**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина 2024

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): Фальтенберг О.П. - преподаватель

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.1.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет 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; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.2** | Знает 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. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет 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; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.3.** | Знает 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. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет 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; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.4.** | Знает 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. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет 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; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.5.** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов и пирожных сложного ассортимента, 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. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки тортов и пирожных сложного ассортимента;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, подготовки к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.6.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуру, методы обработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  способы сокращения потерь в процессе приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила составления заявок на продукты | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как увеличить силу муки?  а) добавить крахмал  б) добавить муку другого сорта  в) добавить пищевую кислоту | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При больших количествах сахара в тесте брожение:  а) замедляется;  б) ускоряется;  в) не влияет на скорость брожения. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Наилучшая температура для развития дрожжей?  а) 17 – 20 градусов  б) 28 – 32 градуса  в) 45 – 50 градусов | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях  а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;  б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;  в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для приготовления песочного теста используют муку с…  а) с очень «слабой» клейковиной  б) с «сильной» клейковиной  в) с небольшим содержанием клейковины | В |
|  | *Установите соответствие* между сырьем  а) сырье основное 1) мука  б) сырье дополнительное 2) желатин  3) яйца  4)дрожжи  5) мед  6) уксус | А - 1,3,5  Б - 2,4,6 |
|  | *Установите соответствие*:  А) химическое рыхление 1) бисквитное тесто  Б) механическое рыхление 2) дрожжевое тесто  В) биологическое рыхление 3) вафельное тесто  4) блинное тесто | А - 3,4  Б - 1  В - 2,4 |
|  | *Установите соответствие*:  а) красители натуральные 1) кармуазин  б) красители искусственные 2) диоксид титана  3) каратиноиды | А - 2,3  Б - 1 |
|  | *Установите соответствие*  А) желатин 1) Вещество растительного происхождения, производится из красных и бурых водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов.  В) пектин 3) Продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий | А - 3  Б - 1  В - 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | а – *пароконвектомат*  *б – венчик*  *в – расстоечный шкаф*  *г – сито* | | 2 Инструменты | | 1 АВ  2 БГ |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое клейковина | Это эластичная, упругая масса из белков муки и воды |
|  | *Назовите* показатели определения качества клейковины | Цвет, эластичность, растяжимость |
|  | *Перечислите не менее трех* основных отделений кондитерского цеха | Кладовая суточного запаса, моечная, тестомесильная, для охлаждения и отделки изделий, для приготовления п/ф, тесторазделочное, выпечное, экспедиция |
|  | *Ответьте на вопрос:* Предельная влажность муки | 15% |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое патока | Густая, вязкая, бесцветная жидкость сладковатого вкуса |
|  | *Продолжите предложение*  Инвертный сироп – это сироп, сваренный с добавлением **…….** | Лимонной кислоты |
|  | *Назовите не менее трех* процессов, происходящие при тепловой обработке мучных изделий | Изменение объема изделия, цвета, консистенции, жиров, витаминов, ароматических и вкусовых веществ |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое упек | Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое припек | Отношение разности массы изделия после выпекания и взятой при его замесе муки к массе муки |
|  | *Решите мини-кейс:* Назовите не менее двух причин брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый. | Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.  а) 1:3  б) 1:2  в) 1:1 | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для крема «Шарлотт» приготавливают  а) яично-молочный сироп  б) яично-сахарную массу  в) молочно-сахарную смесь | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Заварной крем используют:  а) для украшения изделий  б) для склеивания и смазывания пластов  в) для заполнения кондитерских изделий  г) все ответы верны | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.  а) белковый заварной  б) белковый сырцовый  в) крем «Зефир» | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Торт «Наполеон» приготавливают:  а) из бисквитного п/ф.  б) из песочного п/ф.  в) из слоёного п/ф. | В |
|  | *Установите соответствие*  А) белковый крем 1) Новый  Б) заварной крем 2) Ванильный  В) сливочный крем 3) Безе | А 3  Б 2  В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Помада с выступавшими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная | А - не достаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой. | | 2Помада грубая, не глянцевая | Б - плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании | | 3 Помада быстро отмокающая | В - излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа. | | 1 Б  2 А  3 В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **1** | **А** | | **2** | **Б** | | **3** | **В** | |  |  | | 1 В, 2 А, 3 Б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **1** Мармелад фигурный, ягоды Малины 48 шт | **А** посыпка кондитерская | | **2** | **Б** фигурный мармелад | | Посыпка микс из рисового драже в глазури матовая «Розовая/сиреневая/голубая/белая» 50г**3** | **В**сахарное украшение | |  |  | | 1 Б, 2 В, 3 А |
|  | *Установите соответствие*  А) марципан 1) масса из молотого миндаля, обжаренного в сахаре  Б) нонпарель 2) смесь измельченного в муку миндаля и сахарного сиропа  В) сливочный крем 3) декоративное кондитерское изделие из крошечных  шариков, приготовленных из помады | А2, Б3, В1 |
|  | *Укажите* назначение отделочных полуфабрикатов | Художественная отделка, придание аромата, определенного вкуса |
|  | *Назовите* виды сиропов | Для пропитки, для глазирования |
|  | *Назовите* виды кремов | Сливочные, белковые, заварные |
|  | *Вставьте пропущенные слова*  Жженка – это …, растворенный в ... . | Сахар, кипятке |
|  | *Установите правильную последовательность*  Приготовления крема сливочного  а) сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком  б) масло зачищают, разрезают на куски  в) масло взбивают 5-7 мин.  г) сгущенное молоко постепенно добавляют во взбитое масло, кладут коньяк, ванильную пудру | б, а, в, г, д |
|  | *Выберите все правильные ответы*  Для приготовления фарша из мака используют ингредиенты      а) сахар                                                   в) яйцо      б) медг) мак | а, б, г |
|  | *Выберите все правильные ответы*  Патока предохраняет помадный сироп от     а) засахаривания     б) застывания     в) способствует образованию мелких кристаллов при взбивании  г) от помутнения | а, б, в |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил желе, но оно долго не застывает. Назовите вероятные причины дефектов | Излишнее количество кислоты, недостаточное количество или плохое качество желирующих веществ |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил белковый крем, но он слабый и расплывчатый. Назовите вероятные причины дефектов | Сироп не доварен, крем долго не использовали для украшения |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил помаду, но она долго не застывает и «течет» на изделиях. Назовите вероятные причины дефектов | Излишнее количество патоки, инвертного сиропа, добавление их в начале варке, недостаточное уваривание сиропа |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Дрожжевое тесто готовится способами:  a) опарным и сдобным  b) безопарным и опарным  c) безопарным и слоеным  d) опарным и сдобным | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных  изделий:  a) разрыхление теста  б) придание вкуса  в) укрепление клейковины  г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Тесто- это:  а) полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья;  б) замес муки, воды и дополнительного сырья;  в) тестовая заготовка с добавлением дополнительного сырья. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Операции входящие в состав приготовления теста:  а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия;  б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия;  в) дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Что такое выпечка хлеба?  а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество;  б) это процесс подготовки полуфабрикатов;  в) это процесс формования хлебных заготовок. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В результате чего происходит образование твердой хлебной корочки?  а) в результате высокой температуры в пекарной камере;  б) в результате долгого выпекания изделия;  в) в результате обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки. | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Название | | А) | 1. круассан | | Б) | 2. бублик с кунжутом | | В) | 3. булочка с маком и шоколадом | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Показатели | | А) по виду и сорту муки | 1. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные | | Б) по рецептуре | 2. булки, батоны, калачи | | В) по способу выпечки | 3. формовой и подовый | | Г) по форме | 4. простые, улучшенные, сдобные | | А 1  Б 4  В 3  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Состав | | А) ромовая баба | 1. мука пшеничная в/с, дрожжи хлебопекарные, вода питьевая, соль, сахар-песок, молоко, маргарин молочный, растительное масло, яйцо куриное. Ветчина, томатная паста, майонез, перец болгарский, сыр. | | Б) пирожок с капустой | 2. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло растительное, сахар-песок, капуста, соль поваренная пищевая, дрожжи. | | В) мини-пицца с ветчиной | 3. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, яйцо куриное, вода питьевая, маргарин, сахар, ванильная помадка, изюм, дрожжи, ванилин, соль | | А 3  Б 2  В 1 |
|  | *Укажите* значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании | они служат одним из основных источников необходимых организму пищевых веществ. |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления дрожжевого безопарного теста | подготовка компонентов, замес теста, брожение и обминка. |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления хлеба из пшеничной муки | Подготовка сырья, Приготовление теста безопарным способом, брожение, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления хлеба из ржаной муки | Подготовка сырья, Приготовление теста опарным способом (закваска), брожение, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба. | Хлеб ржаной, Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной, пироги, пирожки, пончики, бараночные изделия, сухари, гренки, хлебцы |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий мелкоштучных булочек | Плюшка московская, сдоба выборгская (фигурная), бабочка, медвежья лапка, крендель выборгский |
|  | *Решите задачу:* Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных? | Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:14,5 – 12,5 = 2%, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.  6755 – 6755х2:100 = 6620 г |
|  | *Решите задачу:* На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек | (5 – 4):4х100 = 25% |
|  | *Решите задачу:* На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек | (5,8 – 5):5,8х100%= 13,7% |
|  | *Решите задачу:* Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг | 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг |
|  | *Разрешите ситуацию:* Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Назовите возможные причины | недостаточная расстойка |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Коврижку молочную готовят из теста:  a) песочного  б) сдобного пресного  в) слоеного  г) пряничного. | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов: А) чтобы остыл  Б) для укрепления структуры мякиша  В) чтобы был сухим | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рулеты - это:  a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью  б) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;  в) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  г) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги.  д) свернутые пласты, прослоенные начинкой; | Д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1…3мин.  А запечь;  Б заколеровать;  В закарамелизовать. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Пряники -это:  а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой  поверхностью;  б) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  в) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;  г) свернутые пласты, прослоенные начинкой. | А |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Показатели | | А) по виду и сорту муки | 1. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные | | Б) по рецептуре | 2. булки, батоны, калачи | | В) по способу выпечки | 3. формовой и подовый | | Г) по форме | 4. простые, улучшенные, сдобные | | А 1  Б 4  В 3  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Тесто бездрожжевое | Изделия, блюда | Б. Тесто дрожжевое | |  | 1. Блины |  | |  | 2. Оладьи |  | |  | 3. Профитроли |  | |  | 4. Пельмени |  | | А 3,4  Б 1,2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Название | | А) Picture background | 1. шакер-чурек | | Б) Picture background | 2. пахлава | | В) Picture background | 3. курабье | | А 2, Б 1, В 3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) масса воздушного теста при отсадке расплывается | 1. высокая температура печи, изделия рано вынули | | Б) изделия снаружи имеют темную окраску | 2. белки плохо взбиты или отделены от желтков, много сахара, инвентарь теплый или жирный | | В) изделия после выпечки садятся | 3. высокая температура печи | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Найдите лишнее*  При температуре 250-260 градусов из дрожжевого теста выпекают изделия     а) булочка домашняя                                                  в) слойка с повидлом     б) сдоба выборгская                                                    г)  кекс «Майский» | В |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из бисквитного теста | Торты, пирожные, рулеты, бисквиты |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из сдобного пресного теста. | Ватрушки, сочни, хачапури, пирожки, чебуреки, пироги, вертуты |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из слоеного теста | Булочки, слойки, торты, пирожные |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из вафельного теста | Вафли, трубочки, рожки, листы. |
|  | *Перечислите* ассортимент изделий из воздушного теста | Безе, меренги, торты |
|  | *Решите задачу:* Сколько можно приготовить ватрушек массой по 36 г каждая, если поступило 5 кг творога, а на 1 кг ватрушек надо 784 гр творога. | На 1000гр-784гр  36гр-х  Х=784\*36/1000=28 гр  5000гр/28=178 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько можно приготовить ватрушек венгерских, если имеется 6 кг масла сливочного, а на 100 штук ватрушек надо 2 кг масла | На 100 штук-2000 гр  На х штук – 6000 гр  Х= 6000\*100/2000=300 штук |
|  | *Решите мини-кейс:* У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? | Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи |
|  | *Решите мини-кейс:* Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина | Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки |
|  | *Решите мини-кейс:* Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый | Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов** **сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:  А слоеного полуфабриката;  Б миндального полуфабриката;  В обрезок от бисквитного полуфабриката. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?  a) заварной;  б) бисквитный;  в) молочный;  г) слоеный;  д) сахарный. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как выпекают воздушно- ореховый п/ф для торта «Киевский»:  a) две лепёшки круглой формы  b) две лепёшки овальной формы  c) две лепешки квадратной формы. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?  a) 10 –12г  б) 45 – 50г  в) 140 – 150г  г) 70 – 80г. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рулет «Меренговый» приготавливают  а) из бисквитного теста  б) из песочного теста  в) из воздушного теста | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Наименование изделия | Особенности приготовления | | А) Бисквит «Прага» | 1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков | | Б) Печенье | 2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком | | В) Профитроли | 3. вырезают выемкой круглые лепёшки | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Приспособления для украшения тортов | Форма рисунка | | А) Гребёнка | 1. Надпись | | Б) Корнетик | 2. Роза | | В) Кондитерский мешок | 3. Прямые линии | | А 3, Б 1, В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) торт «Графские развалины» | 1. бисквитное тесто | | Б) торт «Наполеон» | 2. воздушное тесто | | В) торт «Красный бархат» | 3. слоеное тесто | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) пирожное «Корзиночка» | 1. бисквитное тесто | | Б) пирожное «Павлова» | 2. воздушное тесто | | В) пирожное «Картошка» | 3. песочное тесто | | А 3, Б 2, В 1 |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления песочных пирожных | Приготовление теста, формование, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка песочных пирожных |
|  | *Назовите не менее трех видов* ассортимента десертных пирожных | Бисквитно-кремовые, бисквитно-глазированные, рулеты фруктовые, буше, пуншевые, корзиночки |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления песочных тортов | Приготовление теста, выпекание. Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления бисквитных тортов | Приготовление теста, выпекание, приготовление отделочных п\ф, сборка и стабилизация, выравнивание, отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления воздушных тортов | Приготовление теста, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления слоеных тортов | Приготовление теста, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Бисквитного» можно приготовить из 12 кг муки, если на 1 порцию надо 187 гр | 12000/187=64 порции |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного Песочного можно приготовить из 4 кг меланжа, если на 1 порцию надо 96,6 гр | 4000/96,6=41 порция |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Корзиночка» можно приготовить из 6 кг сливок, если на 1 порцию надо 637 гр | 6000/637= 9 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг коврижки можно приготовить из 39 кг меда, если на 1 порцию надо 250 гр | 39/0,25=156 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного Песочного можно приготовить из 20 кг меланжа, если на 1 порцию надо 96,6 гр | 20000/96,6=207 порций |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.6** **Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А Сборник рецептур  Б Инструкции  В Учебник кулинарии  Г Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А регламента  Б сборника рецептур, технико- технологических карт  В инструкции  Г паспорта | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип безопасности в общественном питании – это  А Замена одних компонентов другими  Б Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса  В Физико-химические и микробиологические показатели  Г Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип рационального использования сырья – это  А Замена одних компонентов другими  Б Пропорции сочетания продуктов  В Физико-химические и микробиологические показатели  Г Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, основные правила разработки рецептуры  А включение временного диапазона  Б раскрытие срока годности  В включение наполнителей, улучшителей  Г составление точной рецептуры | Г |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПОП | 1. документ, отображающий данные о составе блюда и алгоритме его приготовления. | | Б) ТК | 2. объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров | | В) КК | 3. документ для расчёта себестоимости и цены блюда в заведениях общественного питания | | А 2  Б 1  В 3 |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать количество яблок для 150 порций фарша яблочного (1 порция - 95 гр), если на 1 кг фарша – 1150 гр яблок | На 1000 гр – 1150  На 95 гр – х  Х=95\*1150/1000=109 гр на 1 порцию  109\*150=16.3 кг яблок |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать количество яиц для 250 порций фарша творожного для блинчиков (1 порция - 95 гр), если на 1 кг фарша – 36 гр яиц | На 1000 гр. – 36 гр  На 95 – х  Х= 95\*36/1000=3,4 гр  3,4\*250=850гр яиц |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций фарша творожного для ватрушек можно приготовить при наличии 5 кг творога полужирного (1 порция - 150 гр), если на 1 кг фарша – 784 гр творога | На 1000 гр – 784 гр  На 150 гр – х  Х= 150\*784/1000=117,6 гр  5000/117,6=42,5 порций |
|  | *Решите задачу:* Заменить 5 кг ванилина ванильной эссенцией, если на 1 кг ванилина –12,7 кг эссенции | На 1 кг – 12,7 кг  На 5 кг – х  Х=5\*12,7/1=63,5 кг |
|  | *Решите задачу:* Заменить 40 кг желатина агароидом, если на 1 кг желатина - 0,7 кг агароида | На 1 кг – 0,7 кг  На 40 кг – х  Х= 40\*0,7/1=28 кг |
|  | *Решите задачу:* Заменить 30 кг повидла мармеладом фруктовым, если на 1 кг повидла – 0,84 кг мармелада | На 1 кг – 0,84 кг  На 30 кг – х  Х=30\*0,84/1=25,2 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций расстегаев с мясом можно приготовить из 8 кг меланжа, если на 1 порцию- 700 гр меланжа | На 1п – 700 гр  На х – 8000гр  Х= 8000/700=11 порций |
|  | *Решите задачу:* Заменить 5 кг цельного молока сухим цельным молоком, если на 1 кг молока - 0,12 кг молока сухого | На 1 кг-0,12 кг  5 – х  Х=5\*0,12=0,6 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг вареников с творогом можно приготовить из 8 кг муки, если на 1 кг теста – 0,695 кг муки | На 1 кг – 0,695 кг  На х – 8 кг  Х=8\*1/0,695=11, 5 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько штук тарталеток можно приготовить из 30 кг муки, если на 100 штук – 1,66 кг муки | На 100 шт – 1,66 кг  На х штук– 30 кг  Х= 30\*100/1,66=1807 штук |
|  | *Решите задачу:* Сколько штук пирожков слоеных можно приготовить, если имеется 2,17 кг теста, а на 100 шт – 5,8 кг теста | На 100 шт – 5,8 кг  На х – 2,17  Х=2,17\*100/5,8=37 штук |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг блинов можно приготовить при наличии 0,8 кг яичного порошка, если на 1 кг – 0,28 кг яичного порошка | На 1 кг – 0,28 кг  На х – 0,8 кг  Х=0,8\*1/0,28=2,8 кг |