**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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**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 средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по учебной практикеПМ.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 обслуживанияразработан на основе Федерального государственного образовательного стандартапо направлению подготовки 43.02.15Поварское 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):

Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель спецдисциплин

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 5.4.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 |

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

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** |
|  | Какие торты и пирожные запрещено изготавливать в теплый период года?  а) С заварным, творожным кремом и кремом из сливок.  б) С карамелью и сливочным кремом.  в) С белковым кремом и сливочно-творожным кремом. | А |
|  | Скакойцельюоставляютвыпеченныйбисквитна8-10часов:  А) чтобы остыл  Б)дляукрепленияструктурымякиша  В) чтобы был сухим | Б |
|  | Вафли - это:  a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью  b) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;  c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  d) изделия, которые имеют рифленую поверхность;  e) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги. | Д |
|  | Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формырекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1…3мин.  А запечь;  Б заколеровать;  В закарамелизовать. | Б |
|  | Пряники -это:  а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой  поверхностью;  b) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  c) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;  d) свернутые пласты, прослоенные начинкой. | А |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Показатели | | А) по виду и сорту муки | 1. штучные и весовые | | Б) по рецептуре | 2. булки, батоны, калачи | | В) по способу выпечки | 3. формовой и подовый | | Г) по форме | 4. простые, улучшенные, сдобные | | Д) по способу отпуска покупателю | 5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные | | А 5  Б 4  В 3  Г 2  Д 1 |
|  | Установите соответствие   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Тесто бездрожжевое | Изделия, блюда | Б. Тесто дрожжевое | |  | 1. Блины |  | |  | 2. Оладьи |  | |  | 3. Профитроли |  | |  | 4. Пельмени |  | |  | 5. Лапша |  | |  | 6. Вареники |  | |  | 7. Блинчики |  | |  | 8. Расстегаи |  | |  | 9. Ватрушки |  | |  | 10. Тарталетки |  | | А 3,4,5,6,7,10  Б 1,2,8,9 |
|  | 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 |
|  | Установите соответствие между мучным кондитерским изделием и характеристикой к нему:   |  |  | | --- | --- | | 1 Печенье | А Из песочного или бисквитного теста, подают на праздники; кулич – его родственник.  Б Изделие французской кухни из заварного теста с различными начинками (сладкими и несладкими).  В Бывает нескольких видов: сахарное, затяжное, сдобное.  Г Открытый или полуоткрытый пирог из песочного теста.  Д Русское блюдо в виде пирожка; готовят из разных видов теста и начинка может быть любой, главное, чтобы пирожок напоминал полумесяц.  Е Делают его из специального теста, для вкуса добавляют мед, орехи, изюм, повидло; имеет слегка выпуклую в середине пластину, нередко сверху наносят слой сахарной глазури. | | 2 Пряники | | 3 Кексы | | 4 Профитроли | | 5 Сочни | | 6 Пай | | 1В  2Е  3А  4Б  5Д  6Г |
|  | Соотнесите дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении блинчиков и способы их устранения:   |  |  | | --- | --- | | 1 Комковатость теста | А Уменьшит нагрев | | 2 Большая толщина, непропек | Б Разбавить тесто молоком или водой или уменьшить дозу теста на один блинчик | | 3 Излишняя сухость и ломкость | В Процедить тесто | | 4 Крупные пузыри, блинчики пригорают | Г Увеличить температуру выпечки | | 1В  2Б  3Г  4А |
|  | Установите последовательность приготовления коврижки медовой:  1 Выпекают при температуре 180-200 градусов 25-30 минут.  2 Поверхность смачивают водой и прокалывают в нескольких местах.  3 Готовят заварное пряничное тесто.  4 Выкладывают на кондитерский лист.  5 После выпечки поверхность глазируют сиропом.  6 Раскатывают тесто толщиной 11-13 мм. | 364215 |
|  | Установите последовательность приготовления печенья воздушного «Меренги»:  1Выпекают при температуре 100-110 градусов.  2Взбивают до образования глянца.  3Постепенно добавляют сахар и ванильную пудру.  4Отсаживают изделия на противень.  5Охлажденные яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 5-8 раз. | 53241 |
|  | Установите последовательность приготовления пирога лимонного с посыпкой:  1 Выпекают при температуре 180 градусов 30-40 мин.  2 Сливочное масло, сахар и соль взбивают до однородности.  3 Добавляют постепенно яйцо, лимонный сок и взбивают до растворения сахара.  4 Тесто выкладывают ровным слоем на противень.  5 Натирают цедру лимона на мелкой терке, а из лимона выдавливают сок.  6 Поверхность посыпают крошкой (сл.масло, сахар, желток, цедра лимона, мука).  7 После охлаждения посыпают сахарной пудрой.  8 Добавляют муку с крахмалом и разрыхлителем и перемешивают до однородности. | 52384617 |
|  | Установите соответствие приготовления песочного теста:  1 Добавляют муку.  2 Добавляют меланж, в котором растворяют аммоний, соду, соль, перемешивают.  3 Замешивают тесто 2-3 мин.  4 Охлаждают 1-2 часа.  5 Масло с сахаром растирают до однородности. | 52134 |
|  | Установите соответствие приготовления маффинов с шоколадной крошкой:  1 Замешивают тесто.  2 Постепенно добавляют яйца, молоко и муку с разрыхлителем.  3 Выпекают при температуре 180 градусов 25 мин.  4 Посыпают шоколадной крошкой.  5 Масло взбивают с сахаром до кремообразного состояния.  6 Сверху укладывают оставшееся тесто.  7 Половину теста раскладывают в формы. | 5217463 |
|  | Какой способ рыхления теста используют для приготовления слоеного теста? | Механический – прослаивание. |
|  | С каким содержанием клейковины берут муку для приготовления пряничного теста? | Со средним и низким содержанием клейковины. |
|  | Что такое крошковый п/ф? | Его основа – крошка, представляющая собой протертые обрезки от п/ф тортов, пирожных и кексов. |
|  | Что такое волованы? | Тарталетки из слоеного теста |
|  | Как подготавливают яичные белки для приготовления воздушного теста? | Взбивают в плотную пену. |

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** |
|  | Пирожное «Буше» изготавливается из:  А слоеного полуфабриката;  Б миндального полуфабриката;  В бисквитного полуфабриката. | В |
|  | Укажите, какие из перечисленных тортов и пирожных относятся к песочным?  a) торт «Принц-регент»  b) Торт «Ореховая ветка»  c) Торт «Нарцисс»  d) Торт «Пингвин»  e) Пирожное «Картошка обсыпная»  f) Торт «Лада»  g) Пирожное «Буше» | ABF |
|  | Второе название торта «Черный лес»?  a) Шварцвальдская вишенка  b) Черная вишня  c) Пьяная вишня  d) Вишневый сад | А |
|  | В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?  a) 10 –12г  b) 45 – 50г  c) 140 – 150г  d) 70 – 80г. | Б Д |
|  | Рулет «Меренговый» приготавливают  а) из бисквитного теста  б) из песочного теста  в) из воздушного теста | В |
|  | Установите соответствие между названием торта и кремом, который в нем используют:   |  |  | | --- | --- | | Наименование изделия | Крем для него | | А) Торт«Ночка» | 1. заварной крем | | Б) Торт «Нарцисс» | 2. «Шарлотт» на агаре и «Шарлот» шоколадный | | В) Торт «Свабиан» | 3. творожный крем | | 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 «Свабиан» | 1. бисквитное тесто | | Б) торт «Киевский» | 2. воздушное тесто | | В) торт «Сказка» | 3. слоеное тесто | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | Установите соответствие между видом пирожного и основой его приготовления:   |  |  | | --- | --- | | А) пирожное «Трубочка» | 1. бисквитное тесто | | Б) пирожное «Лада» | 2. воздушное тесто | | В) пирожное «Космос» | 3. песочное тесто | | А 3, Б 2, В 1 |
|  | Установите соответствие между виджом пирожного и его внешним видом:   |  |  | | --- | --- | | 1 макарун.jpg | А Пирожное Шу  Б Пирожное Макарунс  В Пирожное Муфточка с кремом | | 2 муфточка.jpg | | 3шу.jpg | | 1Б  2В  3А |
|  | Установите последовательность приготовления пирожного «Картошка обсыпная»:  1 Обсыпают какао-порошком с рафинадной пудрой.  2 Добавляют коньяк, ромовую эссенцию и перемешивают.  3 Бисквитную крошку соединяют с кремом.  4 Из массы формуют удлиненные клубни картофеля.  5 Укладывают на бумажные капсулки.  6 В углубления отсаживают крем в виде росточков.  7 На поверхности делают несколько углублений.  8 Охлаждают. | 32481576 |
|  | Установите последовательность приготовления торта «Слоеного» с кремом:  1 Поверхность и боковые стороны смазывают кремом.  2 Обсыпают крошкой слоеного п/ф.  3 Подготовленные слоеные пласты попарно прослаивают сливочным кремом.  4 Разрезают на торты.  5 Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.  6 Прижимают к торту при помощи металлической пластины, выравнивая углы торта. | 341265 |
|  | Установите последовательность приготовления торта «Клубничный венок»:  1 Выпекают.  2 П/ф склеивают и поверхность украшают взбитыми сливками и дольками клубники.  3 Охлаждают п/ф.  4 Заполняют взбитыми сливками с клубникой.  5 Заварное тесто формуют в виде 12 вертушек по кругу на некотором расстоянии.  6 Теплый п/ф разрезают по горизонтали. | 516342 |
|  | Установите последовательность приготовления пирожного «Варшавского»:  1 На фруктовую начинку наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм.  2 Выпекают до полуготовности.  3 Песочный пласт смазывают фруктовой начинкой.  4 Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм.  5 Выпекают при температуре 150-160 градусов 20 минут.  6 Сверху смазывают патокой температурой 70 градусов.  7 Сразу после выпечки разрезают на пирожные 40\*90 мм. | 4231576 |
|  | Установите последовательность приготовления пирожного «Воздушного с кремом»:  1 Выпекают и охлаждают.  2 Воздушное тесто формуют в виде круглой заготовки D=55-60 мм.  3 Плоскую сторону украшают сливочным кремом.  4 Выкладывают выпуклой стороной в бумажные капсулы. | 2143 |
|  | Перечислите, на какие группы подразделяются торты и пирожные в зависимости от выпечного п/ф? | Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные. |
|  | Что такое птифуры? | Мелкие пирожные, которые имеют массу 12-26 гр. |
|  | Чем отличаются слоеные пирожные «Трубочка» и «Муфточка»? | Отличаются формой слоеного п/ф: «Трубочка» - коническая, а «Муфточка» - цилиндрическая. |
|  | Как кладут верхний пласт в приготовлении песочных, слоеных тортов и пирожных? | Верхний пласт кладут донышком вверх, так как эта сторона является более ровной. |
|  | Какая геометрическая форма тортов и пирожных наиболее распространена? | Квадратная, прямоугольная, круглая. |

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** |
|  | При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А Сборник рецептур  Б Инструкции  В Учебник кулинарии  Г Интернет -источник | А |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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) ТТ | 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 |
|  | Рассчитать количество сырья для 150 порций фарша яблочного (1 порция - 95 гр) | На 1000гр – 1150  На 95 гр – х  Х=95\*1150/1000=109 грн а 1 порцию  109\*150=16.3 кг яблок  На 1000 гр – 300 гр  На 95 – х  Х= 95\*300/1000=28,5 гр  28,5\*150=4,3 кг сахара |
|  | Для приготовления 100 пончиков необходимо 2650 г муки влажностью 14,5 %. Поступившая на ПОП мука имеет влажность 12, 5 %. Рассчитайте выход муки на 100 пончиков при влажности муки 12,5%. | Взять муки необходимо на 2% меньше.  2650+ 2650\*2/100=2597 гр.  Количество воды при этом должно быть увеличено на: 2650г – 2597г =53 г. |
|  | Для приготовления 100шт булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г. | Взять муки необходимо на 2% меньше.  6755+6755\*2/100=6620 гр.  Количество воды при этом должно быть увеличено на: 6755г – 6620г =135 г. |
|  | Рассчитать выход при выпечке 100шт булочек массой по 50г. Масса изделий до выпекания 5,8кг. Масса выпеченных булочек 5кг. Потери в массе при выпекании 0,8кг. | 5,8-0,8/5,8\*100= 86% |
|  | Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 50г | На 100шт булочек расходуется 5,8кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг. Следовательно, потери в массе 0,8кг.  5,8-5/5,8\*100= 14% |
|  | Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г. | На 100шт булочек расходуется 4кг муки масса выпеченных 100шт булочек 5кг. Определим припек:  5-4/4\*100=25% |
|  | Определить количество яиц для приготовления 30кг бисквита (основного), если используются яйца массой брутто 53г. | Используя коэффициент пересчета, найдем массу нетто:  53\*0,88=47 гр  Для приготовления 30кг бисквита (основного) потребуется: - яиц массой нетто 40гр, это составит 434шт яиц, т.к. |
|  | Какие данные указывают в ТК? | Наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, дается расчет для определенного количества порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. |
|  | Что учитывает коэффициент трудоемкости? | Затраты труда повара на приготовление данного блюда |
|  | Какие данные приводятся в сборниках рецептур? | Рецептуры, технология приготовления блюд, нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. |
|  | Что такое ХАССП? | ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) — это система управления безопасностью пищевых продуктов. |
|  | Почему в кондитерском производстве часто применяют модифицированный крахмал? | Так как он поглощает больше жидкости, поэтому его применяют для производства сухих смесей кексов, масляных бисквитов, сбивных кондитерских изделий. |