

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ РО ПУ №85

«Согласовано»
Председатель МК
И.Лосев

«Утверждено»
Зам. директора по УТР
И.Лосев - М.Н. Лосева

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
для проведения контрольных работ
по профессии: «Повар, кондитер»
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

Преподаватель: Головинова И.Б.

Средний Егорлык

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
 для проведения контрольной работы №1
 по профессии: « Повар, кондитер»
 по МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	2	2
2	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	3	3
3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	1	1
4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	4	4
5	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
6	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	2	2
7	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
8	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	4	4
9	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	3	3
10	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	3	3
11	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	5	5
12	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2	5	5
13	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	2	2
	Итого		36	36

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1

Вопрос 1. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий.
Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____ машины

Вопрос 2. Укажите санитарные требования которые должен соблюдать кондитер перед началом работы 1 _____, 2 _____, 3 _____.

Вопрос 3. Назовите приспособления для выпечки кондитерских изделий, которые бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон?

Вопрос 4. В зависимости от содержания клейковины на какие группы делится мука? Назовите содержание клейковины в каждой группе. ?

Вопрос 5. К какому виду разрыхлителей относят дрожжи ?

Вопрос 6. На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают _____ и _____.

Вопрос 7. В процессе просеивания мука _____, _____

Вопрос 8. Укажите правила мытья инвентаря в кондитерском цехе.

Вопрос 9. Какими продуктами может быть заменено молоко цельное ?

Вопрос 10. Укажите сроки реализации хлеба
1. из ржаной и ржано-пшеничной муки —
2. из пшеничной
3. мелкоштучных хлебобулочных изделий массой менее 200 г —

Вопрос 11. При каких условиях хранения, мед темнеет ? Что необходимо сделать чтобы вернуть его к использованию?

12. Подобрать необходимое оборудование для кладовой суточного запаса в кондитерском цехе?

13. Укажите в каком виде добавляют соль в тесто?

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

вариант 1

1. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста.
Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий.
Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина
- 2 1. вымыть руки с мылом, 2. надеть чистую санитарную одежду и обувь, 3. подобрать волосы под колпак (косынку).
3. Формы кондитерские
- 4 На 3 группы. 1 группа до 28 % клейковины, 2 группа 28-36%, 3 группа 40 %
5. биологическому
- 6 На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину и производственный стол.
7. Обогащается кислородом. 2 Удаляются посторонние примеси.
- 8 Инвентарь промывают в воде с добавлением кальцинированной соды при температуре 45°C, ополаскивают водой при температуре не ниже 60°C.
9. Молоком цельным сухим, молоком цельным сгущенным последняя замена возможна лишь для изделий, в рецептуру которых входит сахар.
10. 1. из ржаной и ржано-пшеничной муки — 36 ч,
2. из пшеничной — 24 ч,
3. мелкостручных хлебобулочных изделий массой менее 200 г — 16 ч.
11. Потемнение меда происходит при длительном хранении при температуре 20-25 С, или при хранении в алюминиевой посуде. Темнее при нагревании выше 60 С. Необходимо пропустить через фильтры из отбеливающей глины.
- 12 В кладовой суточного запаса, находится холодильное оборудование (шкафы, камеры) для хранения скоропортящихся продуктов, стеллажи, подтоварники.
13. Перед употреблением соль растворяют в воде и процеживают через сито. с размером ячеек 0,5 мм.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 2

Вопрос1 В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций, _____, технологические емкости, ножи для резки масла

Вопрос2. Укажите действия которые должен соблюдать кондитер в процессе работы 1 _____, 2 _____, 3 _____.

Вопрос3. Назовите инвентарь предназначенный для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий. Материалом для его изготовления служит металл, пластмасса, последние годы — силикон?

Вопрос4. Перечислите операции подготовки яиц к кондитерскому и хлебопекарному производству

Вопрос5. К какому виду разрыхления относят взбивание

Вопрос6. На рабочем месте для приготовления *заварного теста* устанавливают _____ и _____.

Вопрос7. Перед использованием мед необходимо _____ и _____

Вопрос8. Укажите правила ухода за кондитерскими мешками.

Вопрос9. Какими продуктами могут быть заменены яйца.

Вопрос10. Укажите сроки реализации кондитерских изделий с кремом

1. крем из взбитых сливок или сметаны - ;
2. сливочный, заварной или творожный крем - ;
3. сбитый белковый крем - .

Вопрос11. Почему происходит выделение темной жидкости на поверхности меда? Что необходимо сделать, что бы вернуть его к использованию?

Вопрос12. Подобрать необходимое оборудование для рабочего места для отделки тортов и пирожных

Вопрос13. Укажите в каком виде добавляют патоку в тесто?

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

вариант 2

1. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.
- 2.1 менять санитарную спецодежду по мере загрязнения 2. после посещения туалета мыть руки с мылом 3. использовать инвентарь и посуду строго в соответствии с маркировкой.
- 3.Скребки
- 4 На кондитерских и хлебопекарных предприятиях перед использованием яйца подвергают санитарной обработке: 1замачивание в теплой воде ,2мытью в 2%-ном растворе кальцинированной соды,3 дезинфекции в 0,5%-ном растворе хлорамина 4 ополаскиванию в проточной холодной воде.
5. к механическому.
- 6.На рабочем месте для приготовления заварного теста устанавливают электрическую плиту и производственные столы.
7. нагреть и процедить.
8. Кондитерские мешки тщательно стирают, затем стерилизуют в автоклаве или кипятят в течение 30 мин.
9. Яйца столовые можно заменять меланжем или яичным порошком . Но только не для приготовления воздушного теста и бисквита " буше"
- 10.1 крем из взбитых сливок или сметаны-6 часов ;
2.сливочный, заварной или творожный крем -18 часов ;
3.сбитый белковый крем-72 часа .
11. Проявляется при длительном хранении меда с высоким содержанием фруктозы, Устраняется при тщательном перемешивании и последующем хранении при температуре от 0 до + 5 С.
12. На рабочем месте для отделки тортов и пирожных устанавливают стол с охлаждаемым шкафом и с вращающимися дисками для более удобной отделки бортов фигурных тортов. Устанавливают передвижные и стационарные стеллажи. Отделение необходимо оснастить бактерицидными лампами, для уменьшения содержания микроорганизмов в воздухе.
- 13.Перед употреблением пачку подогревают до 40-50 С процеживают через сито с ячейками не более 2 мм.

Преподаватель

Головинова И.Б.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
для проведения контрольной работы №2
по профессии: « Повар, кондитер»

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

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

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	2	2
2	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	2	3	3
3	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	4	4
4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	6	6
5	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	2	5	5
6	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	2	1	1
7	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	2	2
8	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	4	4
9	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	5	5
10	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
11	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
12	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	6	6
	Итого		41	41

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по **МДК 05.02**. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1

Вопрос 1 Напишите способы производства белкового крема.

Вопрос 2. Укажите основные преимущества использования отделочных полуфабрикатов промышленного производства. 1. _____ 2. _____ 3. _____

Вопрос 3 Вставьте пропущенные слова. Для приготовления сырцовой мастики 1 _____ замачивают, нагревают до 2 _____ и вливают в 3 _____, перемешивают до получения 4. _____ массы.

Вопрос 4. Перечислите сырье необходимое для приготовления крема " Шарлотт"

1. _____, 2. _____, 3. _____, 4. _____, 5. _____, 6. _____.

Вопрос 5. Опишите требования которые предъявляются к сливочному маслу которое используется для приготовления кремов.

Вопрос 6 Допишите предложение Производят дезинфекцию всего оборудования не реже _____.

Вопрос 7. Какие правила необходимо соблюдать при растапливании шоколада :

1 _____, 2 _____

Вопрос 8. Заполните таблицу соотношения сахара и воды для приготовления различных сиропов

№п/п	Сироп	Соотношение
1	Сироп для промочки	Сахар _____ : Вода _____
2	Сироп для глазирования	Сахар _____ : Вода _____

Вопрос 9. Дайте определение

Грильяж это _____.

Вопрос 10. Правда или ложь. Ответить " да " или "нет " Марципан готовят из очищенного от кожицы миндаля ?

Вопрос 11. Укажите правила которые нужно соблюдать , чтобы вынуть желе из фомочки

Вопрос 12 . Перечислите оборудование которое устанавливается в отделении кондитерского цеха по приготовлению кремов.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по **МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

вариант 1

- 1 Сырцовый, заварной.
2. 1.не содержат холестерина и животных жиров. 2. отличается пониженной калорийностью,3. легок в изготовлении.
- 3.1. желатин.2. растворения, 3. сахарную пудру.4. однородной.
4. 1. масло сливочное;2. сахар;3. молоко цельное;4. яйца;.5. ванильная пудра; 6. коньяк.
5. Масло сливочное с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления кремов не применяется. Для приготовления кремов разрешается использовать сливочное масло с массовой долей влаги не более 20%
6. одного раза в неделю.
7. 1 растапливают только на водяной бане.2. нужно следить что, бы не попала вода.
- 8.

№п/п	Сироп	Соотношение
1	Сироп для промочи	1:1
2	Сироп для глазирования	3:1

9. Грильяж -это карамельная масса , смешанная в горячем состоянии с рубленным миндалем или другими маслосодержащими ядрами.
10. Да
11. 1.надо формочку на 2/3 высоты опустить на 1 сек.в горячую воду. 2.опрокинуть
12. Устанавливается 1.взбивальная машина, 2. производственные столы 3.холодильные шкафы , 4.опрокидывающиеся котлы с паровой рубашкой , 5.плиты.6. специальный стол с выдвигаемыми ящиками для хранения инструмента,

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 2

Вопрос 1. Какие основные продукты используются для приготовления белковых кремов.

Вопрос 2. Какие типы кремов можно изготавливать на основе отделочных полуфабрикатов промышленного производства. 1. _____ 2. _____ 3. _____

Вопрос 3. Вставьте пропущенные слова. Для приготовления глазури для глазирование изделий необходимо яичные белки взбить с 1 _____, добавить 2. _____, подогреть до Т 3. _____ и всыпать остальную пудру. Готовая глазурь должна иметь консистенцию 4. _____.

Вопрос 4. Перечислите сырье необходимое для приготовления крема "Пражский"

1. _____;
2. _____; 3. _____; 4. _____; 5. _____; 6. _____.

Вопрос 5. Опишите требования которые предъявляются к яйцам которое используется для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Вопрос 6. Допишите предложение Мелкий инвентарь кипятят не реже _____

Вопрос 7. Какие требование предъявляют к посыпки 1 _____, 2 _____.

Вопрос 8. Заполните таблицу соотношения сахара и миндаля для приготовления различного марципана

№п/п	Марципан	Соотношение	
		Миндаль	Сахар
1	33%	_____	_____
2	22%	_____	_____

Вопрос 9. Дайте определение

Помада это- _____.

Вопрос 10. Правда или ложь. Ответить "да" или "нет"

Инвертный сироп используют вместо патоки?

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по **МДК 05.02**. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

вариант 2

1. яичный белок , сахар.

2. 1.крем для декорирования 2. крем для прослаивания. 3.крем для приготовления суфле.

3.1.сахаром.2.сахарной пудры.3. 30-40.4. однородной.

4.1.масло сливочное,2. какао- порошок, 3. яичные желтки, 4. молоко сгущенное с сахаром, 5 ванилин, 6. вода.

5 Для приготовления отделочных полуфабрикатов используется только куриное диетическое яйцо, срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения.С соответствующей маркировкой, чистой и с неповрежденной скорлупой.

6. одного раза в сутки.

7. 1 должна быть одинаковой по размеру, 2 сухой и сыпучей

8.

№п/п	Марципан	Соотношение
1	33%	1:2
2	22%	1:3

9. Помада это - белая однородная сахарная масса.Ее используют для покрытия поверхности изделия, склеивание изделий, дополнительного их украшения.

10. Да.

11. Для изготовления помады 1. электроплиты, 2 котлы ,3. специальный стол с выдвигаемыми ящиками для хранения инструмента, 4.взбивальн аямашина а. 5. холодильный шкаф 6. специальный стол с подводом горячей и холодной воды.

Преподаватель

Головинова И.Б.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
 для проведения контрольной работы №3
 по профессии: «Повар, кондитер»
 по МДК 05.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
 кондитерских изделий
ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации
 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	6	6
2	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	4	4
3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	4	4
4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	4	4
5	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	1	1
6	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	4	4
7	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	3	3
8	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	5	5
9	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
10	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	3	3
11	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2	3	3
12	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	5	5
	Итого		43	43

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по **МДК 05.02**. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1

Вопрос 1 Назовите признаки по которым продолжительность замеса дрожжевого теста увеличивается. 1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____, 5 _____, 6 _____.

Вопрос 2 Укажите операции которые включает в себя разделка теста:

Вопрос 3 Какие фарши применяются при приготовлении пирогов московских

Вопрос 4. Вставьте пропущенные слова . Приготовление дрожжевого теста основано на способности _____ 1 _____ сбраживать _____ 2 _____ муки с образованием _____ 3 _____ и _____ 4 _____.

Вопрос 5. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

Вопрос 6. Заполните таблицу. Требование к качеству начинки творожной.

Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Вопрос 7 . Перечислите правила безопасности при работе с тестомесильной машиной :

Вопрос 8. Укажите последовательность санитарной обработки оборудования, тары, инвентаря при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Вопрос 9. Для формования каких изделий из теста используется прием "свивание теста"?

Вопрос 10. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 50 г. , упек 12%.

Вопрос 11. Перечислите ароматические вещества применяемые при приготовлении " Ромовой бабы"

Вопрос 12. *Ознакомьтесь с текстом и ответьте на вопрос.* После разделки изделий из дрожжевого слоеного теста, изделия растаивают не дольше 10-12 мин при температуре не выше 35С. Почему?

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1

1.1. при высоком содержании сильной клейковины, 2. используется мука с низкой влажностью, 3. большой объем теста, 4. тесто крепкое, 5. имеются в составе жиры, 6. тесто холодное.

2.1. Взвешивание, 2. Деление на куски, 3. Формование, 4. Расстойка.

3. 1. с вареньем, 2. с творогом, 3. из фруктов, 4. с повидлом.

4. 1 дрожжей, 2. сахара, 3. спирта, 4. углекислого газа.

5. тесто перебродило.

6

Консистенция	Однородная нежная, в меру плотная
Цвет	Белый или слегка желтоватый.
Вкус	Вкус кисло-сладкий.
Запах	Запах творога

7.1. Загружать дежу можно только после остановки машины, 2. перед перевозкой дежу закрепляют на каретке винтовым тормозом. 3. Добавляют продукты при выключенном двигателе.

8. Все оборудование, тара, инвентарь подвергаются санитарной : 1. ополаскивание теплой водой (35° С); 2. тщательное мытье щетками или ершами, горячим (40—45° С) 0,5% раствором кальцинированной соды; 3. дезинфекция горячим (40—45° С) 2% раствором хлорной извести в течение 10 мин; 4. ополаскивание горячей проточной водой (65° С) до исчезновения запаха хлора; 5. просушивание.

9. сдобных фигурных изделий.

10. 1. 50г- 88%,

x- 12%

2. $x=50 \times 12=600$; $600: 88=6,8$ г.

3. $50+6,8=56,8$

11. ванильная пудра, коньяк, эссенция ромавая.

12. Излишняя продолжительность расстойки и более высокая температура приведет к тому, что масло размягчается, начнет вытекать. Это сделает изделия жесткими и сухими. Слоистость теста исчезнет

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 2

Вопрос 1 Назовите признаки по которым продолжительность замеса дрожжевого теста сокращается. 1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____, 5 _____, 6 _____.

Вопрос 2 Укажите причины от которых изделие из дрожжевого теста имеет низкий объем 1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

Вопрос 3 Укажите наиболее распространенные виды сдобы

Вопрос 4 Вставьте пропущенные слова. В процессе брожения под действием накопившихся _____ 1 _____ и _____ 2 _____ крахмальные зерна _____ 1 _____ и _____ 2 _____.

Вопрос 5 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

Вопрос 6 Заполните таблицу. Требование к качеству фарша мясного.

Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Вопрос 7 Перечислите санитарные требования предъявляемые к оборудованию, таре, посуде, инвентарю при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Вопрос 8 Перечислите правила безопасности перед пуском механического оборудования при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Вопрос 9 Для формования каких изделий из теста используется прием "плетение теста"?

Вопрос 10 Рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 75 г., упек 12%.

Вопрос 11 Перечислите ароматические вещества применяемые при приготовлении "Кулича сдобного"

Вопрос 12 Ознакомьтесь с текстом и ответьте на вопрос. Оптимальная температура выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста 210-250С. Почему?

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

вариант 2

1.1.используется мука тонкого помола,2. используется мука с высокой влажностью,3. мука содержит слабую клейковину,4. при небольшом объеме теста,5. при использовании жесткой воды,6.тесто слабое.

2. 1. слабая мука,2. много соли в составе теста, 3.низкое качество дрожжей,4. чрезмерное брожение.

3.1 плюшка, 2 устрицу,3. выборская,4. выборская фигурная.

4.1. кислот,2. ферментов,3. набухают ,4. расщепляются.

5. соль положена сверх нормы.

6.

Консистенция	Сочная, однородная :
Цвет	Светло-серый
Вкус	Свойственный данному мясу
Запах	Свойственный данному мясу

7.Все оборудование, тара, посуда, инвентарь должны быть: 1.промаркированы по ходу технологического процесса 2. использоваться строго по назначению 3.передача их с одного участка на другой запрещается.

8. Перед пуском машины необходимо:1. убедиться, что в рабочей камере и около движущихся частей машины нет посторонних предметов, 2.привести в порядок рабочее место и спецодежду.,3. проверить наличие ограждений движущихся частей машины., 4.проверить правильность сборки, 5.включить машину на холостом ходу.

9.готовят плетенки, халвы, косички.

10. 1.75г- 100%,

x- 12%

2.x=75 X 12= 900; 900: 100 =9,0 г.

3.75-9=66

11.ванилин, кардамон, шафран.

12. Температура выше указанной ведет к тому, что изделия плохо пропекаются, так как быстро образовывается корочка. Если температура ниже, изделия прогреваются медленно и масло может вытечь.

Преподаватель

Головинова И.Б.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

для проведения контрольной работы №4
по профессии: « Повар, кондитер»
по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	2	2
2	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	2	2
3	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	1	1
5	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	4	4
6	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	3	3
7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	5	5
8	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	5	5
9	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	4	4
10	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
11	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	2	1	1
12	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	2	1	1
13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	1	1
14	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2	5	5
	Итого		36	36

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вариант 1

Вопрос 1 Вставьте пропущенные слова. В состав масляного бисквита входит до _____ 1 _____ % масла, и для его разрыхления необходимо применять _____ 2 _____.

Вопрос 2 Укажите изделия которые относятся к пряничным.

Вопрос 3 В чем отличие бисквита " Буше" от основного бисквита?

Вопрос 4. Перечислите сырье для приготовления песочного теста .

Вопрос 5. В каком случае при приготовлении пресного сдобного теста добавляют лимонную кислоту?

Вопрос 6. Заполните таблицу.

Название теста	Температура выпечки
Вафельное тесто	
Песочное тесто	
Бисквитное тесто	
Воздушное тесто без муки	

Вопрос 7 Укажите способы формовки пряников.

Вопрос 8 Заполните таблицу

Наименование изделия	Гарантийный срок хранения
Пряники сырцовые глазированные	
Вафли с фруктовой начинкой	
Кексы из песочного теста	
Печенье	
Сдобные коврижки	

Вопрос 9 Вставьте пропущенные слова. Для мытья кухонной посуды используют ванны из _____ 1 _____ отделений. В первом отделении посуду моют _____ 2 _____ и _____ 3 _____ с моющими средствами, при температуре воды _____ 4 _____ °С, во втором - ополаскивают г водой не ниже _____ 5 _____ °С .

Вопрос 10 Назовите особенности выпечки изделий из заварного теста.

Вопрос 11 Какой вид разрыхления применяется для приготовления бисквитного теста.

Вопрос 12 Правда или ложь. Ответить " да " или "нет . " Смесь пряностей " Букет " добавляют в пряничное тесто

Вопрос 13. Для приготовления какого теста 25% муки можно заменить крахмалом?

Вопрос 14. Перечислите оборудование кондитерского цеха для приготовления слоеного теста.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по **МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

вариант 1.

1. 1.20, 2. химические разрыхлители
2. 1 пряники, 2. ковришки
3. желтки и белки взбиваются отдельно
4. 1мука,2 сахар, 3масло сливочное, 4яйцо, 5химический разрыхлитель.
- 5.Если используется вода.
- 6.

Название теста	Температура выпечки
Вафельное тесто	До 150С
Песочное тесто	200-220С
Бисквитное тесто	190-200С
Воздушное тесто без муки	100 С

7. 1. Вырубной, 2.Печатный, 3. Лепной.
- 8.

Наименование изделия	Гарантийный срок хранения
Пряники сырцовые глазированные	30 дней
Вафли с фруктовой начинкой	1 месяц
Кексы из песочного теста	7 дней
Печенье	3 месяца
Сдобные коврижки	15 дней

- 9.1. двух . 2. мочалкой 3. щеткой 4. 45 - 50°С, 5 65°С
10. Изделия выпекают первые 20 мин при высокой температуре 230-240С, затем температуру снижают до 190-210С и выпекают еще 15 мин.
- 11механический.
- 12.Да
13. бисквитного теста.
- 14 1. Тестомесительная машина. 2. Тестораскаточная машина. 3. Стол с охлаждаемым шкафом. 4. Стеллаж производственный передвижной.5. Весоизмерительные приборы.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вариант 2

Вопрос 1 Вставьте пропущенные слова. Время выпечки мелких штучных кексов бисквита ___1___ мин при температуре ___2___.

Вопрос 2 Укажите название масляных бисквитов.

Вопрос 3 В чем отличие качества изделий из воздушного теста приготовленного теплым способом от приготовленного холодным способом?

Вопрос 4. Перечислите сырье для приготовления заварного теста

Вопрос 5. В каком случае при приготовлении вафельного теста используют сметану?

Вопрос 6. Заполните таблицу.

Название теста	Температура выпечки
Сдобное пресное тесто	
Пряничное тесто	
Слоеное тесто	
Воздушное тесто с мукой	

Вопрос 7. Укажите пряничные изделия в зависимости от технологии приготовления.

Вопрос 8 Заполните таблицу

Наименование изделия	Гарантийный срок хранения
Пряники сырцовые неглазированные	
Вафли без начинки	
Рулеты бисквитные	
Печенье сдобное с содержанием жира до 10%	
Заварные коврижки	

Вопрос 9 Вставьте пропущенные слова. Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ___1___ тщательно промывать с применением ___2___ средств, ___3___ ___4___ мин, ___5___ и хранить в специально выделенном месте.

Вопрос 10 Назовите причины по которым пряничное тесто приготовленное сырцовым способом должно иметь температуру разделки не выше 22С.

Вопрос 11 Какой вид разрыхления применяется для приготовления песочного теста.

Вопрос 12 Правда или ложь. Ответить "да" или "нет." Смесь пряностей "Букет" добавляют в вафельное тесто

Вопрос 13 Что добавляют в белково-воздушное тесто для укрепления структуры?

Вопрос 14. Перечислите оборудование кондитерского цеха для приготовления заварного теста.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по **МДК 05.02**. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вариант 2

1.1.200-210, 2.15-20.

2. 1. со сливочным маслом, 2." Прага"

3.Изделия будут более рыхлые и нежные.

4.1. мука, 2. масло сливочное, 3.яйцо,4. соль, 5. вода.

5.Если из теста изготавливают пирожное.

6.

Название теста	Температура выпечки
Пряничное тесто (коврижки)	190-210С
Пряничное тесто (пряники)	200-240 С
Слоеное тесто	220-250С
Воздушное тесто с мукой	150-160С

7. 1.Заварные2. Сырцовые3. Молочные

8

Наименование изделия	Гарантийный срок хранения
Пряники сырцовые неглазированные	20 дней
Вафли без начинки	3 месяца
Рулеты бисквитные весовые	5 дней
Печенье сдобное с содержанием жира до 10%	45 дней
Заварные коврижки	30 дней

9. 1.ежедневно 2.моющих средств,3 кипятить 4.10 - 15 , 5.просушивать

10. При этой температуре, тесто лучше всего раскатывается и формуется. Если температура выше оно прилипает к столу. а ниже плохо раскатывается.

11.химический

12 Нет

13. лимонную кислоту.

14 1. Плита электрическая.2. Взбивательная машина. 3. стол производственный. 4. Стелаж стелаж производственный передвижной. 5. Весоизмерительные приборы.

Преподаватель

Головинова И.Б.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

для проведения контрольной работы № 5
по профессии: « Повар, кондитер»
по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	5	5
2	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	3	3
3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	4	4
4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	3	3
5	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	5	5
6	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	2	1	1
7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1	1
8	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	2	5	5
9	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	4	4
10	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	3	3
11	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	5	5
12	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	1	1
	Итого		40	40

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Перечислите виды пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката.
2. Заполните таблицу. Сроки хранения пирожных.

Вид пирожного	Срок хранения
Бисквитное пирожное с масляным кремом	
Песочное пирожное с кремом из сливок	
Заварное пирожное с белковым кремом	

3. Вставьте пропущенные слова. Пирожные должны быть уложены в _____ 1 _____ или _____ 2 _____. Во избежание деформации пирожные укладывают в _____ 3 _____ _____ 4 _____.

4. Перечислите название бисквитных пирожных по массе.
5. Перечислите операции по обработке использованных отсадочных мешков.
6. Как называют малиновый пищевой краситель?
7. В течении какого времени, прогревают массу при заваривании муки для заварного теста?
8. Перечислите операции применяемые при производстве слоеных пирожных.
9. Решение ситуационных задач. Выпеченный полуфабрикат, для приготовления песочных пирожных, имеет плотную структуру, нерассыпчатый. Укажите возможные причины дефекта.
10. Перечислите отделения кондитерского цеха, согласно технологическому процессу, где происходит приготовление пирожных,
11. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
12. Ознакомьтесь с описанием и укажите название пирожного. Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около 20 мин. В горячем виде нарезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°C патокой.
13. Укажите как хранится обработанное чистое яйцо.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по **МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Вариант 1

1.1. Бисквитные, 2. песочные, 3. воздушные, 4. заварные, 5. слоеные, 6. миндально-ореховые.
2.

Вид пирожного	Срок хранения
Бисквитное пирожное с масляным кремом	36 ч.
Песочное пирожное с кремом из сливок	6 ч.
Заварное пирожное с белковым кремом	72 ч.

3.1. лотки, 2. листы, 3. один, 4. ряд.

4. 1. большие, 2. малые, 3. десертные.

5. 1. замачивают в горячей воде, 2. стирают, 3. прополаскивают, 4. кипятят. 5. сушат.

6. кармуазин

7. 10 мин.

8.1 Выпечка слоеного полуфабриката, 2. прослаивание кремом или фруктовой начинкой, 3. нарезание на отдельные пирожные, 4. охлаждение, 5. отделка.

9.1. мука с большим содержанием клейковины, 2. длительный замес, 3. вместо яиц добавлены одни белки, 4. нарушена соотношение муки и жира (много сахара и мало жира).

10.1 Отделение для разделки и выпечки полуфабриката, 2 отделение приготовление отделочных полуфабрикатов и кремов, 3 помещение отделки кондитерских изделий.

11. для укрепления структуры.

12. Пирожное «Варшавское»

13. Яйцо хранится в чистой посуде с маркировкой, "Яйцо чистое"

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Вариант 2

1. Перечислите основные процессы отделки бисквитных пирожных
2. Заполните таблицу. Сроки хранения пирожных.

Вид пирожного	Срок хранения
Песочное пирожное с творожным кремом	
Заварное пирожное с заварным кремом	
Слоеное пирожное со сливочным кремом	

3. Вставьте пропущенные слова . На коробках с пирожными должна быть ____1____.
Хранение пирожных осуществляется в соответствии со ____2____. Листы с пирожными помещают в ____3____ ____4____.

4. Перечислите виды бисквитных пирожных
5. Перечислите в каком случае кондитер не допускаются к работе .
6. Как называют желтый пищевой краситель?ЗК
7. Какой толщиной тесто раскатывают для выпекания песочных пирожных ?
8. Перечислите операции применяемые при производстве крошковых пирожных
9. Решение ситуационных задач. При выпечки заварного полуфабриката для пирожного "Эклеры", тесто расплывается. Укажите возможные причины..
10. Перечислите приспособления применяемые для нарезание выпеченных полуфабрикатов для приготовления пирожных.
11. Какой полуфабрикат используют для приготовления пирожного меренги?
12. Ознакомьтесь с описанием и укажите название пирожного. Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
13. Укажите как хранится подготовленная яичная масса.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Вариант 2

1. 1.Подготовка п/ф, 2.промачивание п/ф, 3.наполнение или намазывание кремом,4 газирование, 5. нарезание на отдельные пирожные,6. украшение поверхности.

2.

Вид пирожного	Срок хранения
Песочное пирожное с творожным кремом	24 ч.
Заварное пирожное с заварным кремом	6 ч.
Слоеное пирожное со сливочным кремом	36 ч.

3. 1. Маркировка,2. стандартом,3. деревянные, 4. ящики.

4.1 бисквитно-кремовые,2. бисквитно - помадные, бисквитно- фруктовые.

5. работники 1. имеющие порезы, 2.ссадины, 3. ожоги, 4.гнойничковые заболевание открытых частей тела, 5. ангины.

6. тартразин

7. не более 8 мм.

8.1. Выпечка бисквитного полуфабриката, 2.10-12 часовая выстойка бисквита,3. приготовление крошковой массы,4. формование пирожных,5.отделка.

9.1. Жидкая консистенция теста,2. недостаточно заварена мука,3. мало соли,4.кондитерские листы сильно смазаны.

10. 1 дисковые резцы, 2. нож- пилу, 3. пластинки мерные.

11. воздушный

12. Пирожное «Руллет шоколадно-фруктовый»

13. Предварительно процеживается.Хранится в холоде, в отдельной посуде.

Преподаватель

Головинова И.Б.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

для проведения контрольной работы № 6
 по профессии: « Повар, кондитер»
 по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
 кондитерских изделий
 ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.
 Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных
 и тортов разнообразного ассортимента
 Тема Изготовление и оформление тортов

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	3	3
2	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	1	1
3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	9	9
4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	2	2	2
5	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	1	1
6	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	3	3
7	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	2	3	3
8	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	4	4
9	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	5	5
10	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	2	2
11	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	2	1	1
	Итого		34	34

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема Изготовление и оформление тортов

Вариант 1.

1. На какие группы классифицируются торты по сложности приготовления. 1 ____ 2 ____ 3. ____
2. На основе какого теста приготавливают венские торты?
3. Перечислите этапы приготовления бисквитного торта " Молодежный"
4. Укажите наименование кремов применяемых при приготовлении торта " Бисквитно-кремового"
5. Укажите показатели влажности при хранении тортов.
6. Перечислите оборудование, используемое для хранения тортов
7. Перечислите виды ароматические вещества применяемые при приготовлении тортов.
8. Вставьте пропущенные слова Важную роль играет также грамотная укладка и ____ 1 ____ в соответствии с требованиями ____ 2 ____ ____ 3 ____ . Наиболее значительное влияние на сохранность продукции оказывает ____ 4 ____ хранения кондитерских изделий.
9. Ознакомьтесь с описанием отражающую особенность тортов и укажите название торта. Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
10. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита
11. Дополните предложение Торты массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурного рельефного и объемного рисунков это- _____ торты.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема Изготовление и оформление тортов

Вариант 1.

- 1.1. массовые, 2. литерные, 3. фигурные.
2. Венское дрожжевое тесто.
- 3.1. Выпечка биквитного п/ф, 2. Выстаивают не менее 6 ч., 3. Зачищение п/ф, 4. Разрезание на 2 пласта 5. Пропитывание ягодным сиропом. 6 Выпечка шоколадного суфле 7. Соединение с шоколадным суфле, 8. Охлаждение, 9 .Украшение.
4. 1. Крем масляный, 2. крем масляный с какао.
5. 70-75 %
6. 1. холодильные горки, 2. кондитерские шкафы- витрины, 3. кондитерские витрины.
7. 1 натуральные, 2. идентичные натуральным, 3. искусственные.
8. 1. расположение, 2. товарным, 3. соседством, 4. температура
9. " Сказка"
10. 1 уменьшение количества клейковины; 2. улучшение качества готового бисквита
11. фигурные.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема Изготовление и оформление тортов

Вариант 2.

1. На какие группы подразделяются песочные торты в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. 1 ____ 2 ____ 3 ____.
2. Какую форму имеет бисквитный торт " Сказка"?
3. Перечислите этапы приготовления песочного торта " Каштан"
4. Укажите наименование кремов применяемых при приготовлении торта " Нектар"
5. Укажите показатели температуры при хранении тортов.
6. Перечислите оборудование, производственного участка по оформлению тортов
7. Перечислите достоинства ароматические вещества применяемые при приготовлении тортов.
8. Вставьте пропущенные слова. Кроме температуры большое значение при хранении оказывает относительная ____1____ ____2____. Превышение этого показателя может вызывать развитие ____3____. Также в обязательном порядке необходимо обеспечивать естественную или принудительную ____4____ помещений, где осуществляется хранение тортов.
9. Ознакомьтесь с описанием отражающую особенность тортов и укажите название торта. Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
10. Как различают слоеные торты в зависимости от вида отделочного полуфабриката.
11. Дополните предложение . Бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства это - ____ торты.

Преподаватель

Головинова И.Б.

Эталон ответов

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема Изготовление и оформление тортов

Вариант 2.

- 1.1 песочно-кремовые, 2. песочно-фруктовые, 3. глазированные.
2. полуцилиндрическую, в виде полена.
- 3.1. Выпечка песочного п/ф, 2. Охлаждение п/ф, 3. Зачищение п/ф, 4. Разрезание на 3 слоя
5. Прослаивание слоев кремом. 6. Глазирование поверхность фруктовой подварки, 7. Глазирование помадкой. 8. Охлаждение, 9. Украшение.
4. 1 Крем масляный с черносливом, 2. крем масляный.
5. +2°C...+6°C
- 6.1. электроплитой, 2. миксером, 3. холодильный шкаф.
- 7.1. придают яркий вкус и аромат; 2. помогают усилить имеющиеся вкусовые комбинации
3. возможность изготовления обширного спектра изделий с различными ароматами ;
- 8.1. влажность, 2. воздуха, 3. микроорганизмов, 4. вентиляцию.
9. "Черный лес"
10. 1. слоено-кремовый, 2. слоено-фруктовый.
11. литерные.

Преподаватель

Головинова И.Б.