахара
в) взбитые белки
г) заварная основа
2. В чем заключается главная особенность подготовки песочных полуфабрикатов (коржей) к сборке и отделке торта?
а) коржи обильно пропитывают сиропом, так как тесто очень сухое
б) коржи перед прослойкой обязательно выдерживают (охлаждают) несколько часов для предотвращения крошения
в) коржи прослаивают горячими сразу после выпечки
г) выпеченные пласты прессуют для плотности
3. В зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов песочные торты подразделяются на:
а) кремовые, фруктово-желейные, глазированные
б) белковые, заварные, слоеные
в) бисквитные, песочные, медовые
г) муссовые, суфлейные
4. Какой процесс характерен для приготовления песочных тортов с фруктово-желейной отделкой?
а) верхний корж покрывают слоем джема, а затем заливают фрукты желейным слоем
б) фрукты выкладываются непосредственно на сырое тесто перед выпечкой
в) торт полностью обсыпают крошкой, а желе вводят в начинку
г) желе используют только для боковых поверхностей
5. Как влияет форма торта (квадратная или круглая) на процесс его приготовления и оформления?
а) для круглых тортов пласты выпекаются штучно, для квадратных — вырезаются из цельного листа
б) круглые торты всегда глазируют помадой, а квадратные — посыпают крошкой
в) процесс приготовления формы не меняет, меняется только рецептура теста
г) квадратные торты требуют больше крема для выравнивания углов
6. Если песочный торт имеет глазированную поверхность (например, помадой или шоколадом), перед нанесением глазури верхний слой обычно:
а) посыпают сахарной пудрой
б) покрывают тонким слоем фруктовой начинки (повидла) или джема
в) обильно смачивают коньяком
г) замораживают
7. Вариант оформления боковых поверхностей песочного торта в зависимости от ассортимента:
а) обсыпка бисквитной крошкой, рублеными орехами или глазирование
б) обтягивание мастикой и декорирование фруктами
в) украшение отсаженными фигурками из слоеного теста
8. Какое требование предъявляется к качеству готового выпеченного песочного полуфабриката для торта?
а) влажность не более 10%, рассыпчатая структура, отсутствие следов непромеса
б) слоистая тянущаяся структура
в) наличие глянцевой корочки и большого объема

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

2	б	4
3	а	4
4	а	4
5	а	4
6	б	4
7	а	3
8	а	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 108. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Устный опрос
1.Каков ассортимент слоёных тортов?
2.Как приготовить торт «Слоёный с кремом»?
3.Как приготовить торт «Слоёный с орехами»?
4.Как приготовить торт «Свабиан»?
5.Как приготовить торт «Слоёный с конфитюром»?
6.Как приготовить торт «Московская слойка»?
7.Как приготовить торт «Спортивный»?
8..Каковы условия и сроки хранения слоёных тортов?
9.Каковы требования к качеству слоёных тортов?

Тестовое задание
1. Какой отделочный полуфабрикат чаще всего используется для прослойки классического слоеного торта «Наполеон»?
а) Фруктовый джем
б) Белковый крем
в) Заварной крем
2. Какую форму чаще всего имеют заготовки (пласты) для слоеных тортов после выпечки до их окончательной сборки и обрезки?
а) Строго заданную круглую
б) Квадратную или прямоугольную
в) Фигурную (в виде сердца, звезды)
3. В чем заключается особенность процесса приготовления тортов круглой формы по сравнению с квадратными?
а) Выпекаются специальные круглые пласты без последующей обрезки
б) Пласты выпекаются с запасом, а после пропитки вырезаются по круглому шаблону
в) Круглые торты выпекаются исключительно из дрожжевого слоеного теста
4. Какой вид отделки характерен для обсыпных слоеных тортов?
а) Поверхность полностью заливается фруктовым желе
б) Поверхность и боковые стороны покрываются крошкой из обрезков слоеного полуфабриката
в) Торт посыпается сахарной пудрой только перед самой подачей
5. Как подготавливают слоеные пласты (коржи) перед нанесением крема?
а) Обильно пропитывают алкогольным сиропом
б) Поверхность слегка прокалывают для лучшего выхода влаги

в) Выравнивают, срезая неровности, которые затем измельчают в крошку
6. Что из перечисленного является традиционным вариантом оформления поверхности слоеного торта ассортиментной линейки «с фруктовым полуфабрикатом»?
а) Слой ягодного джема под слоем крема
б) Рисунок из фруктового геля/желе поверх белого крема
в) Обильная обсыпка какао-порошком
7. Какова основная функция крошки, применяемой для отделки боковой поверхности слоеных тортов?
а) Маскировка неровностей и защита крема от заветривания
б) Придание дополнительной хрусткости изделию
в) Увеличение общего веса готового торта
8. Каким полуфабрикатом чаще всего глазируют поверхность слоеных тортов (типа «мильфей» или порционных пирожных)?
а) Масляным кремом
б) Сахарной помадой или уваренным сахаром
в) Фруктовой начинкой
9. Влияет ли геометрическая форма торта (квадрат, круг) на рецептуру и состав слоеного теста?
а) Да, для круглых тортов тесто замешивается более крутым
б) Да, для квадратных тортов используется больше масла
в) Нет, рецептура теста одинакова, разница заключается только в способе формовки и нарезки пластов
10. В чем заключается завершающий этап процесса приготовления любого слоеного торта перед его подачей или реализацией?
а) Глазирование горячим шоколадом
б) Выдержка (созревание/пропитка) в течение нескольких часов в холодильнике
в) Повторная раскатка слоев

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 109. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Устный опрос
1.Каков ассортимент воздушных и воздушно-ореховых тортов?

2.Как приготовить торт «полёт»?
3.Как приготовить торт «Киевский»?
4.Как приготовить торт «Паутинка»?
5.Как приготовить торт «Ярославна»?
6.Как приготовить торт «Серенада»?
7.Как приготовить торт «Буревестник»?
8..Каковы условия и сроки хранения воздушных и воздушно-ореховых тортов?
9 Каковы требования к качеству воздушных и воздушно-ореховых тортов?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Опишите технологию приготовления торта «Киевского», изображённого на рисунке.
2.Каковы условия и сроки хранения воздушных и воздушно-ореховых тортов?



Карточка 2

1.Как приготовить торт «Паутинка»?
2.Как приготовить торт «Ярославна»?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.. Какой основной разрыхлитель используется при приготовлении воздушного полуфабриката?
а) Химический разрыхлитель (сода, разрыхлитель)
б) Дрожжи
в) Взбитые яичные белки
г) Пищевая кислота
2. Какое главное требование предъявляется к яичным белкам перед их взбиванием?
а) Белки должны быть теплыми
б) В белках не должно быть следов желтка и жира
в) Белки необходимо предварительно заморозить
г) Белки нужно взбивать только с солью
3. В чем заключается главная особенность воздушно-орехового полуфабриката по сравнению с классическим воздушным?
а) В тесто добавляют пшеничную муку
б) В тесто добавляют измельченные жареные орехи
в) Выпечка происходит при более низких температурах
г) Полуфабрикат пропитывается сахарным сиропом
4. Какие виды орехов традиционно используются для приготовления воздушно-ореховых тортов?
а) Грецкие орехи
б) Фундук (лесной орех)

в) Арахис
г) Все перечисленные варианты верны
5. Почему воздушный (белково-воздушный) полуфабрикат выпекается (сушится) при относительно низкой температуре)?
а) Чтобы тесто поднялось
б) Чтобы белки не свернулись слишком быстро
в) Для постепенного испарения влаги и получения хрупкой структуры без колера
г) Для экономии электроэнергии
6. Какой крем чаще всего используется для склеивания пластов (коржей) в воздушных и воздушно-ореховых тортах?
а) Сливочно-белковый
б) Крем «Шарлот» или «Гляссе» (масляные)
в) Заварной крем
г) Сметанный крем
7. Разрешается ли использовать пшеничную муку при замесе теста для классического воздушного полуфабриката?
а) Да, обязательно для эластичности
б) Нет, мука утяжеляет тесто и делает его плотным
в) Зависит от рецептуры торта
8. Какова средняя продолжительность выпечки (сушки) пластов воздушного полуфабриката?
а) 10–15 минут
б) 20–30 минут
в (1–2 часа)

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	б	4
4	г	4
5	в	4
6	б	4
7	б	3
8	в	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Разрешается ли использовать пшеничную муку при замесе теста для классического воздушного полуфабриката?
а) Да, обязательно для эластичности
б) Нет, мука утяжеляет тесто и делает его плотным
в) Да, но только в небольших количествах
г) Зависит от рецептуры торта
2. Какова средняя продолжительность выпечки (сушки) пластов воздушного полуфабриката?
а) 10–15 минут
б) 20–30 минут

в) 1–2 часа
г) 3–4 часа
3. Торт «Киевский» — это яркий представитель какой группы кондитерских изделий?
а) Бисквитные торты
б) Песочные торты
в) Воздушно-ореховые торты
г) Слоеные торты
4. Какие виды отделки наиболее характерны для боковых сторон классического воздушно-орехового торта?
а) Покрытие слоем мастики
б) Обсыпка бисквитной крошкой
в) Обсыпка остатками выпеченного, измельченного полуфабриката (ореховой крошкой)
г) Покрытие шоколадной глазурью
5. Как проводится подготовка поверхности воздушных или воздушно-ореховых тортов перед нанесением кремового рисунка?
а) Поверхность глазируют помадкой
б) Пропитывают фруктовым сиропом
в) Поверхность смазывают тонким слоем масляного крема
г) Оставляют без покрытия
6. Какой декор традиционно используется для украшения поверхности торта «Киевский»?
а) Свежие фрукты и ягоды
б) Сахарные цветы
в) Рисунок из цветных кремов в виде каштановых листьев и цветов
г) Кокосовая стружка
7. Почему поверхность воздушно-ореховых тортов редко украшают свежими фруктами и ягодами?
а) Из-за высокой влажности ягод, которая может размягчить хрупкие коржи
б) Это не соответствует технологической карте
в) Фрукты меняют цвет
8. Допускается ли частичная замена орехов в воздушно-ореховых полуфабрикатах на обжаренную овсяную или пшеничную муку?
а) Нет, это строго запрещено
б) Да, часто практикуется в массовом производстве для снижения себестоимости
в) Да, по желанию кондитера
г) Зависит от вкусовых предпочтений

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	в	4
5	в	4
6	в	4
7	а	3
8	б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 110. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Устный опрос

1.Каков ассортимент миндальных тортов?
2.Как приготовить торт «Миндально-фруктовый»?
3.Как приготовить торт «Крещатик»?
4.Как приготовить торт «Идеал»?
5.Каковы условия и сроки хранения миндальных тортов?
6.Каковы требования к качеству миндальных тортов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что составляет основу классического миндального теста (полуфабриката)?
А) Мука высшего сорта, сливочное масло, сахар
Б) Яичные белки, сахарная пудра, измельченный миндаль, небольшое количество муки
В) Желтки, молоко, крахмал, миндальная эссенция
Г) Слоеное тесто и марципановая крошка
2. Какова главная особенность процесса выпечки миндального (воздушно-орехового) полуфабриката?
А) Выпечка при температуре 150-160°С для образования корочки
Б) Медленное выпекание при температуре 120°С для подсушивания, а не пропекания
В) Выпечка на водяной бане
Г) Интенсивная конвекция для быстрого подъема теста
3. Что категорически не допускается при взбивании белков для миндального теста?
А) Добавление лимонной кислоты в конце взбивания
Б) Наличие следов жира или желтка на стенках посуды
В) Использование охлажденных яиц
Г) Добавление сахарной пудры вместо сахара
4. Какой популярный миндальный торт выпекается цельным коржом в виде кольца и чаще всего украшается лепестками миндаля?
А) «Прага»
Б) Торт Эстерхази
В) Скандинавский миндальный торт (Mandeltårta)
Г) Захер
5. Как правильно вводить миндальную муку во взбитую белковую массу, чтобы сохранить ее воздушность?
А) Интенсивно взбивать венчиком
Б) Аккуратно перемешивать снизу вверх лопаткой
В) Пропустить через мясорубку вместе с белками
Г) Перемешивать миксером на низких оборотах
6. Какой основной способ соединения слоев (коржей) характерен для классического миндального торта?
А) Слой джема между коржами, а верх покрыт шоколадной глазурью
Б) Прослаивание масляными или заварными кремами (например, крем «Шарлотт» или «Глясе»)
В) Пропитка сахарным сиропом с добавлением коньяка
Г) Торт выпекается без прослойки, так как является цельным десертом
7. Какой из перечисленных вариантов оформления характерен для миндальных тортов?
А) Обсыпка боковых поверхностей и верха жареными миндальными лепестками
Б) Глазирование зеркальным гелем и декор из ягод
В) Мастичное покрытие с фигурками

8. Почему при приготовлении миндальных коржей (например, французского дакуаза) рекомендуют использовать именно миндальную пудру (мелкую фракцию), а не крупные кусочки?
А) Крупные куски делают корж слишком плотным и тяжелым
Б) Мелкий помол позволяет равномерно распределить ореховые масла и предотвратить оседание белка
В) Это влияет только на цвет готового изделия

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	В	4
5	Б	4
6	Б	4
7	А	3
8	Б	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 1

1. К какой группе миндальные торты относятся по виду используемого выпеченного полуфабриката?
А) Бисквитные
Б) Песочные
В) Воздушно-ореховые (миндальные)
Г) Слоеные
2. Какой основной ингредиент, помимо сахара и белков, входит в классический миндальный полуфабрикат (миндальное тесто)?
А) Пшеничная мука высшего сорта
Б) Измельченный необжаренный миндаль
В) Картофельный крахмал
Г) Сливочное масло
3. Чем характеризуется структура правильно приготовленного выпеченного миндального полуфабриката?
А) Пышная, пористая и влажная
Б) Хрустящая, плотная, с мелкопористым изломом
В) Мягкая, слоистая, эластичная
Г) Рассыпчатая, тающая во рту
4. Что происходит с белками перед добавлением к миндально-сахарной смеси при замесе классического миндального теста?
А) Белки нагревают до 30°С
Б) Белки взбивают до мягких пиков вместе с сахаром
В) Белки соединяют с мукой до взбивания
Г) Белки используются в сыром невозбитом виде для связывания ингредиентов
5. Какая температура считается оптимальной для выпекания классического миндального полуфабриката?
А) 120-130
Б) 150-160°С

В) 180-190
Г) 200-210
6. Какой вид брака (дефекта) может возникнуть при нарушении температурного режима (слишком высокая температура) при выпечке миндальных лепешек?
А) Изделие остается непропеченным внутри
Б) Коржи сильно опадают
В) Сахар начинает гореть, изделие приобретает темный цвет и горьковатый вкус
Г) Изделие становится слишком мягким и тягучим
7. Какой крем традиционно используется для прослойки классического миндального торта (например, торта «Миндального» по ГОСТу)?
А) Белково-заварной
Б) Сливочный крем «Шарлотт» или «Гляссе»
В) Творожно-йогуртовый
8. Каким из перечисленных способов традиционно отделывается боковая поверхность классического миндального торта?
А) Обсыпка рублеными фисташками
Б) Покрытие мастикой
В) Обсыпка жареной миндальной крошкой (или лепестками) и сахарной пудрой
Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Г	4
5	Б	4
6	В	4
7	Б	3
8	В	3

Критерии оценок:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 111. Приготовление заварных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента
Устный опрос
1.Каков ассортимент заварных тортов?
2.Как приготовить торт «Зенит»?
3.Как приготовить торт «Клубничный венок»?
4.Как приготовить торт заварной «Фруктовый»?
5.Каковы условия и сроки хранения заварных тортов?
6.Каковы требования к качеству заварных тортов?
Тестовое задание
1. Что является главной особенностью (основным физическим процессом) при выпечке заварного теста?
а) Активное выделение углекислого газа под воздействием дрожжей
б) Интенсивное парообразование воды, создающее внутренние пустоты
в) Таяние большого количества масла, обеспечивающее слоистость
г) Высвобождение клейковины при длительном вымешивании

2. До какой температуры рекомендуется охлаждать заваренную массу (мучную пасту) перед введением яиц (меланжа)?
а) 40-50
б) 30-40
в) 65-70
г) 80-90
3. Какая консистенция должна быть у готового заварного теста?
а) Жидкая, как на блины
б) Крутая, как на пельмени
в) Вязкая, эластичная, легко сползающая с лопатки
г) Рассыпчатая, песочная
4. Какой ингредиент не используется для прослойки и склейки заварных полуфабрикатов, чтобы избежать их увлажнения?
а) Масляный крем «Шарлотт»
б) Заварной крем
в) Фруктовые консервы/джемы
г) Взбитые сливки
5. Какие температурные режимы °С оптимальны для выпечки изделий из заварного теста?
а) Постоянная температура 220 в течение всего времени
б) Первый этап — 220, второй — 190
в) Выпечка на водяной бане при 200
г) Резкий перепад: от 220 к 150
6. Какой крем является традиционным для классических заварных пирожных (эклеров, профитролей) и одноименных тортов?
а) Белково-заварной
б) Сливочно-кофейный
в) Классический заварной (на желтках и молоке)
г) Ганаш на темном шоколаде
7. Какова основная причина появления крупных трещин и отсутствия подъема заварного теста?
а) Тесто было слишком густым (недостаток яиц или влаги)
б) В тесто добавили слишком много сахара
в) Противень был смазан большим количеством масла
8. В зависимости от ассортимента и рецептуры, какой вариант оформления не применяется для боковых сторон и поверхности заварных тортов?
а) Обсыпка жареным дробленым орехом
б) Глазирование помадой или шоколадом
в) Покрытие фруктовым желе (зеркальным слоем)

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	в	4
5	б	4
6	в	4
7	а	3
8	в	3

Критерии оценовк:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 112 . Приготовление крошковых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Устный опрос

1.Каков ассортимент крошковых тортов?
2.Как приготовить торт «Пингвин»?
3.Как приготовить торт «Полено»?
4.Как приготовить торт «Ночка»?
5.Каковы условия и сроки хранения крошковых тортов?
6.Каковы требования к качеству крошковых тортов?

Тестовое задание

1. Какой основной сырьевой компонент используется для приготовления крошкового полуфабриката?
А) Свежевыпеченный теплый бисквит
Б) Протертые обрезки и отходы выпеченных полуфабрикатов (бисквитных, песочных и др.)
В) Измельченное слоеное тесто в сыром виде
Г) Песочное тесто, протертое через сито
2. Какие подготовительные операции проходят обрезки перед измельчением в крошку?
А) Охлаждение и сушка
Б) Просеивание через сито
В) Измельчение на мясорубке или дробилке
Г) Все вышеперечисленное верно
3. Какой формы чаще всего изготавливают классические крошковые торты?
А) Квадратной
Б) Многоярусной
В) Поленообразной (или круглой)
Г) Фигурной (в виде сердца)
4. Выберите верную технологическую последовательность сборки крошкового торта (от нижнего слоя к верхнему):
А) Слой полуфабриката → промочка сиропом → прослойка кремом/джемом
Б) Прослойка кремом → слой полуфабриката → промочка сиропом
В) Слой полуфабриката → слой крема → глазирование
Г) Промочка сиропом → прослойка кремом → сушка
5. Что из перечисленного обычно используют для пропитки слоев крошкового торта?
А) Фруктовый джем, конфитюр или варенье
Б) Сахарный сироп для промочки (с добавлением коньяка или эссенции)
В) Только масляный крем
Г) Верны варианты А и Б
6. Как традиционно отделывают боковые поверхности классических крошковых тортов (например, «Ночка» или «Пингвин»)?
А) Обсыпают вафельной крошкой
Б) Покрывают мастикой
В) Обсыпают жареной крошкой (бисквитной или песочной)
Г) Декорируют шоколадным велюром
7. Установите соответствие между названием классического крошкового торта и его особенностью:
1)Торт «Ночка»
2)Пирожное «Картошка»
3)Торт «Полено»

А) Формуется в виде клубней, поверхность посыпается смесью какао-порошка и сахарной пудры.
Б) Поверхность художественно украшается кремом, полуфабрикатом «Воздушный», а бока обсыпаются жареной крошкой.
В) Для отделки используется крем «Шарлотт» (в т.ч. шоколадный), а поверхность отделана жареной крошкой.
8. В чем заключается главная экономическая и технологическая особенность производства крошковых тортов на предприятиях?
А) Минимизация производственных отходов и возможность безотходного использования обрезков от других изделий
Б) Низкая себестоимость за счет использования дешевого сырья
В) Длительный срок хранения выпеченного полуфабриката
Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Г	4
3	В	4
4	А	4
5	Г	4
6	В	4
7	1-В, 2-А, 3-Б	3
8	А	3

Критерии оценовк:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 113. Самостоятельная работа 10. Составление конспекта на тему «Кондитерские изделия пониженной калорийности»

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для рационального и диетического питания (диеты № 5, 7, 10, 11, 15).
В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее энергоемкими, но биологически полноценными продуктами — нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно-белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.
Овощные пюре представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на пару или обычным способом. Нормы потерь овощей при механической и тепловой обработках соответствуют действующим нормативам «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.
Пасты яблочная, айвовая, виноградная представляют собой однородную протертую массу без семян, косточек, остатков кожицы и других грубых частиц. Для пасты виноградной допускаются кристаллы виноградного камня. В этом случае виноградную пасту протирают через сито с ячейками 1,5 мм, количество пасты в рецептуре увеличивают на 7%.
В пасты яблочную и айвовую для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту.
Массовая доля сухих веществ в настах соответственно 32, 20, 40%.
Мандариновая крупка представляет собой кусочки кожуры или отжимов зрелых мандаринов размером от 5 до 25 мм, сладкие на вкус, без посторонних примесей, цвет от

желтого до оранжевого; допускается коричневый оттенок. Мандариновая крупка выпускается с содержанием сухих веществ 73 и 83%.
Добавка пищевая для бисквита СОМ — сухое обезжиренное молоко.
Добавка пищевая для крема СМП — сухой молочный продукт.
СОМ может быть использован с яблочным соком. СМП может быть использован с соком виноградным концентрированным.
Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности
Помады

Наименование сырья	Виноградная	Морковная	Свекольная	Тыквенная	Томатная
Сахар-песок	782	768	773	768	781
Патока крахмальная	117	115	115	115	115
Эссенция	—	2,7	2,7	2,7	2.7
Морковь отварная протертая	—	200	—	—	—
Свекла отварная протертая	—	—	150	—	—
Напиток тыквенный	—	—	—	286	286
Пюре яблочное	27	—	—	—	—
Паста виноградная	—	—	—	—	—
Сок томатный	—		—	—	—
Выход	1000	1000	1000	1000	1000

Помада морковная Морковную массу, воду (соотношение 2:1) с сахарным песком доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Закрывают котел крышкой и уваривают сироп до температуры 108 °С, добавляют подогретую до 50 °С патоку и продолжают варить сироп до температуры 114-116 °С (проба на «слабый шарик»). Горячий сироп охлаждают до температуры 35-45 °С, добавляют эссенцию и взбивают в течение 15—20 мин.
Помада свекольная
Свекольную массу, воду (соотношение 1:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.
Помада тыквенная Сахар-песок и тыквенный напиток доводят до кипения и варят как помаду морковную.
Помада томатная
Томатный сок, воду (соотношение 2:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.
Номада яблочная
Сахар-песок, яблочное пюре, воду в соотношении 2:1:5 доводят до кипения и уваривают до температуры 114-11б °С (проба на «слабый шарик»). Готовый сироп охлаждают до 35—40 °С и взбивают.
Помада виноградная
Варят помаду основную, перед взбиванием готовой помады в нее добавляют виноградную пасту. Пасту виноградную (в случае наличия кристаллов винного камня) протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм.
Сироп сливовый
Сахар-песок перемешивают со сливовой пастой, разводят водой, доводят до кипения и кипятят 2—3 мин. Готовый сироп охлаждают до 20 °С.
Начинка яблочная, айвовая или сливовая
Пасту яблочную, айвовую или сливовую, или пюре яблочное уваривают с сахаром-песком до содержания сухих веществ соответственно 49,3; 48,5; 55,1; 51,8.
Воздушный полуфабрикат

Воздушный полуфабрикат, ипользуемый для отделки изделий, приготавливают гак же, как для обычных пирожных и тортов, только перед выпечкой его размазывают более тонким слоем (2-4 мм).

Крем сливочно-яблочный, айвовый или сливовый Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине вместе с сахарной пудрой (50% общего

Наименование сырья	Начинка	Начинка	Начинка	Начинка	Сироп
	яблочная	яблочная	айвовая	сливовая	сливовый
Сахар-песок	254	460	310	309	74,4
Паста сливовая	—	—	—	770	7,3
Паста яблочная	846	—	—	—	—
Паста айвовая	—	—	1032	—	—
Пюре яблочное	—	920	—	—	—
Выход	1000	1000	1000	1000	140

Наименование сырья	Кремы заварные				
	белково-виноградный	белково-яблочный	белково-яблочный	белково-айвовый	белково-сливовый
Сахар-песок	510	524	600	550	540
Белки яичные	200	200	200	200	200
Паста виноградная	289	—	—	—	—
Паста яблочная	—	275	—	—	—
Кислота лимонная	—	2	2	2	—
Пюре яблочное	—	—	200	—	—
Паста айвовая	—	—	—	249	259
Паста сливовая	—	—	—	—	—
Выход	1000	1000	1000	1000	1000

Наименование сырья			
Кремы	сливочно-яблочный	сливочно-сливовый	сливочно-айвовый
Пудра сахарная	279	279	330
Масло сливочное	300	300	300
Молоко сгущенное с			
сахаром	209	209	159
Паста яблочная	230	—	—
Паста айвовая	—	—	230
Паста сливовая	—	230	—
Выход	1000	1000	1000

количества) в течение 5-7 мкн вначале с малым, а затем с большим числом оборотов, постепенно добавляют сгущенное молоко, оставшуюся часть пудры и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют яблочную, айвовую или сливовую пасту и продолжают взбивание до получения однородной массы.

Крем белково-виноградный (яблочный, айвовый или сливовый) заварной Предварительно охлажденный яичный белок взбивают во взбивальной машине вначале с малым, а затем с большим числом оборотов до увеличения объема в 6-7 раз.
Во взбитую белковую массу добавляют 20% сахара-песка (или 25—30% при использовании яблочного пюре) от количества, предусмотренного рецептурой, и смесь взбивают еще 10 мин.
Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий уваренный сахарный сироп (в котле уваривают сахар-песок и воду в соотношении 4:1 до температуры 118—120°С), взбивают еще 5—7 мин.
Затем вводят частями пасту и взбивают до получения пышной, устойчивой однородной массы.
Пасту сливовую добавляют перед введением сахарного сиропа и взбивают не более 5 мин.
Пасту айвовую, яблочную, пюре яблочное перемешивают перед использованием с лимонной кислотой.
При использовании виноградной пасты ее взбивают с 20% сахара-песка в течение 15 мин (до растворения кристаллов винного камня), добавляют яичный белок и взбивают еще 10-15 мин; затем в полученную массу вводят горячий сироп и взбивают до готовности.
Изделия с отварными протертыми овощами
Бисквит с овощами
Для этого бисквита используют овощное пюре, приготовленное из моркови, свеклы, капусты. В зависимости от используемых овощей готовят бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть».
Бисквит «Солнечный»
Мука 346, сахар-песок 278, меланж 463, морковное пюре 116.
Выход 1000.
Бисквит «Ночка»
Мука 325, сахар-песок 278, меланж 463, свекольное пюре 116, какао-порошок 20. Выход 1000 г.
Бисквит «Свежесть»
Мука 346, сахар-песок 283, меланж 472, капустное пюре 94, эссенция 3. Выход 1000г

Овощи для пюре промывают, очищают, еще раз промывают, нарезают на куски и варят на пару или в воде. Готовые овощи протирают дважды на машине для протирки овощей.
Бисквиты готовят основным способом. Перед взбиванием меланжа с сахарным песком добавляют отварную протертую морковь в «Солнечный», капусту в «Свежесть», свеклу в «Ночку».
Выпекают бисквит при температуре 220-230 °С 35-40 мин.
Пирог бисквитный «Солнечный»
Бисквит «Солнечный» 720, повидло 250, сахарная пудра 30. Выход 1000г.
Бисквит после охлаждения освобождают от бумаги, разрезают но горизонтали на два пласта, склеивают их повидлом, сверху посыпают сахарной пудрой.
Пирог бисквитный «Свежесть»
Бисквит «Свежесть» 720, повидло 250, сахарная пудра 30.
Выход 1000.
Готовят так же, как пирог «Солнечный», только мякиш имеет светло-желтый цвет.
Пирог бисквитный «Ночка»
Бисквит «Ночка», крем сливочный 250, сахарная пудра 30.
Выход 1000.
Бисквит после охлаждения разрезают на два пласта, склеивают кремом сливочным, сверху посыпают сахарной пудрой.
Изделия с фруктовыми пастами, крупкой

Бисквитно-фруктовые полуфабрикаты. Для этих бисквитов используют яблочную, айвовую или сливовую пасты. Бисквит яблочный можно приготовить с добавлением яблочного повидла.

Бисквит сливовый

Мука 280, крахмал 54, сахар 235, меланж 530, паста сливовая 135, какао-порошок 6. Выход 1000.

Бисквит яблочный Мука 280, крахмал 70, сахар-песок 235, меланж 550,
паста яблочная 144, кислота лимонная 1, вода 5. Выход 1000.

Бисквит яблочный для рулета

Мука 332, сахар-песок 260 меланж 560, паста яблочная 170, кислота лимонная 1, вода 5. Выход 1000.

Бисквит айвовый для рулета

Мука 353, сахар-песок 265, меланж 560, паста айвовая 170, кислота лимонная 1, вода 5. Выход 1000.

Бисквит готовят основным способом. Яблочную пасту предварительно перемешивают с растворенной лимонной кислотой, затем добавляют меланж, сахар и взбивают 30-35 мин до увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем добавляют муку, перемешанную с крахмалом, и взбивают не более 15 с. Муку вводят в 2-3 приема. Выпекают бисквит 40-50 мин при температуре 200-225 °С.

Бисквит для рулета приготовляют так же, но без добавления крахмала. Выпекают его 10-15 мин при температуре 200-220°С.

Торты и пирожные

Торт «Слива»

Бисквитно-сливовый полуфабрикат 390, крем сливочно-сливовый 300, начинка сливовая 90,
сироп сливовый 140, воздушный полуфабрикат 80. Выход 1000.

Бисквит сливовый зашщают, разрезают на три пласта, пропитывают сиропом, нижний слой смазывают сливочно-сливовым кремом, средний слой — натинкой сливовой. Верх и бока покрывают сливочно-сливовым креном и отделывают воздушным полуфабрикатом в виде бордюра по краям и в виде круга в центре. Верх украшают сливочно-сливовым кремом.

Пирожное «Заварное» со сливочно-яблочным кремом Пирожное «Заварное» со сливочно-айвовым кремом

Заварной полуфабрикат 130, крем сливочно-яолочный или сливочно-айвовый 300, воздушный полуфабрикат 20. Выход 450 (45 г 1 шт.).

Заварные полуфабрикаты круглой формы заполняют кремом. Поверхность покрывают тонким слоем соответствующего крема и украшают воздушным полуфабрикатом.

Песочно-яблочный или несочно-айвовый полуфабрикат

Мука 584, сахар-песок 152, маргарин 233, меланж 75,
паста яблочная или айвовая 143, кислота лимонная 2, вода 10, соль 2, сода питьевая 8. Выход 1000.

Яблочную или айвовую пасту тщательно перемешивают с раствором лимонной кислоты, взбивают с сахаром-песком ($1/_4$ нормы) в течение 7 мин, затем добавляют белки ($1/_5$ нормы) и продолжают взбивать еще 7 мин. Маргарин соединяют с питьевой содой, с оставшимся сахаром-песком, перемешивают до однородного состояния 8-12 мин, вводят подготовленную пасту и перемешивают 2-3 мин, после этого добавляют оставшийся меланж, соль, перемешивают 2-3 мин. Добавляют муку, перемешивают 1- 2 мин и охлаждают.

Пирожное «Яблочко*

Песочно-яблочный полуфабрикат 280, начинка яблочная 60, помада 60, какао 0,2. выход 420 (1 шт. 42 г).

Готовое песочно-яблочное тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 3-4 мм и вырезают металлической выемкой диаметром 50 мм круглые заготовки, которые выпекают на сухих листах при температуре 250-260’С в течение 10-15 мин. Выпеченные заготовки склеивают попарно яблочной начинкой, поверхность глазируют помадой, а сверху наносят рисунок в виде яблока помадой цветной (желтой, зеленой, шоколадной).
Пирожное «Фантазия»
Песочно-айвовый полуфабрикат 300, начинка айвовая SO, помада 20, крем белково-виноградпый 50, какао-порошок 0,2.
Выход 400(1 шт. 40 г).
Песочно-айвовый полуфабрикат раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и формуют круглой металлической выемкой диаметром 60 мм или выемкой в форме полумесяца соответствующего размера и выпекают. Два штучных полуфабриката (один — круглый, другой — в форме полумесяца) соединяют айвовой начинкой. Полумесяц глазируют помадой, наносят рисунок шоколадной помадой. Оставшуюся часть круглого полуфабриката, покрытую начинкой, отделывают белково-виноградным кремом.
Готовят крем белковый заварной. После добавления сиропа взбивают 5-7 мин, затем постепенно добавляют пасту и взбивают до получения устойчивой массы.
Пирожное «Корзиночка Изабелла»
Песочно-яблочный полуфабрикат 250, начинка яблочная 50, крем белково-виноградный 150. Выход 450 (1 шт. 45 г).
Из песочно-айвового теста выпекают корзиночки. Наполняют их айвовой начинкой и сверху украшают белково-виноградным кремом.
Пирожное «Корзиночка анконам»
Песочно-айвовый полуфабрикат 250, начинка айвовая 50, крем белково-виноградпый 150. Выход 450 (1 шт. 45 г).
Из песочно-айвового теста выпекают корзиночки, наполняют их айвовой начинкой и сверху украшают кремом белково-виноградным.
Пирожное «Корзиночка яблочная» Песочно-яблочный полуфабрикат 250, начинка яблочная 50, крем белково-яблочный заварной 150. Выход 450 (1 шт. 45г).
Пирожные «Корзиночка яблочная», «Белоснежка», сливовое, с белково-айвовым кремом готовят так же, как пирожное «Корзиночка Изабелла».
Пирожное «Треугольнички»
Пирожное готовят из двух пластов песочно-яблочного полуфабриката, прослоенного яблочной начинкой, которые разрезают на квадраты, а потом на треугольники. Выпекают изделия 7-10 мин при температуре 230-240 °С.

Урок 114 Приготовление комбинированных тортов.

Устный опрос

1.Какие торты называют комбинированными?
2.Каков ассортимент комбинированных тортов?
3.Как приготовить торт «Московский»?
4Как приготовить торт «дачный»?
5.Как приготовить торт «Весенний»?
6.Как приготовить торт «Песочно-бисквитный»?
7.Как приготовить торт «Алёнка»?
8.Как приготовить торт «Бисквитно-песочный»?
9.Как приготовить торт «Песочно-воздушный с орехами»?
10.Как приготовить торт «Бисквитно-воздушный»?
11.Каковы условия и сроки хранения комбинированных тортов?
12.Каковы требования к качеству комбинированных тортов?

Тестовое задание

1. Что принято называть комбинированным тортом?
А) Торт, приготовленный по классическому рецепту одного кондитера
Б) Изделие, в котором сочетают два и более разных вида основ и минимум два вида начинки
В) Торт, состоящий исключительно из бисквитных коржей
Г)Торт, состящий из бисквитного и песочного пластов
2. Какие типы выпеченных полуфабрикатов чаще всего комбинируют в таких тортах?
А) Бисквит, песочное тесто, безе или слоеное тесто
Б) Только слоеное тесто разной толщины
В) Дрожжевое и заварное тесто
Г)Любые виды полуфабрикатов
3. Какова основная технологическая последовательность сборки комбинированного торта?
А) Выпечка -> заморозка -> декорирование
Б) Приготовление полуфабрикатов -> нарезка -> склеивание -> отделка боков и поверхности
В) Декорирование -> выпечка слоев -> пропитка
4. Какой ингредиент не используется для пропитки пластов в комбинированных тортах?
А) Сахарный сироп
Б) Фруктово-ягодный джем
В) уксусный раствор
Г)Лимонный сок
5. Какие требования предъявляются к внешнему оформлению поверхности готового торта?
А) Поверхность может иметь случайные трещины, если это предусмотрено дизайном
Б) Рисунок должен быть законченным, а поверхность — гладкой, без трещин (или равномерно покрытой декором)
В) Поверхность торта должна обязательно состоять из мастики
Г)Поверхность торта должна быть обязательно покрыта кремом
6. Что используют для соединения (склеивания) разных по текстуре пластов торта?
А) Сироп
Б) Сливочное масло
В) Различные виды кремов, повидло или джем
Г)помада
7. Разрешается ли хранить комбинированные торты со сливочным кремом при комнатной температуре?
А) Да, до 3-х суток
Б) Нет, торты с кремом хранят только в холодильнике при температуре 2-6°С
В) Разрешается в холодное время года
Г)Температура при хранении не имеет значения
8. Какой из популярных комбинированных тортов состоит из коржей разного типа (бисквитных и песочных)?
А) Торт «Прага»
Б) Торт «Север»
В) Торт «Наполеон»

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	Б	3
4	В, Г	4
5	Б	4

6	В	4
7	Б	4
8	Б	3

Критерии оценовк:
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Критерии оценки

Критерии оценки ответов на устные вопросы и задания:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, ответил на устные вопросы задания.

«Хорошо» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не ответил на устные вопросы задания

Критерии оценки выполнения письменных опросов:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил письменные задания , ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил письменные задания , ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил письменные задания , ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил письменные задания , не ответил на все вопросы.

Критерии оценки выполнения карточек-заданий:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил задания на карточках, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил задания на карточках, не ответил на вопросы

Шкала оценивания тестовых работ

Преподаватель оценивает выполненную тестовую работу обучающегося согласно данной формуле и вносит результаты в протокол.

$КУ=\frac{n}{N}$,где

КУ - коэффициент усвоения

n – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций

N - общее количество существенных операций в тестовом листе

Если $КУ>0,7$, то материал усвоен.

Если $КУ<0,7$, то выставляется оценка «2»

если $0,7<КУ<0,8$, то выставляется оценка «3»

если $0,8<КУ<0,9$, то выставляется оценка «4»

если $0,9\leq КУ<1$, то выставляется оценка «5»

3.Экзаменационные материалы (билеты)

3.1 Экзаменационные материалы (билеты) по 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
1	**Тема 1.1**.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2	**Тема 1.2**. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3	**Тема 1.3.**Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Критерии оценок устных ответов на экзаменационные билеты

Оценка «5» (отлично) ставится, если

-Полно раскрыто содержание материала в объёме программы;

-Точно использованы профессиональные термины;

- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно, без ошибок;

-Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены подробно, без ошибок;

- Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий освещены полностью, без ошибок;

-Ответ самостоятельный.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если

-Раскрыто основное содержание материала;

-Правильно использованы профессиональные термины;

- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно;

-Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены достаточно подробно, с 1-2 неточностью;

- Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий освещены подробно;

-Ответ самостоятельный.

-Возможны 1-2 неточности в изложении материала, при использовании профессиональных терминов, которые исправляются с помощью преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если

-Содержание учебного материала изложено фрагматично, не всегда последовательно;

-Профессиональные термины используются с ошибками;

- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы с 1-2 ошибками;

-Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены недостаточно подробно, с 1-2 ошибками;

- Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий описана неполно, допущено 1-2 ошибки;
-Ответ самостоятельный.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если

-Основное содержание учебного материала не раскрыто;
-Не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя;
-Допущены грубые ошибки в изложении материала, при использовании профессиональной терминологии.

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №1** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций

2. Тестомесильные машины, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3.Товароведно-технологическая характеристика муки, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №2** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций
2. Машины для просеивания муки, правила их и безопасного использования, ухода за ними.
3. Товароведно-технологическая характеристика крахмала и крахмалопродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №3** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Взбивальные машины, правила их и безопасного использования, ухода за ними.
3. Товароведно-технологическая характеристика сахара и его заменителей, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №4** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г

1.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Многоцелевой механизм к универсальному приводу МС4-7-8-20, правила его безопасного использования, ухода за ним
3 . Товароведно-технологическая характеристика плодово-ягодных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №5** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в выпечном отделении, отделении для охлаждения и отделки изделий в кондитерском цехе.
2. Тестораскаточные машины, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3 . Товароведно-технологическая характеристика сахаросодержащих продуктов (мёд, патока и др.), требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №6** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г

1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в тестомесильном и тесторазделочном отделениях кондитерского цеха.
2. Жарочные шкафы, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика молока и молочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №7** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха (кладовой суточного запаса продуктов, помещении для обработки яиц).
2.Пекарные шкафы, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика яиц и яичных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №8** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Организация работы кондитерского цеха.
2. Фритюрницы электрические , правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №9** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Организация и техническое оснащение работ в тестомесильном отделении кондитерского цеха.
2. Пароконвектоматы , правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика разрыхлителей, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №10** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г

1. Организация и техническое оснащение работ в тестораскаточном отделении кондитерского цеха.
2. Шкафы холодильные, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых кислот, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №11** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1 .Организация и техническое оснащение работ в выпечном отделении кондитерского цеха.
2. Шкафы шокового охлаждения и заморозки, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых красителей, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №12** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **МДК. 05.02. Процессы приготовления,** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Организация и техническое оснащение работ в отделении охлаждения и отделки изделий кондитерского цеха.
2. Сборно-разборные холодильные камеры , правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых добавок, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №13** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды, назначение механического оборудования кондитерского цеха.
2. Холодильные прилавки-витрины, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика чая, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №14** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды, назначение теплового оборудования кондитерского цеха
2. Холодильные столы, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика кофе, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №15** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. . Санитарно-гигиенические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий.
2. Льдогенераторы, правила их и безопасного использования, ухода за ними
3. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых продуктов (пряностей, приправ), требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №16** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды, назначение холодильного оборудования кондитерского цеха
2.Ввесоизмерительное оборудование, правила его безопасного использования, ухода за ним.
3. Товароведно-технологическая характеристика желирующих веществ, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию..
.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №17** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. . Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде кондитерского цеха
2. Вспомогательное (нейтральное) оборудование :производственный, кондитерский, температурные столы, стеллажи, полки и т.д., правила их и безопасного использования, ухода за ними
3 Товароведно-технологическая характеристика орехов и масличных семян, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №18** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. . Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и изготовлению отделочных полуфабрикатов кондитерского цеха.
2. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора, безопасного использования и ухода за ними.
3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых смесей кондитерского производства, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №19** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды дезинфицирующих средств, используемых в кондитерском цехе, правила пользования дезинфицирующими средствами, санитарные требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования кондитерского цеха
2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №20** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и изготовлению отделочных полуфабрикатов кондитерского цеха.
2. Миксеры, правила их и безопасного использования, ухода за ними.
3 . Оформление заявок на склад

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №21** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды моющих средств, используемых в кондитерском цехе, правила пользования моющими средствами, санитарным требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования кондитерского цеха
2. Дозировочно-формовочное оборудование (отсадочные, тестоделительные, тестоокруглительные, тестозакаточные машины, дозатор крема), правила их и безопасного использования, ухода за ними.
3. Приборы для определения плотности жидкости (сиропа): ареометр и сахариметр

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №22** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г

1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Блинные аппараты правила их безопасного использования, ухода за ними
3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №23** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Варочное оборудование (аппараты для варки сиропа, темперирующие и глазировочные машины), правила их и безопасного использования, ухода за ними.
3. Приборы для оценки хлебопекарных свойств муки и теста, для определения пористости хлеба, для определения объема, для определения формоустойчивости, для определения влажности

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №24** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания
2. Оборудование для расстойки тестовых заготовок, правила его безопасного использования, ухода за ним
3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №25** **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер25**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям кондитерских цехов.
2.Пищевые принтеры, правила их безопасного использования, ухода за ними.
3. Товароведно-технологическая характеристика плодово-ягодных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подготовки к использованию.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ПРОТОКОЛ ЭКЗАМЕНА

по_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

(Наименование дисциплины, МДК, модуля)

в группе ____ курс_____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский кадетский профессиональный техникум»

(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

Фамилия, имя, отчество председателя экзаменационной комиссии _____
_____

Фамилия, имя, отчество преподавателя _____
_____

Фамилия, имя, отчество ассистента _____
_____

На экзамен явились _____чел.

не явились _____чел. _____
(ф.и.о)

Экзамен начался в _____ час. _____мин.

Экзамен закончился в _____час. _____мин.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Номер билета, вариант задания	Оценка
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			
26			
27			
28			
29			
30			

Особые мнения членов комиссии об оценках ответов отдельных обучающихся

_____

_____

Запись о случаях нарушений установленного порядка экзаменов и решение экзаменационной комиссии

_____

_____

Дата проведения экзамена «_____»_____20__г.
Дата внесения в протокол отметок «_____» _____20___г.

Председатель экзаменационной комиссии

_____

Члены комиссии:
Преподаватель_____
Ассистент_____

3.2 Экзаменационные материалы (билеты) по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
1	**Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов
2	**Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.
3	**Тема 2.3**.Приготовление глазури
4	**Тема 2.4**. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов
5	**Тема 2.5**. Приготовление сахарной мастики и марципана
6	**Тема 2.6**.Приготовление посыпок и крошки
7	**Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства
	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
8	**Тема 3.1**. Классификация иассортимент хлебобулочных изделий и хлеба
9	**Тема 3.2.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий
10	**Тема 3.3**. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба
11	**Тема 3.4.**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
12	**Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста
13	**Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
14	**Тема 5.1**. Изготовление и оформление пирожных
15	**Тема 5.2**. Изготовление и оформление тортов

Критерии оценок устных ответов на экзаменационные билеты
Оценка «5» (отлично) ставится, если
-Полно раскрыто содержание материала в объёме программы;
-Точно использованы профессиональные термины;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий освещены подробно, в определённой последовательности в соответствии с требования «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;
-Ответ самостоятельный.
Оценка «4» (хорошо) ставится, если
-Раскрыто основное содержание материала;
-Правильно использованы профессиональные термины;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий освещены в определённой последовательности в соответствии с требования «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;
-Ответ самостоятельный.
-Возможны 1-2 неточности в изложении материала, при использовании профессиональных терминов, которые исправляются с помощью преподавателя.
Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если
-Содержание учебного материала изложено фрагматично, не всегда последовательно;
-Профессиональные термины используются с ошибками;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий освещены в недостаточно полно или не в соответствии с требованиями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;
-Ответ самостоятельный.
Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если
-Основное содержание учебного материала не раскрыто;
-Не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя;
-Допущены грубые ошибки в изложении материала, при использовании профессиональной терминологии.

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №1** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.
2. Приготовление дрожжевого безопарного теста, способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление бисквитных пирожных кремовых, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №2** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.. Оценка их качества.
2. Приготовление дрожжевого опарного теста, способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление бисквитных тортов кремовых, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №3** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление сиропов, правила и режим варки, правила использования сиропов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление слоеного дрожжевого теста.
3. Приготовление воздушно-ореховых тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №4** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление помады (основной, сахарной, шоколадной), правила использования помад, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него, требования к качеству, условия сроки хранения.
3. Приготовление песочных тортов кремовых, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №5** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление карамели, виды карамели, украшения из карамели, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента. Особенности оформления до выпечки и после нее.
3. Приготовление бисквитных тортов фруктово-желейных, глазированных, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №6** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление желе, виды желе в зависимости от желирующего вещества,украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление рогаликов, кренделей из дрожжевого теста, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление комбинированных тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №7** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление глазури и использование различных видов глазури, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление куличей, баб из дрожжевого теста, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление крошковых тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №8** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г

1. Приготовление сливочных кремов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление булочек из дрожжевого теста, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление заварных тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №9** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление фирменных сливочных кремов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление кексов из дрожжевого теста, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление миндальных тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №10** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление белковых кремов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Приготовление воздушных тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №11** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1 .Приготовление заварных кремов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление пирогов разнообразного ассортимента из дрожжевого теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление слоёных тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №12** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г

1. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление кулебяк, рыбников разнообразного ассортимента из дрожжевого теста , требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление песочных тортов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №13** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды сахарной мастики , методы приготовления, использование , требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Приготовление изделий, жареных в жире, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление бисквитных тортов кремовых, кремовых с посыпками, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №14** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды марципана , методы приготовления, использование , требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление крошковых пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №15** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката, способы приготовления, использование , требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление миндальных пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №16** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства , использование , требования к качеству, условия и сроки хранения .
2 .Приготовление вафельного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление воздушных пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г.	**Экзаменационный билет №17** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Фарши и начинки из овощей и грибов, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление пряничного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление заварных пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №18** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Фарши и начинки из мяса и рыбы, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление песочного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление слоеных пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №19** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Сладкие фарши и начинки, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление песочных пирожных «корзиночек». Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №20** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление помады молочной, правила использования помад, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление бисквитного теста (основного холодного, буше) и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3 . Основные процессы изготовления тортов.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №21** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Приготовление кремов из творога и сыра, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление бисквитного теста (основного с подогревом) и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление песочных пирожных: кремовые, фруктово-желейные, глазированные , требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №22** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей..
2. Приготовление заварного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление бисквитных пирожных «Буше», требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №23** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Фарши и начинки из риса, яиц, грибов, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление миндального теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных; глазированных помадой, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №24** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.
2. Приготовление сахарного теста и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление бисквитных пирожных кремовых, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №__ от «__»_____ 202_ г	**Экзаменационный билет №25** **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер25**	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202___г.

1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.
2. Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Приготовление бисквитного теста для рулета и изделий из него, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)

ПРОТОКОЛ ЭКЗАМЕНА

по_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

(Наименование дисциплины, МДК, модуля)

в группе ____ курс_____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский кадетский профессиональный техникум»

(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

Фамилия, имя, отчество председателя экзаменационной комиссии _____
_____

Фамилия, имя, отчество преподавателя _____
_____

Фамилия, имя, отчество ассистента _____
_____

На экзамен явились _____чел.

не явились _____чел. _____
(ф.и.о)

Экзамен начался в _____ час. _____мин.

Экзамен закончился в _____час. _____мин.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Номер билета, вариант задания	Оценка
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			
26			
27			
28			
29			
30			

Особые мнения членов комиссии об оценках ответов отдельных обучающихся

_____

_____

Запись о случаях нарушений установленного порядка экзаменов и решение экзаменационной комиссии

_____

_____

Дата проведения экзамена «_____»_____20__г.
Дата внесения в протокол отметок «_____» _____20___г.

Председатель экзаменационной комиссии

_____

Члены комиссии:
Преподаватель_____
Ассистент _____

4. КОС по производственной практике ПП.05
4.1.Дневник-отчёт производственной практики ПП.05

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ _____

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

_____

группы _____

курс /___2___/__3____

учебный год _____

_____

ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

_____

_____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «_____»_____20__г. по «_____»_____20____г.

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

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

_____

_____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «_____»_____20____г. по «_____»_____20____г.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

_____

_____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «_____»_____20____г. по «_____»_____20____г.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

_____

_____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «_____»_____20____г. по «_____»_____20____г.

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

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

_____

_____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «_____»_____20____г. по «_____»_____20____г.

I. ПАМЯТКА ОБУЧАЮЩЕМУСЯ

1. Производственная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.
2. Продолжительность рабочего дня практиканта должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.
3. Дневник учёта учебно–производственных работ при прохождении производственной практики – это основной документ трудовой деятельности
4. Обучающиеся техникума при прохождении производственной практики на предприятиях, в учреждениях, организациях обязаны:
   - выполнять задания, предусмотренные программами практики;
   - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
   - соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
   - сформировать портфель достижений, включающий всю документацию (свидетельства о квалификации, сертификаты, выполненные задания, отчеты, характеристики и т.д.), подтверждающие результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики.
5. Порядок заполнения дневника:

5.1. Дневник заполняется обучающимся согласно графика прохождения производственной практики;

5.2. Руководителями практики от предприятия заполняются графы: «Замечания руководителя», «Оценка и подпись» напротив каждого вида работ выполняемого практикантом;

5.3. Дневник заполняется разборчиво, синими чернилами;

5.4. Все графы и формы дневника должны быть полностью заполнены, заверены подписью руководителя практики с расшифровкой (ФИО) и печатью предприятия.

5.5. По окончании практики, дневник сдается руководителю практики от техникума.

6. При выходе на публичную защиту производственной практики в ОУ, тщательно проверяется содержание дневника, производственная характеристика и отчёт о прохождении производственной практики.
7. При отсутствии дневника, характеристики и отчёта или его неполном заполнении, обучающийся не допускается до защиты отчёта о прохождении производственной практики, а также сдаче экзамена квалификационного.

Ознакомлен _____ (ФИО обучающегося, подпись)

Техника безопасности при работе в поварском и кондитерском цехах

Учащийся обязан придерживаться правил внутреннего распорядка предприятия;
В случае производственной травмы следует для оказания помощи обратиться в травмопункт и немедленно сообщить о случившемся непосредственному своему наставнику;
Учащийся обязан выполнять действующие правила пожарной безопасности;
Работать на неисправном оборудовании запрещается.
1. *Общие требования безопасности.*
К самостоятельной работе с оборудованием в кулинарном и кондитерском производстве допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
При работе с оборудованием кулинарного и кондитерского производства (жарочные шкафы, электрические и газовые плиты, дробильные, взбивальные, тестораскаточные машины и т. п.) возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
– подвижные части механического оборудования, перемещаемое сырье, полуфабрикаты, посуда;
– поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования и отсутствия диэлектрического коврика;
– термические ожоги при касании руками нагретых поверхностей оборудования, а также горячей жидкостью или паром;
– повышенная влажность воздуха;
– повышенный уровень инфракрасной радиации;
– недостаточная освещенность рабочей зоны;
– острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
– физические перегрузки.
Работник (обучающийся) должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или куртка, фартук белый хлопчатобумажный, колпак белый или косынка белая хлопчатобумажные. Полотенце, рукавицы хлопчатобумажные.
Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кондитер (обучающийся) обязан:
– коротко стричь ногти;
– тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета (желательно дезинфицирующим)
– не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.
Работники (обучающиеся), допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.
2. *Требования безопасности перед началом работы*.
Надеть санодежду, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.
Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:
– исправность и холостой ход оборудования путем осмотра и кратковременного его включения;
– надежность заземления корпуса электрооборудования, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них;
– состояние жареной поверхности, наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа.
Включить вытяжную вентиляцию.
При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, работник (обучающийся) обязан немедленно заявить об этом заведующему производством (мастеру п./о) и до устранения их к работе не приступать.
3. *Требования безопасности во время работы.*
Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работника, он обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.
Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

– соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
– операций по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
– прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.
Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.
Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты.
Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.
Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.
Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.
Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегревания.
Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.
При работе на взбивальной машине устанавливайте бачок и веник при выключенном электроприводе.
Производите загрузку продуктов в емкость оборудования при выключенном электродвигателе.
Не кладите руки на борта оборудования.
Производите ручную загрузку, выгрузку продукта и отбор проб после остановки электродвигателя взбивальной машины.
Не снимайте резервуар и взбиватели до остановки электродвигателя взбивальной машины.
Производите накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе. Не пользуйтесь подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.
Не проталкивайте тесто руками, не подсовывайте руки под ограждения и не протирайте вальцы работающей тестораскаточной машины.
Не перемешивайте руками орехи при работе на ореходробилке.
Не поправляйте бисквитные заготовки во время работы бисквиторезательной машины. Не собирайте обрезки во время работы бисквиторезательной машины вблизи струнно-резательного устройства.
Зачищайте ножи от остатков продукта скребками после остановки машины.
Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на ¾.
Производите нарезку монолита масла вручную с помощью струн с рукоятками. Не тяните руками за струну.
Не включайте паровые котлы и электрические автоклавы при отсутствии воды в пароводяной рубашке.
Не включайте котлы и автоклавы до загрузки их продуктом. Не выгружайте (не выливайте) сахарные смеси до отключения нагрева.
Следите за показаниями манометра, не допускайте превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.
Не открывайте кран уровня воды и не заливайте воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.
Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.
Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:
– кальцинированной соды (для обработки) – 0,5%
– хлорамина 0,5% или хлорной извести – 2,0% (для дезинфекции).
Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующими растворами вдвоем.
4. *Требования безопасности в аварийной ситуации*.
При возникновении неисправности в работе теплового оборудования (срабатывании предохранительного клапана, парении подтекание воды, неисправность автоматики и т. п.), а так же нарушения защитного заземления его корпуса работу прекратить, оборудование отключить от сети и сообщить об этом заведующему производством.
При коротком замыкании и загорании теплового оборудования, немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках, сообщить об этом зав. производством.

При получении травмы или поражения электрическим током немедленно отключить оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщив об этом зав. производством (мастеру п./о).
При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола.
В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться при этом веником или щеткой и совком.
5. *Требования безопасности по окончании работы.*
Выключить тепловое и электрооборудование, при выключении из розетки не дергать за шнур.
Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого жарочного оборудования водой.
После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
Произвести санитарную обработку оборудования, рабочего стола, посуды и кухонного инвентаря.
Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию. Доложить об этом руководителю.
Снять санодежду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Ознакомлен _____ /_____/

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся в соответствии с ФГОС

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. Объектами профессиональной деятельности учащихся являются:
   -основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
   -технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
   -посуда и инвентарь;
   -процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии Повар, кондитер должны владеть основными видами профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПМ.05 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

НАПРАВЛЕНИЕ
НА ПРАКТИКУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие сведения

Фамилия, имя, отчество_____

Курс группа

Срок практики с _____.202__ года по _____202__ года

Место практики по договору _____

Содержание практики по учебному плану:

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

М. П. Зам. директора по УПР _____/Гончарова Е. Е../
(подпись)

2. Движение по практике

Выбыл из ГБПОУ РО «МККПТ» _____

Прибыл на практику _____

Приступил к работе _____

Отметка о переводах по практике (дата переводов, места, на которые переводятся обучающиеся) _____

Отметка об окончании практики

_____

Дополнительные сведения_____

Место печати. Руководитель практики_____
(подпись)

- --------- линия отреза -линия отреза- - - - - -

Талон к направлению №_____

Извещение о прибытии обучающегося на место практики

Обучающийся_____
(фамилия, имя, отчество)

прибыл_____
(дата прибытия и место практики)

М.П. **Начальник отдела кадров_____**
(подпись)

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА
по безопасным методам работы, производственной санитарии и противопожарной безопасности студента

Ф.И.О студента-практиканта
_____
_____

1. Инструктаж на рабочем месте
проведен на _____
_____
_____
(наименование предприятия, учреждения, организации)

Инструктаж провел(а) _____
_____
_____
Ф.И.О. лица проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____202__г_____

Инструктаж получил(а) и усвоил(а)

Подпись студента_____ Дата _____202__г ___

2. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе студента _____
_____
_____

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель
(Начальник отдела) _____ (_____)

Дата _____
Место Печати.

Общие сведения и перечень выполняемых работ.

1. Характеристика предприятия.
1.1. Полное
наименование_____
_____

1.2. Местонахождение предприятия, адрес _____
1.3.Характеристика подразделения, где проходил практику:
1.3.1. Режим работы *(указать время,*
бч)_____

2. Цели и задачи практики
Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

3. Виды и объем выполняемых работ:

Наименование модуля	Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Осваиваемые компетенции	Количество часов
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**ПК 5.1 - ПК 5.5**	**144**
Всего часов			**144**

4. Руководство практикой
Руководители практики от учебного заведения:
Мастер производственного обучения _____Колотухина И. Е.
тел. 2-36-67
Руководитель практики от предприятия_____
(ф.и.о., должность, образование, стаж работы, тел.)

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

№ п/п	Дата дд.мм.гг	Содержание работы практики	Количество часов	Оценка	Подпись
1	2	3	4	5	
1		_____ _____ _____			
2		_____ _____ _____			
3		_____ _____ _____			
4		_____ _____ _____			
5		_____ _____ _____			
6		_____ _____ _____			
7		_____ _____ _____			
8		_____ _____ _____			
9		_____ _____ _____			
10		_____ _____ _____			

11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					

24		_____ _____ _____			

Руководитель практики _____ /_____/

Место Печати

Аттестационный лист
по производственной практике по ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Ф.И.О._____

№ группы __, профессия 43.01.09 Повар, кондитер, **курс**

Место проведения практики (наименование, юридический адрес организации)_____
_____

Время проведения практики с « ___ » _____ 202__г. по « ____ » _____202__ г.
в объеме 144 часа.
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики:

Оцениваемые компетенции:	Виды работ	Уровень освоения (базовый, средний, высокий)	Качество выполненных работ соответствует (да, нет)
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 изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного	1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, инструктаж по технике безопасности и санитарно – гигиеническим правилам. 2. Приготовление и подготовка к использованию фаршей 3. Приготовление и подготовка к использованию сладких начинок, цукатов 4. Приготовление и подготовка к использованию сиропов, помад. 5. Приготовление и подготовка к использованию фруктовых начинок, желе 6. Приготовление и подготовка к использованию глазури, посыпок, сахарной мастики. 7. Приготовление и подготовка к использованию простых основных кремов и смесей. 8. Изготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба различными способами с использованием региональных ингредиентов. 9. Изготовление, оформление и подготовка к реализации булочек, кренделей (булочка «Домашняя», крендель «Юбилейный»). 10. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков различными способами с различными начинками. 11. Изготовление, оформление и подготовка к реализации ватрушек различными способами с различными начинками. 12. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирогов («Казачий круглик) с различными начинками. 13. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков, пончиков жареных во фритюре.	_____ _____ _____	_____ _____ _____

ассортимента.	14. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кулебяк. 15. Изготовление, оформление и подготовка к реализации расстегаев 16. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кексов, ромовых баб. 17. Изготовление, оформление и подготовка к реализации куличей, пицц 18. Изготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. 19. Изготовление, оформление и подготовка к реализации блинов, блинчиков, блинчатых пирогов. 20. Изготовление, оформление и подготовка к реализации оладий, вафельного теста (трубочки с различными начинками). 21. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста (штрудели, печенье). 22 Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста (пирожки). 23. Изготовление, оформление и подготовка к реализации коржиков, пряников в том числе региональных (казачий пряник с имбирем). 24. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из воздушно – орехового теста различными способами («макарони», «меренги»). 25. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из миндального теста (миндальное печенье). 26. Изготовление, оформление и подготовка к реализации песочного теста (печенье, кексы). 27.Изготовление, оформление и подготовка к реализации из миндального теста (миндальное печенье). 28. Изготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитов различными способами (бисквит основной и из смесей). 29 Изготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитов различными способами (рулет). 30. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из заварного теста (профитроли, булочки с кремом). 31. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из пресного слоеного теста, в том числе региональных (курник,) 32 Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из пресного слоеного теста, в том числе региональных (волованы) 33. Изготовление, оформление и подготовка к реализации п/ф из крошкового и сахарного теста. 34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов. 35 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных. 36. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из песочного теста («Медовик»). 37 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из	_____ _	_____

	песочного теста (корзиночки) 38. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (слойка с кремом) 39Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (торт «Слоеный с кремом»). 40. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из заварного теста (эклеры,). 41 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из заварного теста (торт «Зенит»). 42 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из воздушного теста («Десерт Павловой»). 43Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из воздушного теста 44. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из миндального теста 45 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из крошкового теста («картошка обсыпная»). 46. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов и пирожных (торт «Дачный»). 47 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов и пирожных (птифуры). 48. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета		

Все профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, *освоены/не освоены*

Уровень освоения (*базовый, средний, высокий*) _____

(оценка)

Дата _____. 202___г.

Подпись руководителя практики _____

Место печати. /ФИО, должность/

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

Ф.И.О._____
курс __, № группы __, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
_____
_____

Время проведения практики (6ч)_____

1Оценка степени выраженности следующих качеств студентов при помощи заданных шкал (*обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)*

5 – качество выражено в максимальной степени;
4 – качество выражено хорошо;
3 – качество выражено на среднем уровне;
2 – качество выражено ниже среднего уровня;
1 – качество выражено слабо или практически отсутствует.

Ориентированность на работу	1 2 3 4 5
Творческий подход к выполнению возложенных обязанностей	1 2 3 4 5
Умение применять на практике теоретические знания	1 2 3 4 5
Ответственное отношение к работе	1 2 3 4 5
Любые вопросы, касающиеся его работы, старается решить самостоятельно, но не боится обратиться за советом	1 2 3 4 5
Способен быстро разобраться в вопросах, выделить узловые моменты	1 2 3 4 5
К работе относится с интересом, старается все сделать добросовестно	1 2 3 4 5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 2 3 4 5
Рациональное использование рабочего дня (опоздания, уход с работы раньше времени), соблюдение трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение обращаться с посетителями (клиентами, гостями, сотрудниками)	1 2 3 4 5
Умение адаптироваться в новом коллективе, коммуникабельность	1 2 3 4 5
Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	1 2 3 4 5
Знание правил эксплуатации и умение использовать инструмент и оборудование	1 2 3 4 5
Культура речи, умение вести диалоги, аккуратность, опрятный внешний вид	1 2 3 4 5

Руководитель практики от предприятия

_____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Место печати «_____» _____ 202__г.

4.2. Задания для дифференцированного зачёта по учебной практике УП.05 и производственной практике ПП. 05

Рассмотрено на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин
Протокол № от «____ »_____20 г.

Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
«____» _____20 г.

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике и производственной практике
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 5.1; ПК5.2; ПК 5.3; ПК5.4, ПК 5.5. ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК0 5; ОК 06; ОК 07; ОК 09

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
2. Организовать рабочее место, произвести обработку приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные хлебобулочные изделия и хлеб
2. Приготовленные кондитерские мучные изделия
3. .Приготовленные пирожные и торы

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск пирожного «Картошка обсыпная»

Задание №2

1.Приготовление, творческое оформление и отпуск волованов

Задание №3

1.Приготовление, творческое оформление и отпуск трубочки с заварным кремом

Задание №4

1.Приготовление, творческое оформление и отпуск рулета.

Задание №5

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск корзиночки с белковым кремом

Общие критерии оценки выполнения практических работ

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля .
«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание
«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.
«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.
«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание

ПРОТОКОЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной практике УП.05 и производственной практике ПП.05

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

в группе____ по профессии__43.01.09 Повар, кондитер

Мастер п/о _____Колотухина Ирина Евгеньевна_____
ФИО полностью

Всего по списку _____, присутствовало _____ чел.

Не явились _____

Дата проведения «____»_____20__г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	Оценка
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		
26		
27		

Мастер п/о _____/ ___Колотухина И. Е._____/

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ №
ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
в объеме 108 часа по учебной практике и 144 по производственной практике с «____»_____202__г. по «___»_____202__г.
Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время учебной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время учебной практики	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. ПК 5.1; ПК5.2; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.3; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.4; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. ПК 5.5; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Итоговая оценка
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						
26						

Дата «___»_____202__г. _____И. Е. Колотухина

М.П.

5.КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Утверждаю
Рассмотрено на заседании Заместитель директора по УПР
методической комиссии _____ Гончарова Е. Е.
профессиональных дисциплин «____» _____20 г.
Протокол № от «____ »_____20 г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ
по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Оцениваемые компетенции: ПК 5.1; ПК5.2; ПК 5.3; ПК5.4, ПК 5.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 5; ОК 06, ОК 07, ОК9
ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:
1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
2. Организовать рабочее место, произвести обработку приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации **мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Подготовленный продукт:
1. Приготовленные хлебобулочные изделия и хлеб
2. Приготовленные кондитерские мучные изделия
3. .Приготовленные пирожные и торы

Задание №1
1.Приготовить сдобу «Лесной хоровод»
2.Приготовить коврижку медовую
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.
Задание №2
1.Приготовить рогалик ореховый
2.Приготовить печенье «Крендельки»
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.
Задание №3
1.Приготовить пирожки печёные с творожным фаршем
2.Приготовить печенье масляное
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.
Задание №4
1.Приготовить булочку «Российскую»
2.Приготовить сочни с творогом
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Экспертный лист

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Подготавливаемый продукт/осущественный продукт (оценка + -)

№ п/п	Ф.И.О. / Критерии оценки выполнения					
	ПК 4.1 –ПК 4.5; ОК 01—ОК 07, ОК 09					
1	Соблюдение требований к внешнему виду: наличие полного комплекта санитарной одежды.					
2	Использование безопасных приёмов труда.					
3	Соблюдение правил эксплуатации оборудования.					
4	Соблюдение требований к организации рабочего места.					
5	Точность органолептической оценки качества сырья.					
6	Правильность подбора и использования инвентаря, инструментов и оборудования для обработки сырья и приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента.					
7	Соблюдение норм закладки продуктов: взвешивание продуктов в соответствии с технологической картой.					
8	Соответствие выбранных способов минимизации отходов при обработке и нарезке продуктов.					
9	Соблюдение режимов тепловой обработки.					
10	Соблюдение алгоритма технологического процесса.					
11	Соблюдение правил оформления и отпуска блюд.					
12	Соответствие качества блюда требованиям к качеству.					
13	Соблюдение норм выхода блюда технологической карте.					
14	Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач					
	ИТОГО:					

Председатель комиссии: _____ _____

Члены комиссии: _____ Э.В. Сафронова

_____ И. Е. Колотухина

Критерии оценки выполнения ПМ

Экспертная оценка индивидуальных достижение по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности	**Экспертная оценка**	
	Оценка	**Вербальный аналог**
90-100 % (13-14 показателей)	5	Отлично
70-90 % (10-12 показателей)	4	Хорошо
50-70% (7-9 показателей)	3	Удовлетворительно
Менее 50 % (Менее 6 показателей)	2	Неудовлетворительно

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ
ЭКЗАМЕН (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: _____ *Группа*:_____ *Дата:*_____

№ п/п	Ф.И.О	Результаты промежуточной аттестации				Оценка за экзамен квалификационный	Оценка профессионального модуля (освоен / не освоен)	Присвоенный разряд
		МДК.05.01	МДК.05.02	Учебная практика УП.05	Производственная практика ПП.05			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Число студентов на экзамене/зачете
Из них, получивших
«отлично»-
«хорошо»-
«удовлетворительно»-
«неудовлетворительно»-
Число студентов, не явившихся на экзамен/зачет_____

Председатель экзаменационной комиссии _____ (_____)
Члены экзаменационной комиссии квалификационного экзамена:
Преподаватель спец.дисциплин _____/Э.В. Сафронова_/
Мастер п/о _____/ И.Е. Колотухина /
_____ (_____)
_____ (_____)

7. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09

Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации КОД. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75

План
проведения демонстрационного экзамена профильного уровня
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Центр проведения демонстрационного экзамена:	Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»
Адрес площадки проведения демонстрационного экзамена:	346092 Ростовская область, Тарасовский район, станица Митякинская, ул. Ленина, д.13
ID демонстрационного экзамена:	
Даты проведения (включая С-1):	
Образовательная организация участников демонстрационного экзамена:	Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
Профессия/Специальность:	43.01.09 Повар, кондитер

День	Время	Мероприятия (действия участников ДЭ)
Подготовительный день С-1	08:00 – 08:20	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
		Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Заполнение Протокола о распределении обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы
	08:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:30	Регистрация участников демонстрационного экзамена, распределение рабочих мест (жеребьевка)
	10:30 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и техника безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 13:30	Ознакомление участников с заданием, с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню, корректировка списка сырья
День 1	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)

		Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда. Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	12:30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13:45 – 14:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	14:00 – 18:00	Выполнение задания (2 смена)
		Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда. Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	18:00 – 18:15	Уборка рабочего места
	18:15 – 18:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:30 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	18:30 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
	19:00 – 19:30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 2	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)
		Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда. Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

		Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	12:30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13:45 – 14:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	14:00 – 18:00	Выполнение задания (2 смена)
		Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда. Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	18:00 – 18:15	Уборка рабочего места
	18:15 – 18:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:30 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	18:30 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
	19:00 – 19:30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 3	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)
		Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда. Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

		Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 14:00	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Необходимые приложения
1)КОД 43.01.09-1-2026
https://bom.firpo.ru/file/public/117850/КОД%2043.01.09-1-2026%20Том%201.pdf
2)Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной программе по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер