

**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 № 63 от 25.06 2020 г.



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

ПМ.08 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

Содержание

1. Паспорт контрольно - оценочных средств
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке
- 2.1. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессионального модуля
- 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК
3. Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения профессионального модуля
4. Задания для проведения промежуточной аттестации
5. Критерии оценки освоения

1. ПАСПОРТ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

2.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная Аттестация	Текущий контроль
МДК 08.01.	Дифференцированный зачет	Защита практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Защита рефератов. Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ.
УП.08 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Оценка выполнения проверочных заданий по учебной практике. Аттестационные листы.
ПП.08 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике, аттестационные листы, дневник по практике
ПМ 08	экзамен по модулю (ПМ01)	

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста_(письменного и/или компьютерного), в виде подготовки реферата, проекта, презентации, эссе.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный)

Оценка освоения МДК предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Перечень заданий в МДК

Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
---	-------------	---------------------------

<p>У1. органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4. выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>коммуникативные умения;</p> <p>У7. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У8. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У9. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>- вопросы контрольной работы;</p> <p>- лабораторная работа;</p> <p>тестирование</p> <p>- деловая игра - решение задач.</p> <p>Отчеты по учебной практике и зачеты по производственной практике при изучении каждого раздела профессионального модуля.</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>- промежуточная аттестация</p>
<p>З 1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 2. основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 3. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 5.; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З 6. методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З 7. температурный режим и правила приготовления разных типов сложных</p>	<p>Отчеты по учебной практике и зачеты по производственной практике при изучении каждого раздела профессионального модуля.</p>	<p>- рубежный контроль;</p> <p>- итоговое оценивание;</p>

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 8. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 12 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>3 13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>3 14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>3 15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
---	--	--

2.3. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания:

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); Рецептуры и режимы изготовления простых массовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; Устройство обслуживаемого оборудования.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); Рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; Способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; Устройство обслуживаемого оборудования.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
--	---	---

2.4. Требования к портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) 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

Состав портфолио:

Раздел 1 «Обязательные документы»:

- первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);
- аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);
- сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;
- сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);
- аттестационный лист по производственной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики);
- протоколы спортивных соревнований (для юношей);
- дневник учебной практики;
- дневник производственной практики;
- ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.
- характеристика с предприятия

Раздел 2. «Дополнительные материалы»:

- грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие
- документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;
- рекомендательные письма.
- отзывы о выполнении работ.

3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ЗАДАНИЕ № 1

Ответьте на вопросы.

1. Каково значение изделий из теста в питании?
2. Какие существуют способы разрыхления теста?
3. Что способствует разрыхлению теста для блинчиков и заварного теста?

ЗАДАНИЕ №2

Допишите предложения.

1. Показателем качества муки являются количество и качество ..., влажность, влагопоглощительная и газодерживающая способность.
2. По содержанию ... и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую.
3. Чем больше сила муки, тем выше ее ... способность. Изделия из такой муки получаются более рыхлыми и пористыми.
4. В зависимости от способа разрыхления тесто подразделяют на дрожжевое (кислое) и бездрожжевое (пресное), слоеное.

ЗАДАНИЕ №3

Укажите в приведенной далее таблице соответствие названий групп изделий из теста их ассортименту.

№ п/п Вопрос Варианты ответов

1

3 Какие изделия относятся к мучным блюдам?

Какие изделия относятся к мучным кулинарным изделиям?

Какие изделия относятся к мучным гарнирам? а) Клецки, профитроли, корзиночки, лапша домашняя;

б) вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики;

в) пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги

ЗАДАНИЕ №4

Укажите в приведенной далее таблице соответствие вида теста способам его разрыхления.

№п/п

Вопрос

Варианты ответов

1 Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?

Каким способом разрыхляют песочное тесто?

Каким способом разрыхляют бисквитное тесто?

Каким способом разрыхляют слоеное тесто? а) Химическим;

2 б) механическим;

3 в) биологическим

4

ЗАДАНИЕ №5

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?

3. Каково соотношение муки и жидкости для замеса теста дрожжевого густого?

4. Из каких операций складывается процесс приготовления дрожжевого теста?

ЗАДАНИЕ № 6

1. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста.

2. Объясните процессы, происходящие при брожении теста, и необходимость его обминки.

3. Укажите оптимальную температуру брожения теста.

4. Перечислите изделия из дрожжевого безопарного теста.

ЗАДАНИЕ № 7

Определите, какой продукт лишний для замеса теста:

а) дрожжевого: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин;

б) бездрожжевого: мука, соль, сахар, яйца, молоко;

в) бисквитного: мука, сахар, яйца, молоко.

ЗАДАНИЕ № 8

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.

ЗАДАНИЕ №9

Укажите в приведенной далее таблице в какой последовательности производится замес дрожжевого безопарного теста.

№ п/п Наименование операции Последовательность операций (ответ обозначьте цифрами)

1

2

3

4

5 6

7 8

9 10 Муку просеивают

Дрожжи разводят в теплой воде температурой 30...35°C

В молоко температурой 30... 35 °C добавляют соль, сахар, яйца, разведенные дрожжи. Хорошо размешивают

За 2... 3 мин до окончания замеса вводят растопленное сливочное масло или маргарин

Всыпают муку и замешивают тесто Маргарин растапливают и слегка охлаждают Оставляют тесто для брожения в течение 3... 3,5 ч

Замешивают тесто до однородной консистенции, пока оно не будет прилипать к посуде или рукам

Когда тесто увеличится в объеме, производят 2 — 3 раза обминку

Разделяют тесто

ЗАДАНИЕ № 10

1. Составьте схему приготовления опары.
2. Как определить готовность опары по внешним признакам?
3. Перечислите продукты, которые входят в тесто, приготовленное опарным способом.
4. Для каких изделий используется тесто, приготовленное опарным способом?

ЗАДАНИЕ № 11

1. Составьте схему приготовления опарного теста.
2. Укажите последовательность операции приготовления кулебяки с капустой.
3. Укажите продолжительность и температуру выпечки кулебяки.
4. При проведении бракеража оказалось, что на поверхности у кулебяки во время выпечки появились трещины. В чем причина?

ЗАДАНИЕ № 12

1. Объясните процесс спиртового брожения в ходе брожения теста.

$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$

Дрожжи

2. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит молочнокислое брожение.

$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_3H_6O_3$

Объясните, что образовалось в тесте в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий из сахара?

3. За счет чего в процессе брожения в тесте образуется пористая структура?
4. Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?
5. Какое влияние на тесто оказывает присутствие молочной кислоты?

ЗАДАНИЕ № 13

Выполните задания и ответьте на вопросы.

1. Составьте схему приготовления опарного дрожжевого теста.
2. Опишите подготовку пирожков к выпечке.
3. Назовите особенности выпечки мелких изделий из дрожжевого теста.
4. Как приготовить фарш из капусты?
5. Какие могут быть дефекты у изделий из дрожжевого теста?

ЗАДАНИЕ № 14

Выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Продолжите схему основных процессов приготовления пирожков печеных из готового дрожжевого теста.
2. С какими фаршами готовят пирожки печеные?
3. При какой температуре выпекают пирожки?
4. После выпечки пирожки с боков имеют участки без корочки — «притиски». В чем причина?
5. После выпечки у пирожков появился мякиш с неравномерной пористостью. В чем причина?

ЗАДАНИЕ № 15

Ответьте на вопросы.

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?

ЗАДАНИЕ № 16

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 влажностью воздуха | |

ЗАДАНИЕ № 17

1. Укажите последовательность приготовления расстегаев.

№ п/п Операция Последовательность операций (ответ обозначьте цифрами)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

11 Тесто готовят опарным способом более густой консистенции (влажность 38 %) Расстаивают в течение 5... 10 мин Разделяют на порции по 45, 120, 150 г Формуют шарики Расстаивают в течение 20... 30 мин Раскатывают на лепешки Кладут фарш на середину Края теста соединяют так, чтобы часть фарша в центре оставалась открытой Расстегаи укладывают на смазанный маслом кондитерский лист Соединенные края защипывают «елочкой» или «веревочкой» Смазывают меланжем и выпекают в течение 8... 15 мин при температуре 230...240 °С в зависимости от размера

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Почему для расстегаев готовят тесто опарным способом более густой консистенции?
- 2). Как используют расстегаи массой 45 г?
- 3). Какие процессы происходят при выпечке изделий из теста?

ЗАДАНИЕ № 18

Выполните задания.

1. Допишите схему основных технологических операций приготовления ватрушек с творогом из опарного дрожжевого теста.
2. Укажите требования к качеству изделия «Ватрушка с творогом»:
3. внешний вид, цвет, вкус и запах, мякиш изделия.

ЗАДАНИЕ № 19

Выполните задания.

1. Укажите соответствие количества муки и жидкости для мучных блюд.
2. Укажите вид теста для приготовления указанных блюд.

Блюдо (на 1 кг муки) Жидкость Вид теста

1. Оладьи а) 2,5 л;
б) 1л;
в) 1,5л а) Дрожжевое;
б) бездрожжевое;
в) заварное
2. Блины
3. Блинчики
4. Назовите норму отпуска и температуру подачи оладьев и блинов.

ЗАДАНИЕ №20

Выполните задания.

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Блины», используя набор следующих продуктов: дрожжи, молоко, соль, сахар, яйца, мука, маргарин.
2. Укажите правила отпуска блинов.
3. Назовите цель введения в готовое тесто взбитых белков.

ЗАДАНИЕ №21

Ответьте на вопросы.

1. Сколько жидкости берут на 1 кг муки для блинов ..., для оладьев ...?
2. Чем различаются друг от друга по технологии приготовления блины и оладьи?
3. Какие требования предъявляются к качеству блинов и оладьев?

ЗАДАНИЕ №22

Выполните задания и ответьте на вопросы.

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?
3. Какие еще фарши можно использовать для блинчиков?
4. Укажите соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков.
5. Перечислите требования к качеству блинчиков.

ЗАДАНИЕ №23

1. Каковы основные операции приготовления кулебяк из дрожжевого теста?
2. Какие фарши используют для приготовления кулебяк?
3. Каковы продолжительность, температура выпечки и кулинарное использование кулебяк?
4. Как приготовить фарш из яблок для кулебяк?

ЗАДАНИЕ № 24

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?

ЗАДАНИЕ №25

Выполните задания и ответьте на вопросы.

1. При проведении бракеража пирогов оказалось, что изделия расплывчатые, без рисунка. В чем причина?

2. Поверхность пирогов темно-бурая, мякиш липнет. В чем причина?
3. Составьте схему приготовления фарша из свежей капусты (два способа).

ЗАДАНИЕ №26

1. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого теста для оладьев и блинов, зная соотношение муки и жидкости на 1 кг муки и раскладку продуктов.

Оладьи (1:1) Блины (1:1,5)

1	Мука	78 г	1	Мука	66 г	
2	Яйца	10 г	2	Яйца (белки взбить, желтки растереть с сахаром)		10 г
3	Молоко	75 г	3	Молоко	120 г	
4	Сахар	4г	4	Сахар	4г	
5	Соль	1,5г	5	Соль	1,5г	
6	Дрожжи	3г	6	Дрожжи	4г	
7	Масло сливочное	9г	7	Масло сливочное	10 г	
8	Сметана	30 г	8	Сметана	30 г	
Выход блюда 2...4 шт. 150/30			Выход блюда (подают с икрой, семгой, сельдью)			4...
5 шт. 150/30						

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?
- 2). С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?
- 3). Для чего тесто обминают?
- 4). Какие процессы происходят при замесе теста?
- 5). Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?
- 6). Что происходит с белками муки при замесе теста?
- 7). Каково соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков?
- 8). Почему при замесе теста для блинчиков используют холодное молоко, а при замесе теста для блинов теплое?
- 9). С какой целью готовят опару?

ЗАДАНИЕ №27

1. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста	Краткая характеристика изделия	Правила отпуска
Блины			
Оладьи			
Блинчики			
Пончики			
Беляши			

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Каково соотношение жидкости и муки для оладьев, блинов, блинчиков?
- 2). Какие дефекты могут быть у оладьев?
- 3). От чего зависит качество выпеченных изделий из теста?
- 4). Как подготовить мясной фарш для блинчиков и беляшей?

ТЕСТ № 1

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 грибами 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.

ТЕСТ № 2

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 перекишшего теста;
 - в) в тесто положено мало соли.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. К чему приводит увеличение продолжительности замеса песочного теста?
 - а) к трудоемкости работы;
 - б) к получению затянутого теста;
 - в) к получению слишком рассыпчатого теста.
2. По какой причине изделия из дрожжевого теста становятся с «закалом»?
 - а) слишком близкая рассадка изделий;
 - б) тесто перекишее;
 - в) высокая 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.

ТЕСТ № 4

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.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: один

Время выполнения каждого задания: 6 часов (астрономических часов)

Оборудование:

- компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

- электрические плиты, пароконвектомат, холодильник, жарочный шкаф, разделочные столы, взбивальная машина, мясорубка, фритюрница, блендер, миксер, посуда, инвентарь, столы, разделочные доски, стационарные плиты, кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, протирочная машина.

3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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

Умения 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