

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 06 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения:

Комплект документов для проведения промежуточной аттестации предназначен для оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Оценка курса ПМ 05 ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента осуществляется в форме дифференцированного зачета, в соответствии с материалами ККОС.

1.2. Допуск к зачету:

К дифференцированному зачету по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

- а) по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
- б) посещаемость занятий не меньше 40%;
- в) наличие конспектов лекционных занятий 100%, заполняемость конспектов не меньше 40%;
- г) отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;
- д) отчетность по внеаудиторным (самостоятельным) работам 100%.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1.1. При выполнении всех условий пункта 1.2. настоящего комплекта документов обучающиеся получают задание на дифференцированный зачет.

1.2. Оценка за выполнение практических работ (занятий), внеаудиторных (самостоятельных) работ выставляется в соответствии с критериями указанными в методических указаниях по выполнению практических работ (занятий), внеаудиторных (самостоятельных) работ и является важной составляющей общего дифференцированного зачета.

1.3. Оценка за выполнение практических работ учитывается в журнале учета теоретического обучения (форма 2) и выставляется 100% обучающихся за исключением отсутствующих на занятии. Оценка за каждую внеаудиторную (самостоятельную) работу в журнале не выставляется, а является суммарной (средней) всех внеаудиторных (самостоятельных) работ и учитывается при допуске к дифференцированному зачету, как итог освоения соответствующих тем. Полнота знаний полученных на лекционных занятиях оценивается кратким контрольным опросом в начале следующего занятия с выставлением оценки (форма 2) не менее 3% от списочного состава учебной группы.

1.4. При проведении дополнительного контроля методом тестирования обучающиеся получают оценку:

- «отлично» при 100% положительных ответов;
- «хорошо», если дано не менее 70% положительных ответов;
- «удовлетворительно» если дано не менее 50% положительных ответов.

3. ОБРАЗЕЦ ВЕДОМОСТИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

Дата « » 20 года

ВЕДОМОСТЬ

оценки результатов освоения

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Учебный год: Курс: Группа:

Количество часов:

Форма промежуточной аттестации: *дифференцированный зачет*

| № п/п | Фамилия И.О. | Объекты оценки | | | | Результат зачета |
|-------|--------------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------|
| | | Средняя оценка за курс | Наличие конспектов (лист / черновик) | Внеауд. (сам.) работа зач / черновик | Дополн. контроль (опенция) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Преподаватель

Фамилия И.О

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

4.1. Дополнительный контроль на дифференцированном зачете по ПМ 05. ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента проводится в следующих случаях:

- по решению преподавателя;
- при спорной ситуации.

4.2. Формы дополнительного контроля (форму контроля выбирает преподаватель):

- устный опрос (опрос по материалу пройденных тем);
- тестирование;
- смешанный контроль.

4.3. Тестирование при дополнительном контроле:

Инструкция по выполнению задания варианта тестового контроля:

Внимательно прочитать вопрос, выбрать правильный ответ (один из трех) и обвести номер ответа кружком.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - 1) 12,5%;
 - 2) 16,5%;
 - 3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - 1) 20 г;
 - 2) 9 г;
 - 3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;

- 3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
 - 2) яблочного пюре с сахаром;
 - 3) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
 - 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста — его растяжимость и упругость?
 - 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
 - 1) 100 °С;
 - 2) 55 °С;
 - 3) 40 °С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - 1) яйцепродукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
 - 1) 55 °С;
 - 2) 200 °С;
 - 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
 - 1) животного;
 - 2) молочного;
 - 3) гидрогенизированного.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
 - 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность.
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
 - 2) повышают и понижают;
 - 3) снижают и понижают.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с

аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ - ...

- 1) декстринов;
 - 2) студней;
 - 3) меланоидинов.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
- 1) уменьшается;
 - 2) увеличивается;
 - 3) минимальна.

16. ... - представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | И | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|----|----|----|----|----|
| ответы | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 2 | 2 |

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. $5,8 \text{ кг теста} - 5 \text{ кг выпеченных булочек} = 0,8 \text{ кг}$ Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
 - 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;
 - 3) в холодной воде.
 2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
 - 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
 3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
 - 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
 4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
 - 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
 5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества - более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
 - 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
 6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
 - 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
 7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
 - 1) яйцепро дуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
 8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
 - 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
 9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
 - 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
 10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
 - 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
 - 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 -- 240 °С в течение 1...3мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамельизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -... .
- 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 6 ч.
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
 - 2) повышается;
 - 3) изменяется.
16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;
 - 2) 1 ч;
 - 3) 48 ч.
- В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.
17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?
18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| ответы | 2 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 |

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.
18. $5,8 - 5:5,8 \times 100\% = 14\%$

Вариант 3

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
 - 1) повышается в 4 раза;
 - 2) понижается в 4 раза;
 - 3) не меняется.
2. Сырцовая глазурь называется:
 - 1) рисовальной массой;
 - 2) сахарной массой;
 - 3) белковой массой.
3. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп.
4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
 - 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
 - 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
 - 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
 - 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
 - 1) 200 °С;
 - 2) 50 °С;
 - 3) 70 °С
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
 - 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.
10. Пралине лучшего качества получается с использованием:
 - 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

И. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной.
12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
 - 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
 - 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
 - 1) лепешки с начинкой;

- 2) плюшки;
 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
 15. Безопарный способ приготовления теста называют...
 1) многофазным;
 2) двухфазным;
 3) однофазным.
 16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
 1) пропионовокислое;
 2) молочнокислое;
 3) масляно-кислое.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 3

| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| ответы | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 |

17. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$(5 - 4):4 \times 100 = 25\%$$

Критерии оценок тестовой работы -

20 - отметка «Отлично»

18-19 - отметка «Хорошо»

10-18 - отметка «Удовлетворительно» Менее 10 - отметка «Неудовлетворительно».