Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено цикловой комиссией

Протокол заседания №

от « » \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Котлярова С.В.

**Из опыта работы**

**Рабочая тетрадь для самостоятельных работ**

**МДК 04.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Володина Ольга Владимировна

г. Белгород, 2020

**Пояснительная записка**

Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и включает в себя учебный материал для самостоятельной работы обучающихся.

Представленная рабочая тетрадь по профессиональному модулю 04 (далее − ПМ 04) «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по профессии специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и на основе рабочей программы названного модуля.

При подготовке высококвалифицированных специалистов, конкурентоспособных на рынке труда важным условием является повышение роли самостоятельной работы обучающихся над учебным материалом, развитие навыков самостоятельной работы, стимулирование профессионального роста и творческой активности обучающихся.

Правильно и чётко организованная самостоятельная работа обучающихся имеет огромное образовательное значение, является одним из главных условий в достижении высоких результатов в приобретении профессиональных знаний.

Под самостоятельной работой обучающихся понимается самостоятельная деятельность как в учебной аудитории под руководством преподавателя, так и вне аудитории и в отсутствии преподавателя.

Контроль самостоятельной работы и оценка её результатов осуществляется как единство двух форм: самоконтроль и самооценка обучающегося и контроль и оценка со стороны преподавателя.

Рабочая тетрадь служит инструментом грамотной и рациональной организации самостоятельной работы обучающихся.

Использование рабочей тетради при выполнении самостоятельной работы способствует:

* ликвидации пробелов знаний обучающихся;
* формированию у обучающихся навыков в области учебной, научно-исследовательской и практической самостоятельной работы;
* развитию и углублению профессиональных научных и практических интересов обучающихся;
* формированию профессионально значимых качеств, знаний, умений и навыков будущих специалистов;
* созданию для обучающегося ситуации успеха – субъективного переживания удовлетворения от процесса и результата самостоятельно выполненной деятельности.

В рабочей тетради определены темы самостоятельной работы, её формы и  
объём; разработано необходимое учебно-методическое обеспечение.

Выполнение самостоятельной работы с использованием рабочей тетради позволяет расширить знания по изучаемым темам, более детально изучить дополнительную литературу и интернет– источники при ответах на поставленные вопросы, составлении конспекта. Задания рабочей тетради способствуют развитию интереса обучающихся к изучению профессионального модуля.

В Рабочей тетради для самостоятельных работ по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработаны задания по следующим темам:

Раздел 1: «Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству»

Тема: Сырье кондитерского производства.

Тема: «Полуфабрикаты кондитерских изделий»

Раздел 2. Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из

него

Тема: «Тесто и способы его разрыхления»

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Раздел 3 «Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него».

Тема : «Бездрожжевое тесто и изделия из него»

Тема: «Сдобное пресное тесто»

Раздел 4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов

Тема: «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»

Тема: «Кремы»

Тема: Контроль качества и безопасности готовой продукции

Тема: «Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий»

Тема: «Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста»

Тема: «Организация и технология приготовления праздничных тортов»

Предлагается выполнить следующие виды самостоятельной работы:

* решение тестовых заданий;
* выполнение заданий на сопоставление;
* заполнения схем и таблиц;
* выполнение практических задач.

Результаты самостоятельной работы обучающегося контролируются преподавателем. Выполнение самостоятельной работы оценивается и учитывается в ходе текущей и итоговой аттестации обучающегося по профессиональному модулю. При оценке результатов самостоятельной работы обучающегося учитывается уровень сложности задания.

Критериями оценки результатов работы являются:

**.** уровень освоения учебного материала;

**.** обоснованность и четкость выполнения задания;

**.** оформление материала в соответствии с требованиями.

Самостоятельная работа требует обращения к учебной литературе, периодическим изданиям, различным иным источникам информации.

В Рабочей тетради для самостоятельных работ по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для обучающихся указана учебная литература и дополнительные источники информации.

Основные достоинства рабочей тетради:

* системный подбор постепенно усложняющихся заданий;
* экономия времени студентов за счет выполнения работы непосредственно на страницах пособия;
* возможность решения большего числа задач за счет имеющихся графических заготовок условий задач;
* возможность исправлять ошибки в момент их свершения;
* при работе с тетрадью педагог может вести объяснения одновременно для всей группы студентов;
* проверка усвоения материала, контроль мыслительной деятельности обучающихся, проверка полученных знаний;
* сами лекции проходят более разнообразно, а как следствие этого повышенный интерес аудитории, повышение познавательной самостоятельности у студентов.

Практическое применение рабочих тетрадей позволит развить творческие способности обучающихся, увеличить объемы учебной информации, повысить культуру педагогического труда. Применение рабочей тетради в обучении улучшит качество образования, повысит эффективность учебного процесса на основе его индивидуализации, появится возможность реализации перспективных методов обучения.

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

Студента(ки) группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Раздел 1:** «**Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству»**

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**Тема:** **Сырье кондитерского производства.**

**1. Дайте определения и ответьте на вопросы:**

1. Перечислите основные виды сырья, используемые в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2.Какое дополнительное сырье используют при производстве кондитерских изделий?

3.Какие группы сырья Вы знаете?

4. Укажите соотношение воды и молочного порошка для приготовления молочного продукта.

**II. Выполните задание:**

Заполните таблицу 1.1, укажите условия хранения, использование данного сырья:

Таблица 1.1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **сырья** | **Виды данного сырья** | **Условия хранения** | | **Использование** |
| **температура** | **влажность** |
| Мука |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |  |
| Жиры |  |  |  |  |

***Тест № 1 (первый уровень)***

**Выберите правильные ответы**

**1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?**

а) Мука; б) орехи; в) повидло; г) сахар;д) сметана.

**2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?**

а) Помол; б) количества клейковины; в) цвет;г) зольность;д) газообразующая способность.

**3. Выберите базисную влажность муки:**

а) 14,0; б) 14,5; в) 15,0;г) 15,5;

**4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:**

а) Сливочного масла; б) яиц; в) сахара; г) муки.

**5. Какие разрыхлители теста вам известны?**

а) Дрожжи; б) соль; в) молочнокислые бактерии; г) сода пищевая.

**6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?**

а) сахар измельчают; б) сахар просеивают; в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают; г) сахар подвергают карамелизации.

**7. Как правильно подготовить мед к производству?**

а) Мед нагревают до 45-50 0С и процеживают; б) мед охлаждают до 15 0С и взбивают;

в) мед растирают с сахаром и используют; г) используют без подготовки;

**8. Как подготовить желатин к производству?**

а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде; б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;

в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде; г) желатин замачивают в подкисленной воде.

***Тест № 2 (второй уровень)***

**1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Назовите базисную влажность муки:** \_\_\_\_\_\_\_\_.

**3. Впишите пропущенные слова**: «Перед использованием муку \_\_\_\_\_\_\_\_ для обогащения \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_».

**4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста**: \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**6. Закончите предложение:**

Если мак загрязнен песком, его нужно \_\_\_\_\_\_\_\_ и погрузить в \_\_\_\_\_\_\_\_, затем сироп \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7. Впишите пропущенные слова в предложение:**

Перед использованием мед \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**8. Впишите пропущенное слово:**

Перед использованием желатина, его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в холодной кипяченой воде.

**Тема: «Полуфабрикаты кондитерских изделий»**

***Тест № 1 (первый уровень)***

**Выберите правильные варианты ответов:**

**1.Основное назначение тепловой обработки продуктов:**

а) Придать приятные вкусовые качества; б) повысить усвояемость;

в) сохранить витамины; г) разрушить минеральные вещества.

**2. Основные способы тепловой обработки продуктов:**

а) варка;б) ошпаривание;в) жаренье; г) бланширование.

**3. Что влияет на выход изделий?**

а) Влажность муки; б) величина упека; в) температура выпекания; г) витамины.

**4. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами?**

1. Картофель.2. Сметана.3. Соль. 4. Грибы.5. Лук.6. Маргарин или масло.7. Мука.

**5. Какие продукты входят в фарш рыбный?**

1. Рыба (филе без кожи и костей).2. Зелень петрушки.

3. Рис.4.Соль.5. Сахар.6. Лук репчатый.7.Мука.8. Перец.9. Масло растительное.

**6. Какие продукты не входят в фарш капустный?**

1. Капуста свежая.2. Морковь.3. Яйца.4. Корень петрушки.5. Маргарин столовый.6. Зелень петрушки.7. Соль.

**7. Какие продукты не входят в фарш рисовый с яйцом?**

1. Рис.2. Морковь.3.Лук репчатый.4. Лук зеленый.5. Соль.6. Маргарин столовый.7. Зелень петрушки или укропа.

***Тест № 2 (второй уровень)***

**1. Допишите предложение**: упек – это разность между 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Рассчитать припек** при изготовлении 100 штук булочек массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.

**3. Перечислите, какими способами можно готовить рис для фарша.**

**4. Рассчитать упек при выпечке** 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста.

**5. Продолжите предложение: припек** – это разность между 1) \_\_\_\_\_\_\_\_ и 2) \_\_\_\_\_\_\_\_.

**6. Какими способами можно приготовить мясо для фарша: \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_.**

**Раздел 2. Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из**

**него**

ПК 4.3Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**Тема: «Тесто и способы его разрыхления»**

**Ответьте на вопросы:**

1.Дайте определение опары и запишите технологию приготовления опары и теста.

2. Начертите схему приготовления опарного теста

3. Чем отличается приготовление опарного теста от безопарного?

4.Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

5. Как определить окончание процесса брожения теста?

***Тест № 1 (первого уровня)***

**Выберите правильные варианты ответов:**

1. Как можно классифицировать тесто?

1). Пресное.2). Соленое. 3). Слоеное. 4). Дрожжевое. 5). Сдобное.

**2. С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?**

1). С минеральными веществами.

2). С водой.3). С белками. 4). С жирами.5). С крахмалом.

**3. Назовите основные способы разрыхления теста:**

1.)Oпарный.2.) Биологический.3.0 Химический.4.)Температурный.

5.)Механический.6.) Холодный.

**4. В чем суть биологического разрыхления теста?**

1). В деятельности дрожжей.2). В разрыхлении во время замеса.

3). В выдерживании теста в теплом месте.

**5. Для какого теста применяют химические разрыхлители?**

1). Для дрожжевого.2). Для песочного.3). Для заварного.4). Для слоеного.

5). Для пряничного.

**6. Основное условие механического разрыхления теста?**

1). Наличие в тесте соды (углекислого аммония).

2). Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).

3). Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

***Тест № 2 (второго уровня)***

**1. Все способы разрыхления теста можно разделить на**

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Вставьте пропущенные слова:**

При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_, они впитывают 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_ и набухают, образуя 3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Вставьте пропущенные слова:

При внесении в питательную среду 1) \_\_\_\_\_\_\_\_ начинают активно поглощать 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_с выделением 3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и 4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**4. Вставьте пропущенные слова:**

Для химического разрыхления теста используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Вставьте пропущенные слова:**

Механическое разрыхление теста используется при приготовлении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ теста.

**6. Вставьте пропущенные слова:**

В основе приготовления слоеного и заварного видов теста лежит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_способ разрыхления.

**Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»**

**Ответьте на вопросы.**

1.Что происходит с изделиями во время расстойки?

2.Что происходит с изделиями при выпечке, если они плохо расстоялись

3.Что происходит с изделиями при выпечке, если они расстаивались слишком долго? 4.Для чего перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом?

5.Как определить готовность выпеченного изделия?

6.Какие изделия готовят из дрожжевого теста?

7.С какой целью тесто подвергают обминке?

8. Объясните процессы, происходящие при выпечке изделий.

9.. Перечислите виды бездрожжевого теста.

***Тест № 1 первого уровня***

Выберите правильные варианты ответов

**1. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?**

1) Сахар. 2) Сметана. 3) Сода. 4) Мука. 5) Крахмал. 6) Дрожжи. 7) Соль.

8) Вода. 9) Уксус. 10) Яйца.

2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?

1) Опарный. 2) Холодный. 3) Мягкий. 4) Бессолевой. 5) Безопарный.

3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?

1) 20-22°С. 2) 30-32°С. 3) 40-42°С. 4) 50-52°С.

**4. По каким признакам определяют окончание замеса?**

1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.2) Тесто приобретает однородную консистенцию.

3) Тесто начинает прилипать к рукам.4) Тесто перестает прилипать к рукам.

**5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?**

1) В густом.2) В жидком.3) В соленом.4) В холодном.5) В содержащем много сахара.6) В содержащем мало сахара.

**6. Тесто считается готовым к разделке, если:**

1) масса его увеличивается в 2 раза;2) объем его увеличивается в 2 раза;

3) тесто приобретает кислый запах;4) тесто приобретает спиртовой запах;

5) тесто при надавливании медленно выравнивается;

6) тесто при надавливании не выравнивается.

***Тест №2 (второй уровень)***

**1. Дрожжевое тесто нельзя приготовить без следующего сырья:**

\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?**

**3. Закончите предложение:** Если в тесте много сдобы, то часть \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_ добавляют не сразу при замесе теста, а вводят в него во время \_\_\_\_\_\_\_\_\_, это называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**4. Допишите предложение**: Опара готова, когда поверхность ее \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и она \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Что такое расстегай?**

**6. Назовите 3 способа формования пирога московского.**

**7. Заполните пропуски:**

Изделия Время выпечки Температура выпечки

Ватрушка а) 200-220 0С

Пирог 40-60 минут б)

**8. Выпишите пропущенные цифры и словосочетания** в тексте: В дрожжевом слоеном тесте может быть \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_ слоев. Большое количество слоев не рекомендуется, так как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Это ухудшает качество изделий.

**Раздел 3 «Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него».**

ПК 4.3Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Тема : «Бездрожжевое тесто и изделия из него»**

**Вопросы для самостоятельного изучения.**

1. Почему тесто называют песочным?
2. Дополните технологическую схему приготовления песочного теста Укажите способ формования, температуру и продолжительность выпечки песочного теста
3. Дайте определение термину «бисквит». Укажите названия бисквитов в зависимости от способа приготовления, рецептуры и наполнителя.
4. Перечислите стадии приготовления бисквита основного с подогревом.
5. Почему бисквитное тесто выпекают сразу после приготовления?
6. Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого подъема, малопористым. Укажите причины недостатков и способы их предупреждения.
7. С какой целью для приготовления бисквита круглого (буше) необходимо использовать только свежие яйца?
8. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката бисквита круглого (буше).
9. Укажите особенности заварного полуфабриката Укажите последовательность приготовления заварного теста.
10. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
11. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
12. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста.
13. Составьте схему выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката из слоеного теста.
14. Что делают, чтобы при выпечке полуфабрикатов из слоеного теста не происходило сжатие или вздутие пласта?
15. Укажите количество слоев в слоеном тесте. Объясните процессы, происходящие в тесте в процессе выпечки полуфабриката из слоеного теста.
16. Укажите показатели качества полуфабриката из слоеного теста.
17. Укажите рецептуру полуфабриката из воздушного теста. Составьте технологическую схему приготовления воздушного теста
18. Почему необходимо строго соблюдать температурный режим выпечки полуфабриката из воздушной массы? Как добиться укрепления структуры белков при приготовлении воздушного теста?
19. Охарактеризуйте тесто для блинчиков. Укажите ингредиенты, входящие в состав блинчатого теста
20. Составьте технологическую схему приготовления теста для блинчиков
21. Перечислите способы выпечки блинчиков. Какие требования предъявляют к выпеченным блинчикам?
22. Дайте характеристику сдобному пресному тесту.
23. Составьте технологическую схему приготовления сдобного пресного теста
24. . В чем отличие вафельного теста для блинчиков?
25. Составьте технологическую схему приготовления теста для листовых вафель
26. Обоснуйте качественные показатели выпеченных вафельных листов: наибольшая толщина, пористость, желтоватый оттенок, упругость и вязкость, деформация.
27. Дайтеопределение термину «сухие духи» и укажите их состав.
28. Чем можно заменить сахар в пряничном тесте? Почему в пряничном тесте используют химические разрыхлители?
29. Охарактеризуйте сырцовый способ приготовления пряничного теста.
30. Охарактеризуйте заварной способ приготовления пряничного теста.

**Задание 1. Напишите технологию приготовления и схему приготовления:**

1. Сдобное пресное тесто.
2. Вафельное тесто.

3. Пряничное тесто

4. Песочное тесто

5.Бисквитное тесто

6.Заварное тесто

7.Слоеное тесто.

8.Воздушное тесто.

9.Воздушно-ореховое тесто.

10. Миндальное тесто.

***Тест № 1 (первый уровень)***

**Выберите правильный вариант ответа**

**1.При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы...**

тесто просолилось.

тесто стало эластичным.

тесто стало пышным.

**2.Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?**

1)Биологическим.2)Механическим.3)Химическим.

**3.В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?**

1) Если в тесто входят молочнокислые продукты.

2) Если в тесто не входят молочнокислые продукты.

**4.Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?**

1)Опарный.2)Безопарный.3)Заварной.4)Сырцовый.

**5.Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?**

1)Из-за большого количества жира в рецептуре.

2)Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.

3)Из-за большого количества яиц.

4)Из-за большого количества сахара.

**6.Какаю муку лучше использовать для бисквитного теста?**

1)С высоким содержанием клейковины.

2)С низким содержанием клейковины.

3)С высокой газообразующей способностью.

**7.Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?**

1) Сахар. 2) Соль. 3) Яйца. 4) Масло. 5) Дрожжи. 6) Муку.

**8.Какое количество слоев получается при слоении пресного слоеного теста?**

1) 356. 2) 256. 3) 238. 4) 338. 5) 198.

**9. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?**

1) 160-170°С. 2) 100—110°С. 3) 2(00-210оС. 10.

**10. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?**

1)Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.

2)Желтки и белки взбивают отдельно.

3)Сахара используют в 2 раза больше.

***Тест № 2 (второй уровень)***

**1.Выпишите пропущенные слова**

Тесто для пельменей и вареников имеет а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ консистенцию, для приготовления используется примерно б)% муки и в) \_\_\_\_\_\_% жидкости.

**2.Выпишите пропущенные слова:**

Блинчатое тесто разрыхляют 1)способом благодаря тому, что в состав входят 2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в тесте образуется и удерживается пена, разрыхляющая тесто, этого достаточно, так как при выпечке слой теста 3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**3.Выпишите пропущенные слова:**

Кефир или сметану в пресном сдобном тесте можно заменить на 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, которая вступает в реакцию с 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_, с выделением С02.

**4.Выпишите пропущенные слова:**

Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в его состав входит большое количество 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_, его можно готовить а) \_\_\_\_\_\_\_\_ и б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_способами.

**5. Выпишите пропущенные слова:**

Формы для выпечки заполняют бисквитным тестом на 1) \_\_\_\_\_\_\_ объема и выпекают при температуре 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**6. В состав масляного бисквита входит** до 1) \_\_\_\_\_\_\_\_% масла, поэтому тесто более тяжелое и для его разрыхления необходимо применять 2) \_\_\_\_\_\_\_\_.

**7. Выпишите сырье для пресного слоеного теста.**

8. Выпишите пропущенные слова:

Перед замесом белково-воздушного теста всю посуду нужно обдать кипятком для удаления 1) \_\_\_\_\_\_\_\_, так как наличие следов 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ снижает пенообразующую способность 3) \_\_\_\_\_\_\_\_ в 4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ раза.

**9. Дополните пропуски в технологической схеме приготовления заварного теста:**

Замес теста

4)

Заварка массы 1-2 мин при помешивании

Нагрев массы до кипения

3)

2)

1)

Вода

Масло сливочное

**Практические задания**

Практическое задание № 1.

Указать причины следующих дефектов дрожжевого теста:

1.Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно

2. Тесто кислое

Практическое задание № 2.

Указать причины следующих дефектов песочного теста:

1.Тесто непластичное, при раскатке крошится, выделяется жир, изде­лия грубые, крошливые

Практическое задание № 3

Указать причины следующих дефектов блинчатого теста:

1.Большая толщина, непропек

2. Крупные пузыри, блинчики пригорают

Практическое задание № 4.

Указать причины следующих дефектов полуфабрикатов из песочного теста:

1.Полуфабрикат очень рассыпча­тый

2. Полуфабрикат сырой, плохо про­печенный

Практическое задание № 5

Указать причины следующих дефектов полуфабрикатов из бисквитного теста:

1.Бисквит плотный, небольшого объема, малопористый

2. Бисквитный полуфабрикат с комками муки

Практическое задание № 6

Указать причины следующих дефектов полуфабрикатов из заварного теста:

1.Полуфабрикат имеет малый объем

2. Полуфабрикат с разрывами на поверхности

Практическое задание № 7

Указать причины следующих дефектов полуфабрикатов из пресного слоеного теста:

1.Выпеченные изделия с плохим подъемом

2. Выпеченные изделия жесткие, сухие

Практическое задание № 8.

Указать причины следующих дефектов полуфабрикатов из миндального теста:

1.Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности

2. Поверхность миндального полу­фабриката темная, с крупными трещинами, мякиш плохо пропе­чен

**Тема: «Сдобное пресное тесто»**

***Тест № 1 первый уровень***

**Выберите правильный ответ**

**1. Продукты для приготовления сдобного пресного теста:**

а) мука, масло, кислота, сахар, яйца, кефир, сода;

б) мука, масло, сахар, яйца, вода, кислота, сода;

в) мука, масло, яйца, сметана, кислота, сода.

**2. Способ разрыхления сдобного пресного теста**

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

**3. С какой целью в сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят пищевую кислоту?**

а) для взаимодействия соды и лимонной кислоты, с целью разрыхления теста;

б) для придания кислого вкуса тесту;

в) для увеличения объема изделий.

**4. Последовательность приготовления сдобного теста**

а) растопленное масло + мука, смешанная с содой – перемешать + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц;

б) растопленное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешенная с содой;

в) размягченное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешенная с содой.

**5. Процессы, происходящие при выпечке изделий**

а) денатурация белков, клейстеризация крахмала, расширение углекислого газа, декстринизация, карамелизация;

б) набухание белков, выделение углекислого газа, декстринизация, карамелизация, образование клейковины;

в) расширение газообразных продуктов, денатурация белков, клейстеризация крахмала, выделение влаги, клейстеризующимся крахмалом.

6. Ассортимент изделий из сдобного теста

а) сочни с творогом, волованы, ватрушки;

б) сочни с творогом, ватрушки, пирожки;

в) ватрушки, пирожки, профитроли.

**7. Причины чрезмерной рассыпчатости изделий**

а) тесто замешано с теплыми продуктами;б) мало жира, вместо яиц положены белки;в) много жира, вместо яиц положены желтки.

**8. Причина рассыпчатости теста при раскатке**

а) тесто замешано с сильно разогретым маслом или другими теплыми продуктами;б) мало муки и жидкости;в) много муки и жидкости, долго месили тесто.

**9. Причина затянутого теста и изделий с малым подъемом**

а) мало муки и много жидкости;б) много муки и жидкости, долго месили тесто;

в) много муки и мало жидкости.

**10. Температура выпечки изделий из сдобного теста**

а) 230-240 0С;б) 190-210 0С;в) 240-250 0С;

**Раздел 4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов**

ПК 4.3Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**Тема: «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»**

***Тест № 1 (первый уровень)***

**Выберите правильные варианты ответов.**

**1. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?**

1)Растворить сахар в воде, интенсивно перемешивая.

2)Уваривать сахарный сироп до нужной консистенции.

3)Отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

**2. В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?**

1)Много антикристаллизатора.

2)Мало антикристаллизатора.

3. Что входит в состав заварной мастики?

1) Сахар.2) Мука.3) Вода.4) Крахмал. 5) Желатин.

**4. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?**

1) Помада.2) Мастика.3) Масляные кремы. 4) Суфле.

**5. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?**

1) Глазури. 2) Мастику. 3) Кремы.

***Тест № 2 (второй уровень)***

**1.Выпишите пропущенные слова:** Инвертный сироп является заменителем 1) \_\_\_\_\_\_\_\_, так как имеет свойства 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2.Закончите предложение**: Для приготовления кофейного сиропа необходимо приготовить кофейную 1), для чего рекомендуется разделить воду на 2) \_\_\_\_\_ части.

**3.Назовите последовательность процессов приготовления помады основной:**

1).

2).

3).

4).

**4.Перечислите недостатки,** которые могут возникнуть в готовой помаде, если использовано мало антикристаллизатора.

**5.Выпишите пропущенные слова:**

Для приготовления сырцовой мастики 1) \_\_\_\_\_\_\_ замачивают, нагревают до 2)\_\_\_\_\_\_\_ и вливают в 3)\_\_\_\_\_\_\_, перемешивают до получения 4) \_\_\_\_\_\_\_ массы.

**6.Выпишите пропущенные слова:**

Для приготовления глазури для глазирования изделий необходимо яичные белки взбить с 1)\_\_\_\_\_\_\_, добавить 2) \_\_\_\_\_\_\_\_ сахарной пудры, затем еще 3) \_\_\_\_\_\_\_ сахарной пудры, подогреть до Т 4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и всыпать остальную пудру. Готовая глазурь имеет консистенцию 5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7. Выпишите пропущенные слова:**

Для приготовления желе на желатине его 1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_. Варят сироп из 3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, охлаждают до Т 4)\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и соединяют с 5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_, перемешивают до 6) \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Тема: «Кремы»**

**Ответьте на вопросы.**

***1. Кремы - это***…

***2.Дайте определение:***

*Сиропы –это*

*Жженка –это* ,

*Помада –это*

*Желе – это*

*Марципан –это*

*Сахарная мастика -это*

**4.Перечислите украшения из:**

а) помады ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

б)глазури,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

в) кандира.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

**5.Напишите технологию и составьте схемы производства кремов:**

«Шарлотт»

«Гляссе»

«Пражский

«Птичье молоко»-

Крем белковый (заварной)

Крем «Зефир», заварной

Крем из сливок, на сливках.

***Тест № 1первый уровень***

**Выберите правильные варианты ответов:**

**1. Какие продукты входят в состав масляного основного крема гляссе?**

1) Сахар.2) Патока.3) Масло сливочное.4) Молоко.5) Яичный порошок.6) Вода.

7) Яйца.

**2. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?**

1) 36ч. 2) 72 ч. 3) 24ч.

**3. Какие способы производства белкового крема вам известны?**

1) Сырцовый.2) Сбивной.3) Ускоренный.4) Заварной.

**4. Если изделия оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:**

1) замораживания;

2) колеровки в печи при температуре 200—220°С;

3) колеровки в печи при температуре 100—110°С.

**5. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:**

1) крахмала;2) муки;3) агара.

***Тест № 2 второй уровень***

**1. Выпишите пропущенные слова:**

При приготовлении крема глясе сахар с 1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

уваривают до Т 2)\_\_\_\_\_\_\_, проба на 3)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

затем вливают во 4)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, взбивают до охлаждения до Т 5)\_\_\_\_\_\_\_ и соединяют со взбитым 6)\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Назовите способы приготовления белкового крема.**

**3. Выпишите пропущенные слова:**

Высокая опасность развития микроорганизмов в креме

обусловлена высоким содержанием 1)\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_, а

также невозможностью 2) \_\_\_\_\_\_\_\_ обработки крема.

**4. Выпишите пропущенные слова:**

При приготовлении крема «Шарлот», сахар с 1)\_\_\_\_\_\_\_

уваривают, вливают во 2)\_\_\_\_\_\_\_ и уваривают до 3)\_\_\_\_\_\_\_,

охлаждают до Т 4) \_\_\_\_ и в 5) \_\_\_\_\_ приемов вливают во

взбитое 6)

**5. Выпишите пропущенные слова:** При использовании сырцового белкового крема для украшения изделий их необходимо 1)\_\_\_\_\_\_\_, при Т 2)\_\_\_\_\_\_\_ в течение 3)\_\_\_\_\_\_\_.

**Тема: Контроль качества и безопасности готовой продукции**

***Тесты 1 уровня***

|  |  |
| --- | --- |
| **1.Каким подразделением на кондитерских предприятиях осуществляется технохимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовых изделий?**  а) центральной лабораторией;  б) цеховой лабораторией;  в) конторой цеха;  г) центральной и цеховой лабораториями. | **2**.**Физико-химические показатели качества галет, подлежащие контролю.**  а) щелочность, кислотность, влажность, намокаемость, массовая доля общего сахара, массовая доля жира;  б) щелочность, влажность, намокаемость, массовая доля общего сахара, массовая доля жира;  в) щелочность, кислотность, влажность, массовая доля общего сахара, массовая доля жира;  г) щелочность, кислотность, влажность, намокаемость, массовая доля общего сахара. |
| **3.Полуфабрикаты собственного производства, подлежащие контролю при выработке галет.**  а) опара;  б) тесто;  в) эмульсия и тесто;  г) опара и тесто. | **4.Показатели качества опары, контролируемые органолептическим методом.**  а) запах и консистенция;  б) вкус, запах и консистенция; в) кислотность, запах и консистенция;  г) вкус, кислотность, запах и консистенция. |
| **5.Физико-химические показатели качества теста, подлежащие контролю**  а) влажность, температура;  б) влажность, температура, кислотность;  в) влажность, температура, кислотность, реологические свойства;  г) влажность, температура, кислотность, реологические свойства, запах. | **6.Органолептические показателям качества, контролируемые в галетах**  а) форма, поверхность, цвет, вкус и запах;  б) форма, вид в изломе, цвет, вкус и запах;  в) форма, поверхность, вид в изломе, цвет, вкус и запах;  г) поверхность, вид в изломе, цвет, вкус и запах. |
| **7.С какой целью осуществляется технохимический контроль на кондитерских предприятиях?**  а)предупреждение использования в производстве некачественного сырья и материалов;  б)производство высококачественной продукции, отвечающей требованиям нормативных документов;  в)предупреждение использования в производстве некачественного сырья и материалов, рациональное использование сырья и материалов, соблюдение органолептических, физико-химических и бактериологических показателей качества, что направлено на получение высококачественной продукции, отвечающей требованиям нормативных документов;  г)рациональное использование сырья и материалов. | **8.Виды сырья, используемые в производстве галет.**  а) мука пшеничная высшего и смесь пшеничной обойной муки и муки 1-го сорта; сахарный песок, инвертный сироп, молочные продукты, меланж, поваренная соль, разрыхлители;  б) мука пшеничная высшего, 1-го, 2-го сорта, обойная и смесь пшеничной обойной муки и муки 1-го сорта; сахарный песок, инвертный сироп, молочные продукты, маргарин, меланж, поваренная соль, разрыхлители;  в) мука пшеничная высшего, 1-го, 2-го сорта и смесь пшеничной обойной муки и муки 1-го сорта; сахарный песок, инвертный сироп, маргарин, меланж, поваренная соль, разрыхлители;  г) мука пшеничная высшего, 1-го, 2-го сорта, обойная и смесь пшеничной обойной муки и муки 1-го сорта; сахарный песок, молочные продукты, маргарин, поваренная соль, разрыхлители. |
| **9.В соответствии с какими нормативными документами должен осуществляться технохимический контроль на кондитерских предприятиях?**  а)государственные стандарты;  б) технические условия;  в) государственные стандарты или технические условия;  г)государственные стандарты, технические условия, гигиенические сертификаты или качественные удостоверения. | **10.Какие виды полуфабрикатов контролируют в производстве помадных конфет «Сливочная помадка»?**  а) помадный сироп, помада-полуфабрикат, помадные корпуса;  б) помада-полуфабрикат, помадные корпуса;  в) помадные корпуса;  г) молоко, сливочное масло, сахар-песок, патока, помада-полуфабрикат, помадные корпуса. |
| **11.Какие показатели качества контролируют в какао порошке?**  а) влажность, дисперсность;  б)влажность, дисперсность, вязкость,  содержание какао масла;  в)содержание какао масла, дисперсность, влажность;  г) дисперсность, вязкость. | **12.Какие полуфабрикаты собственного производства подлежат контролю при выработке шоколада и какао порошка?**  а) обжаренные какао бобы, какао крупка;  б) какао тертое, какао масло, шоколадная масса;  в) какао масло, шоколадная масса;  г) обжаренные какао бобы, какао крупка, какао  тертое, какао масло, шоколадная масса. |
| **13.В течении какого срока можно использовать торты и пирожные, приготовленные с консервантами?**  а) 6 ч  б) 36 ч;  в) 72 ч;  г) 120 ч. | **14.Какие полуфабрикаты собственного производства подлежат контролю при выработке вафель с начинками?**  а) эмульсия, тесто, вафельные листы, начинки;  тесто, начинки;  б) эмульсия, тесто;  в) эмульсия, тесто, вафельные листы. |
| **15.Какие показатели качества контролируют в готовом сахарном, затяжном и сдобном печенье?**  а) внешний вид, вкус, запах, цвет, структура, намокаемость, кислотность;  б) внешний вид, вкус, запах, цвет, структура, щелочность, содержание сахара и жира, намокаемость, влажность;  в) внешний вид, вкус, запах, цвет, структура, щелочность, кислотность, намокаемость, влажность;  г) внешний вид, вкус, запах, цвет, структура, щелочность, влажность. | **16.Какие показатели качества контролируют в отделочных полуфабрикатах (кремах) для тортов и пирожных**?  а) влажность, содержание сорбиновой кислоты, содержание сахарозы в водной фазе крема, содержание редуцирующих веществ;  б) содержание редуцирующих веществ, влажность;  в) влажность, содержание сорбиновой кислоты, содержание сахарозы в водной фазе крема;  г) влажность, содержание редуцирующих веществ. |
| **17.В производстве каких кондитерских изделий необходимо осуществлять бактериологический анализ.**  а) шоколада и шоколадных полуфабрикатов;  б) тортов и пирожных;  в) печенья, крекера и галет;  г) халвы. | **18.Какие методы контроля используются лабораторией для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на кондитерских предприятиях.**  а) физико-химический анализ;  б) органолептический, физико-химический и бактериологический анализ;  в) органолептический и физико-химический анализ;  г) бактериологический и физико-химический анализ. |
| **19.С какой целью на кондитерских предприятиях осуществляется технохимический контроль за влажностью и температурой различных видов кондитерского теста**.  а) влажность и температура теста оказывают влияние на реологические свойства теста;  б) влажность и температура теста оказывают влияние на продолжительность замеса теста;  в) влажность и температура теста оказывают влияние на способ формования тестовых заготовок;  г) влажность и температура теста оказывают влияние на продолжительность выпечки тестовых заготовок. | **20.С какой целью осуществляется технохимический контроль за показателями качества студнеобразователей в производстве пастило-мармеладных изделий.**  а) для определения температуры застудневания растворов, прочности студней и падения прочностей студней после нагревания;  б) для определения студнеобразующей способности;  в) для определения формоудерживающей способности;  г) для определения комплексообразующей способности. |

**Тема: «Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий»**

***Тест № 1 первый уровень***

**1. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от полуфабрикатов**: \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_.

2**. Рассчитайте** вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек 12%.

3**. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:**

а) Заварных б) Воздушных в) Крошковыхг) Слоеных.

**4. Выберите операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного**:

а) Разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласты.

б) Пропитка слоеного полуфабриката сиропом.

в) Склеивание слоеных пластов масляным кремом.

г) Склеивание слоеных пластов белковым кремом.

д) Отделка поверхности.

**5. Выберите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:**

а) 72 ч;б) 36 ч;в) 6 ч.

**6. Пирожные из заварного теста:**

а) Языки, корзиночка, волованы, шу.б) Картошка, шу, тарталетки, эклеры.

в) Трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками..г) Меренги, буше, волованы, языки.

**Тема: «Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста»**

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

***Тест № 1 уровень***

1. Выбери и отметь √ основные продукты для приготовления кондитерских изделий:

Вкусовые и ароматические вещества

Сахар

Разрыхлители

Яйца

Сливочное масло

Молочные продукты

Мука

Пищевые добавки

1. Напиши, как называют отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки
2. Напиши способы разрыхления теста.
3. Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно? Выбери правильный ответ.

а) опарный;

б) безопарный

1. Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? Выбери правильный ответ.

а) сахар

б) крахмал

в) дрожжи

г) маргарин

д) вода

е) орехи

ж) яйца

6. Стрелками покажи связь между недостатком теста, вызываемого неправильным процессом брожения, и причиной его возникновения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пониженный объем теста |  | Недостаточная обминка |
|  |  |  |
| Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно |  | Недоброкачественные дрожжи |

***Тест № 2 1 уровень***

**1.**Выбери и отметь √ вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий

Орехи

Сахар

Молочные продукты

Разрыхлители

Пищевые добавки

Фрукты

Мука

Эссенции

1. Напиши, как называют отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания.
2. Вставь нужные слова.

Для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ способа разрыхления используют микроорганизмы – дрожжевые грибки (дрожжи).

Для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ способа используются химические разрыхлители: питьевая сода и углекислый аммоний. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ способ разрыхления используют для изготовления бисквитного, заварного, белкового теста и теста для блинчиков.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ способ сочетает в себе несколько способов разрыхления теста.

1. Что предусматривает безопарный способ приготовления дрожжевого теста? Выбери правильный ответ.

а) одновременную закладку всего сырья;

б) приготовление опары и замес теста после окончания брожения опары.

1. Что берут для приготовления опары? Выбери правильный ответ.

а) мука

б) крахмал

в) дрожжи

г) соль

д) вода

е) яйца

ж) маргарин

1. Стрелками покажи связь между недостатком теста, вызываемого неправильным процессом брожения, и причиной его возникновения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тесто кислое |  | Тесто охладилось ниже 100С |
|  |  |  |
| Тесто не подходит |  | Тесто перебродило |

**Тема: «Организация и технология приготовления праздничных тортов»**

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

***Тест № 1 (1 уровень)***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| 1. Если изделие оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют: | 1. Замораживания 2. Колеровки в печи при температуре 200…220°С. 3. Колеровка в печи при температуре 100 …110°С. |
| 1. Какие способы производства белкового крема вам известны? | 1. Сырцовый. 2. Сбивной. 3. Ускоренный. 4. Заварной. |
| 1. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката вы знаете? | 1. Бисквитные 2. Песочные 3. Дрожжевые 4. Желейные |
| 1. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных? | 1. 10 – 12г 2. 45 – 50г 3. 70 – 80г 4. 140 – 150г |
| 1. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного. | 1. Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты. 2. Пропитка песочного полуфабриката сиропом. 3. Склеивание песочных пластов масляным кремом. 4. Склеивание песочных пластов белковым кремом. 5. Отделка поверхности. |
| 1. Выберите операции, неприменяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного. | 1. Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты. 2. Пропитка бисквитного полуфабриката 3. Склеивание бисквитных пластов масляным кремом. 4. Склеивание бисквитных пластов белковым кремом. 5. Отделка поверхности.   Отделка боковой поверхности. |
| 1. Песочное тесто замешивают из продуктов | 1. мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, химические разрыхлители 2. мука, молоко, сахар, яйца, соль, химические разрыхлители 3. мука, жженка, жир, яйца, соль, химические разрыхлители 4. мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, биологические разрыхлители |
| 1. Для приготовления курника используют полуфабрикаты: | 1. тесто слоеное пресное, блинчики выпеченные, фарш творожный 2. тесто слоеное пресное, фарш куриный с рисом и яйцами 3. тесто сдобное пресное, блинчики выпеченные, фарш куриный 4. тесто слоеное пресное, блинчики выпеченные, фарш куриный, фарш грибной, фарш рисовый |
| 1. Определите вид теста и название изделия по данному набору продуктов: мука, сахарная пудра, масло сливочное, яйца, ванильная пудра, меланж для смазки. | 1. Песочное тесто, печенье круглое 2. Сдобное пресное тесто, сочни с творогом 3. Заварное тесто, кольца воздушные |
| 10. Технология приготовления бисквита «Буше» состоит из стадий: | 1. взбивание белков, взбивание желтков, соединение взбитых желтков, белков и муки 2. взбивание белков, прогревание желтков, соединение желтков, белков и муки 3. взбивание белков, прогревание желтков, соединение желтков, белков, муки и крахмала 4. взбивание яиц, соединение взбитых яиц, крахмала и муки |
| 11. Выберите сырье, которое используется для приготовления пирожных макарунс | 1. мука пшеничная; 2. сахарная пудра; 3. яйца; 4. яичные белки; 5. миндальная пудра; 6. крахмал; 7. сахар-песок; 8. эссенция |
| 12. Воздушный полуфабрикат выпекают | 1. при 1100С 35 минут; 2. при 1500С 25 минут; 3. при 100..1100С 40-60 минут; 4. при 1200С 40-60 минут |
| 13. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных? | 1. От вида выпеченного полуфабриката. 2. От времени года. 3. От вида отделочного полуфабриката. 4. От размера пирожных |
| 14. Какие продукты образуются при сбраживании сахаров в присутствии дрожжей? | 1. спирт и углекислый газ; 2. углекислый газ, вода и спирт; 3. аммиак, углекислый газ; 4. молочная кислота и спирт |
| 15. Выберите, какие полуфабрикаты используют для приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом | 1. бисквит; 2. крем белковый заварной; 3. сироп для пропитки; 4. начинка фруктовая; 5. сахарная пудра; 6. крем сливочный |
| 16. Расположите в правильной последовательности операции формования пирожного «Корзиночка с белковым кремом» | 1. «отсаживание» белкового крема в корзиночку; 2. посыпка сахарной пудрой поверхности пирожного; 3. наполнение корзиночки фруктовой начинки; 4. украшение пирожного сливочным кремом, фруктами и цукатами. |
| 17. Выберите, какие технологические приемы используют для заполнения пирожного «Трубочка заварная с кремом» | 1. разрезание по горизонтали на две части; 2. боковой надрез по горизонтали; 3. боковой прокол; 4. верхний прокол; |
| 18. Выберите, какие полуфабрикаты используют для приготовления пирожного «Опера» | 1. миндальный бисквит; 2. крем белковый заварной; 3. сироп для пропитки; 4. шоколадный ганаш; 5. сахарная пудра; 6. крем кофейный; |
| 19. Расположите в правильной последовательности операции формования чизкейка «Нью-Йорк» | 1. приготовление крема; 2. выпекание песочной основы в жарочном шкафу; 3. смешивание измельченного печенья с растопленным сливочным маслом; 4. выдерживание чизкейка для укрепления структуры; 5. выпекание основы с начинкой. |
| 20. Сухая закваска, используемая при приготовлении хлеба из ржаной муки, позволяет | 1. перейти на быстрое приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин 2. улучшает вкус и аромат, повышает эластичность мякиша; 3. увеличивает объемность и пористость хлеба, продлевает свежесть. |
| 21. Если при замесе теста используют муку крупного помола, необходимо | 1. замешать тесто без изменений рецептуры; 2. увеличить его закладку в тесто; 3. увеличить влажность и продолжительность замеса теста. |
| 22. Для промачивания нижнего пласта в двухслойных пирожных и тортах используют | 1. 30% сиропа от нормы; 2. 40 % сиропа от нормы; 3. 50 % сиропа от нормы. |
| 23. Для промачивания среднего пласта в трехслойных пирожных и тортах используют | 1. 40% сиропа от нормы; 2. 25 % сиропа от нормы;   3) 35 % сиропа от нормы |
| 24. В приготовлении бисквитно-кремовых пирожных для склеивания пластов используют | 1. 40% крема от нормы; 2. 35 % крема от нормы; 3. 55 % крема от нормы. |
| 25.Расположите в правильной последовательности операции формования торта «Прага» | 1. глазирование шоколадной помадой; 2. грунтование боковых сторон и поверхности повидлом; 3. выпекание бисквита круглой формы; 4. приготовление помады основной с какао; 5. приготовление крема «Пражский»; 6. украшение поверхности; 7. разрезание бисквита на пласты; 8. охлаждение полуфабриката. 9. прослаивание пластов кремом «Пражский» |
| 26. Выберите, какие полуфабрикаты не используют для приготовления изделий пониженной калорийности | 1. бисквит с фруктовыми наполнителями; 2. крем сливочный основной; 3. начинка фруктовая; 4. крем на растительных сливках; 5. творожный крем; 6. марципан |
| 27.В европейской практике смесь безе с орехами называется: | 1. сабле; 2. даккуаз; 3. пралине 4. штрейзель. |
| 28. Открытый французский пирог из песочного теста называется: | 1. киш; 2. тарт; 3. пай; 4. чизкейк. |
| 29. Выберите, какие продукты не используют для приготовления маффинов: | 1. кефир; 2. йогурт; 3. масло растительное; 4. дрожжи; 5. сметана 6. патока |
| 30. Выберите, какие технологические приемы используют для приготовления штруделя с яблоками | 1. приготовление опары; 2. замешивание теста; 3. пластование теста; 4. формование изделия; 5. приготовление начинки |
| 31.Расположите в правильной последовательности операции приготовления тюлипного теста | 1. тесто формуют на кондитерских листах в виде заготовок круглой или овальной формы; 2. сливочное масло растапливают; 3. выпекают при температуре 200…2300С; 4. взбивают яичные белки и сахарную пудру; 5. горячему полуфабрикату придают форму трубочки или конуса; 6. белковую смесь соединяют с мукой и растопленным сливочным маслом. |
| 32. Для приготовления сахарного теста основные компоненты – мука, сахар, молоко используют в соотношении | 1. 1:2:1; 2. 1:0,5:2; 3. 2:1:2; 4. 1:1:1 |

**Варианты контрольных тестов**

***Тест № 1***

**Выберите правильный ответ**

**1. Основные белки муки:**

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

**2. Способы разрыхления теста**

а) химический, механический, биологический, спиртовой;

б) химический, микробиологический, молочнокислый, спиртовой;

в) химический, биологический, механический, комбинированный

**3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?**

а) песочного, пряничного, слоеного;

б) песочного, пряничного, сдобного пресного;

в) песочного, пряничного, дрожжевого.

**4. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:**

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

б) обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;

в) яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают;

**5. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:**

а) высоким содержанием жира, углеводов;

б) низким содержанием жира, углеводов;

в) витаминами, минеральными веществами

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

а) 81 г;б) 75 г;в) 80 г.

**7. Способы приготовления дрожжевого теста:**

а) опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;

б) безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.

**8. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:**

а) осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение;

б) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен;

в) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидинообразование.

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

а) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, карамелизация, декстринизация;

б) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, набухание белков, осахаривание крахмала;

в) гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, набухание белков, осахаривание крахмала.

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

а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;

б) для изделий с большим содержанием сдобы;

в) для изделий с начинкой;

г) для изделий без начинки.

**11. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?**

а) деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности.

б) деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;

в) деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.

**12. Какое количество слоев рекомендуется для дрожжевого слоеного теста?**

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

**13. Способ разрыхления блинчатого теста:**

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

**14. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?**

а) жир, белки яиц, сода;б) двууглекислый натрий, наличие кислоты

в) дрожжи, аммоний, жир.

**15. Способы приготовления пряничного теста:**

а) сырцовый, заварной; б) опарный, безопарный.

**16. Основное сырье для приготовления песочного теста:**

а) мука, молоко, кислота, жир, сахар;

б) дрожжи, сахар, жир, сметана, яйца;

в) мука, сахар, жир, меланж, разрыхлители химические.

**17. Ассортимент изделий из песочного теста:**

а) печенье «звездочка», печенье «ромашка», булочка нарезная с повидлом;

б) пирог песочный, печенье круглое, волованы;

в) печенье «глаголик», печенье с маком, кольца воздушные.

**18. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:**

а) 120 0С;б) 100 0С;в) 140 0С.

**19. Сырье** **для приготовления основного бисквита:**

а) мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция;

б) мука, меланж, сахар, жир;

в) мука, химические разрыхлители, сахар, яйца.

**20. Температура выпекания изделий из заварного теста:**

а) 180-190 0С;б) 190-215 0С;в) 220-230 0С.

**21. Сырье для приготовления пресного слоеного теста:**

а) вода, соль, сода, мука, жир;

б) мука, кислота, соль, яйца, вода, жир;

в) мука, соль, яйца, вода, сахар.

**22. Изделия из слоеного пресного теста:**

а) профитроли, языки, волованы, рожки;

б) языки, волованы, ватрушки, рожки, муфточки, кулебяки;

в) языки, муфточки, кольца воздушные.

**23. Температура выпечки изделий из миндального теста:**

а) 150-160 0С;б) 100-110 0С;в) 190-210 0С.

**24. Основные стадии приготовления помадки:**

а) варка сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;

б) варка сиропа, охлаждение сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;

в) варка сиропа, охлаждение сиропа, созревание помады.

**25. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:**

а) замораживать;

б) колеровать в печи при температуре 200-220 0С;

в) колеровать в печи при температуре 220-245 0С.

**Практические задания к экзамену**

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
2. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака
3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (№ 65, с.222).
4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.
5. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(№ 26, с.130). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
6. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.
7. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
8. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (№ 60, с.48). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
9. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
10. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (№ 86, с.244). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.
11. Произведите расчет сырья для приготовления3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.
12. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?
13. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.
14. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.
15. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (№ 58, с. 47).

**Библиографический список**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014.

2. Бутейкис Н.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: «Академия», 2011

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» 2012.

4.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий Составитель А.В. Павлов Профи-Информ, 2005

5. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства М.: ПрофОбрИздат, 2