

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

**МДК 05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)	Ошибка! Закладка не определена.
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	34
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА.....	124

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (адаптационный профессиональный модуль) и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Текущая аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме выполнения контрольных работ по пройденным темам.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения междисциплинарного курса;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения междисциплинарного курса.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения междисциплинарного курса.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения междисциплинарного курса.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения междисциплинарного курса.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Формы и методы текущего контроля.

Для закрепления и усвоения полученных знаний используются следующие формы и методы контроля: устный и письменный опрос, подготовка сообщений, рефератов, тестирование, решение задач и т.д. Формы и методы текущего контроля предусматривают как самостоятельную работу, так и работу в группе.

Текущий контроль направлен на индивидуальную коррекцию результатов обучения по дисциплине по следующим видам работ:

Отработка навыков поиска и передачи информации.

Отработка навыков безопасного информационного и социального взаимодействия.

Подготовка документов в разных форматах.

Работа по индивидуальной программе.

Могут быть дополнительно использованы следующие формы:

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций по отдельным темам (разделам) курса;.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются **следующие критерии оценок:**

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за проект, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной

Критерии оценки	Содержание оценки
	презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительн о
менее 70	2	неудовлетворител ьно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», выполняют работу заново.

Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать				
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Обладает знаниями о видах, назначениях, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
организация работ в кондитерском цехе	Организует работы в кондитерском цехе	Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обладает знаниями о последовательности выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
Должен уметь:				
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Умеет выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Практическое занятие №17 Приготовление отделочных полуфабрикатов Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Может поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков	обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков	Практическое занятие №15 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Умеет выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	Умеет оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Имеет навыки подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Имеет навыки подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Организует и подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Приготавливает мучные кондитерские изделия различного ассортимента;	Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Имеет навыки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
		Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности	Практическое занятие №32 Расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества тортов в зависимости от конкурсного задания Worldskills Russia	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)	Практическое занятие №30 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Практическое занятие №20 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Практическое занятие №21 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста Практическое занятие №22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса	Практическое занятие №22-29	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке			1-10
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации	Практическое занятие №22-29 Практическое занятие №30 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	– Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
		Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.		
		Тема 2.3. Приготовление глазури		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	– Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1-10
		Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий		
		Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба		
		Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	– Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		1-10
		Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента		
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных		1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
тортов разнообразного ассортимента		Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов		

Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

Тест

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и дайте полный ответ. Старайтесь не угадывать, а логически обосновывать сделанный Вами выбор.

Будьте внимательны, делая записи на листе со штампом. Исправления и приписки оцениваются как неправильный ответ.

Вам предлагается ответить на 60 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор одного правильного ответа или несколько правильных ответов.

Время выполнения задания – 60 минут.

1. Пряники-это:

- a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью;
- b) тонкопористые листы с прослойной начинкой;
- c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;
- d) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;
- e) свернутые пласты, прослойные начинкой.

2. Что произойдет при значительном уменьшении влажности начинок?

- a) снижается качество начинки;
- b) увеличивается качество начинки;
- c) улучшается усвояемость;
- d) увеличивается качество сахара;
- e) увеличивается качество муки.

3. Рулеты-это:

- a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью;
- b) тонкопористые листы с прослойной начинкой;
- c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;
- d) свернутые пласты, прослойные начинкой;
- e) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги.

4. В качестве химических разрыхлителей для приготовления кондитерского теста используют:

- a) лактат натрия;
- b) сушеные дрожжи;
- c) закваски;
- d) гидрокарбонат натрия, карбонат аммония;
- e) ферментные препараты.

5. Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?

- a) заварной;
- b) бисквитный;
- c) молочный;
- d) слоеный;
- e) сахарный.

6. Жиры придают тесту

- a) пластичность;
- b) эластичность;
- c) упругость;
- d) липкость;
- e) вязкость.

7. Диетические яйца имеют массу не менее:
- a) 46г
 - b) 44 г
 - c) 47 г
 - d) 50 г
 - e) 52 г.
8. Дрожжи относят:
- a) к химическим разрыхлителям
 - b) к биологическим разрыхлителям
 - c) к механическим разрыхлителям.
9. Температура выпечки белкового воздушного полуфабриката:
- a) 100 -110 градусов
 - b) 130 – 190 градусов
 - c) 220 градусов.
10. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода:
- a) белковый заварной
 - b) белковый сырцовый
 - c) крем «Зефир».
11. Как выпекают воздушно- ореховый п/ф для торта «Киевский»:
- a) две лепёшки круглой формы
 - b) две лепёшки овальной формы
 - c) две лепешки квадратной формы.
12. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
- a) разрыхление теста
 - b) придание вкуса
 - c) укрепление клейковины
 - d) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.
13. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
- a) кориандр
 - b) тмин
 - c) ваниль.
14. Перед использованием муку
- a) просеивают
 - b) перемешивают
 - c) разводят водой.
15. Для приготовления кремов используют сливки жирностью(%):
- a) 20
 - b) 15
 - c) 10
 - d) 35.
16. Цукаты-это:
- a) уваренные в сиропе и высушенные фрукты
 - b) фарш с яйцом и зеленым луком
 - c) целые или нарезанные кусочками фрукты, сваренные в сиропе и глазированные в тиражном сахаре.
17. Желирующим веществом является:
- a) крахмал
 - b) мука
 - c) желатин

d) агар.

18. В каком соотношении нужно смешивать плоды с сахаром для приготовления повидла с последующей его пастеризацией:

a) 1:1

b) 0,8:1

c) 1:1,5.

19. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

a) мастики

b) глазури

c) желе

d) кремы.

20. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

a) 36 часов

b) 72 часа

c) 24 часа.

21. Какие способы производства белкового крема вам известны:

a) Сырцовый

b) Сбивной

c) Ускоренный

d) Заварной.

22. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?

a) 10 – 12г

b) 45 – 50г

c) 140 – 150г

d) 70 – 80г.

23. Коврижку молочную готовят из теста:

a) песочного

b) сдобного пресного

c) слоеного

d) пряничного.

24. Продукты для приготовления воздушного полуфабриката:

a) сахар-песок, яйца (белки), ванильная пудра

b) сахарная пудра, яйца, сода

c) сахар-песок, яйца (белки), сода, ванилин

d) сахар-песок, яйца, мука.

25. Что такое сухие духи?

a) Смесь пряностей, добавляемых в пряничное тесто

b) Пищевой ароматизатор

c) Пищевые эссенции

d) Пищевые кислоты.

26. Что добавляют в пряничное тесто для уменьшения усушки пряничных изделий при длительном хранении?

a) пряности

b) аммоний

c) мед

d) яйца.

27. После выпечки бисквит основной выдерживают:

a) не выдерживают

b) 3-4 часа

c) 8-10 часов

d) 24 часа.

28. Разрешите ситуацию: Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.

Объясните причины возникновения:

- a) высокая температура печи
- b) недостаточная расстойка
- c) много муки
- d) много соли.

29. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- a) добавление аммония углекислого
- b) добавление соды
- c) добавление дрожжей
- d) взбивание.

30. Тарталетки изготавливают из:

- a) песочного теста
- b) сдобного пресного теста
- c) заварного теста
- d) из дрожжевого теста.

31. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- a) для прекращения брожения
- b) для равномерного распределения дрожжей
- c) для удаления этилового спирта
- d) для удаления избытка углекислого газа.

32. Чем крупнее изделие из дрожжевого теста, тем температура выпечки:

- a) ниже
- b) выше
- c) одинакова для всех.

33. «Ромовую бабу» глазируют:

- a) помадой
- b) глазурью
- c) сиропом.

34. Дополните предложение: Дрожжевое тесто готовится двумя способами: и....

- a) Опарным и сдобным
- b) Безопарным и опарным
- c) Безопарным и слоеным
- d) Опарным и сдобным.

35. Дополните предложение: Способы разрыхления теста,,

- a) химический, механический, физиологический
- b) химический, молекулярный, ручной
- c) химический, биологический, механический
- d) химический, физический, механический.

36. Дополните предложение: Часть пшеничной муки при приготовлении пряничного теста можно заменить....

- a) Крахмалом
- b) Ржаной мукой
- c) Кукурузной мукой
- d) Ячневой крупой.

37. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- a) пенообразователя
- b) загустителя
- c) увлажнителя
- d) разжижителя.

38. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- a) яйцепродукты и мука
 - b) сахар и мука
 - c) крахмал и мука
 - d) только мука.
39. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом
- a) животного
 - b) гидрогенизированного
 - c) молочного
 - d) растительного.
40. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- a) яйцепродуктов
 - b) сахара
 - c) лимонной кислоты.
41. Заварные крема содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ...
- a) 12ч.
 - b) 24 ч.
 - c) 6 ч.
 - d) 36ч.
42. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- a) сливках 36%
 - b) молоке
 - c) яйцах.
43. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- a) понижается
 - b) повышается
 - c) изменяется
 - d) не изменяется.
44. Сырцовая глазурь называется:
- a) сахарной массой
 - b) рисовальной массой
 - c) белковой массой
 - d) белой глазурью.
45. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- a) многофазным
 - b) двухфазным
 - c) однофазным.
46. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- a) карамель
 - b) жженка
 - c) патока.
47. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- a) 200 °C
 - b) 70 °C
 - c) 50 °C.
48. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- a) сахара

- b) яичных белков
 - c) жира
 - d) яичных желтков.
49. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- a) мед, патока, сахар
 - b) сахарный сироп, молоко
 - c) сливочное масло и яйцепродукты
 - d) сливки, сливочное масло.
50. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- a) 1000 слоев
 - b) 50 слоев
 - c) 256 слоев.
51. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
- a) яиц
 - b) яичных белков
 - c) яичных желтков.
52. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
- a) карамельную
 - b) яичную
 - c) бисквитную
 - d) молочную.
53. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- a) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная
 - b) желатин, агар
 - c) сироп инвертный, жженку, патоку
 - d) коньяк, ром.
54. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ...
- a) пористость
 - b) слоистость
 - c) мажущуюся консистенцию.
55. Длительность процесса расстойки тестовых заготовок зависит от:
- a) вентилируемого устройства
 - b) свойства теста
 - c) устройства расстоечного шкафа
 - d) массы тестовой заготовки
 - e) от способа замеса теста.
56. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- a) какао-бобов
 - b) фруктовой подварки
 - c) миндаля
 - d) грецких орехов
 - e) фундука
 - f) смеси фундука и миндаля.
57. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- a) растапливают на водяной бане
 - b) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции
 - c) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
58. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

- a) меланж, гидрогенизированный жир, патока
- b) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана
- c) яичные желтки, растительное масло, молоко.

59. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- a) обрезок от бисквитного полуфабриката
- b) миндального полуфабриката
- слоеного полуфабриката.

60. Мучные восточные изделия – это:

- a) пралине, кандир, марципан
- b) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
- c) сдоба обыкновенная, Выборгская и Выборгская фигурная.

Эталон ответов к контрольному тесту:

- 1. a).
- 2. a).
- 3. d).
- 4. d).
- 5. c).
- 6. a)
- 7. b).
- 8. b).
- 9. a).
- 10. c).
- 11. a).
- 12. b).
- 13. c).
- 14. a).
- 15. d).
- 16. c).
- 17. c), d).
- 18. a).
- 19. b), d).
- 20. b).
- 21. a), d).
- 22. b), d).
- 23. d).
- 23
- 24. a).
- 25. a).
- 26. c).
- 27. d).

- 28. d).
- 29. d).
- 30. b).
- 31. b), d).
- 32. a).
- 33. a).
- 34. a), c).
- 35. c).
- 36. b).
- 37. a).
- 38. a).
- 39. b).
- 40. c).
- 41. c).
- 42. c).
- 43. b).
- 44. b).
- 45. c).
- 46. b).
- 47. b).
- 48. c).
- 49. c), d).
- 50. c).
- 51. b).
- 52. b).
- 53. a).
- 54. a).
- 55. d).
- 56. c).
- 57. b).
- 58. b).
- 59. a).
- 60. b).

Критерии оценивания: «5» - 60- 55 правильных ответа, «4» - 54-49 правильных ответа, «3» - 48-43 правильных ответов, «2» - менее 43 правильных ответов.

Выполнение зачётного задания в целом оценивается следующим образом:

- ☐ «Зачтено» - обучающийся набирает от 43 до 60 баллов;

□ «Не зачтено» - обучающийся набирает менее 43 баллов.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по теме Тема 1.1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и
праздничного хлеба

1. Какие изделия относятся к сложным сдобным хлебобулочным изделиям?
2. Какой хлеб считается праздничным?
3. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
4. Какие виды теста используются для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
5. Какие дрожжи называются «дикие»?
6. Какие существуют современные технологии приготовления теста и тестовых полуфабрикатов?
7. На какие виды подразделяются праздничные пироги?
8. Какие приемы применяют для отделки сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по теме Тема 2.1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Организация
рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий

1. Какие изделия относятся к сложным мучным кондитерским изделиям?
2. Что входит в понятие «торт»?
3. Перечислите ассортимент выпеченных полуфабрикатов.
4. Опишите процесс организации процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по теме Тема 2.2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий

1. Что такое «выпеченный полуфабрикат»?
2. Как классифицируется бездрожжевое тесто?
3. Какие существуют способы разрыхления бездрожжевого теста?
4. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?
5. Какие существуют разновидности бисквитного полуфабриката?
6. Какие существуют выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей?
7. Какие показатели рассматриваются при органолептической оценке качества выпеченных полуфабрикатов из бездрожжевого теста.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по теме Тема 2.3. Ассортимент праздничных тортов и организация рабочего места для приготовления праздничных тортов

1. Какова максимальная температура хранения тортов, прирочных, рулетов кремов?
2. Каковы условия и сроки хранения изделий с белковым кремом с момента окончания технологического процесса?
3. Каким путем можно увеличить сроки хранения тортов и прирочных?
4. Как маркируют торты и прирочные?
5. На какие виды подразделяются праздничные торты?
6. Каковы основные правила монтажа праздничных тортов?
7. Какой торт называется многоярусным?
8. Какие виды подставок используют для монтажа праздничных тортов?
9. Какие существуют способы и приемы отделки праздничных тортов?
10. Что такое фототорт?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по теме Тема 3.1. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

1. Назовите основные этапы построения пряничных изделий?
2. Перечислите ассортимент мелкоштучных мучных кондитерских изделий?
3. Что такое птифуры?
4. Чем капкейки отличаются от маффинов?
5. Какое тесто используют в приготовлении прирочного «милфей»?
6. На какие виды подразделяют сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 7

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по теме Тема 4.1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов и организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов

1. Какие отделочные полуфабрикаты относятся к сложным?
2. В приготовлении какого крема используют яично-молочный сироп?
3. В приготовлении какого крема применяют яично-сахарный сироп?
4. В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?
5. Можно ли использовать меланж в производстве крема?
6. Что такое нонпарель?
7. Что такое ганаш?
8. Что такое айсинг?
9. Какие полуфабрикаты производят из смесей и продуктов промышленного производства?
10. Какие виды шоколада производит промышленность для приготовления глазурей?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ АУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В ВИДЕ ТЕСТА

количество вариантов 3

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Вариант 1

1. Выберите один правильный ответ.

Порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы

- А) Крахмал
- Б) Мука пшеничная
- В) Мука ржаная
- Г) Мука ячменная

2. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют

- 1. выход готового изделия
- 2. упек
- 3. припек

3. По предложенной технологии определите вид х/б изделия: Дрожжевое тесто готовят на воде с добавлением молока. Готовое тесто развешивают по 65-66 г, подкатывают в шарики и укладывают на смазанный жиром лист. После расстойки в течение 30-40 мин на булочках делают крестообразный надрез, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при 250°C в течение 10-12 мин.

Название х/б изделия _____.

4. Температура выпечки мелких хлебобулочных изделий

- 1. 200-220°C
- 2. 260-280°C
- 3. 160-180°C

5. По предложенной технологии определите вид х/б изделия

Дрожжевое тесто готовят на молоке с добавлением изюма, разделяют и выпекают так же, как и булочку домашнюю, но поверхность перед выпечкой, как правило, смазывают меланжем и посыпают дроблеными орехами. Название х/б изделия _____.

6. Температура выпечки крупных хлебобулочных изделий

- 1. 200-220°C
- 2. 260-280°C
- 3. 160-180°C

7. Дополнить Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания _____.

Вариант 2

1. Укажите, какие из перечисленных изделий относятся хлебобулочным

- 1. булочки
- 2. куличи
- 3. печенье
- 4. сдобы
- 5. кексы
- 6. караваи
- 7. пирожные.

2. Из теста, приготовленного опарным способом, формуют шарики массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки. За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230*С в течение 10 мин.

Название х/б изделия _____.

3. Выбрать из предложенного списка оборудование и инвентарь, необходимые для организации приготовления дрожжевого теста

1. производственный стол
2. противни, выстланные пергаментом
3. формы
4. кондитерские листы
5. тестомесильная машина
6. тестораскаточная машина
7. холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом
8. электрическую плиту
9. наплитные котлы
10. инвентарь (веселка, венчики)
11. производственный раковина со смесителем горячей и холодной воды
12. кипятильник для воды
13. гибкий шланг для заполнения дежи водой.
14. мукопросеиватель
15. весы товарные

4. Для приготовления хлебобулочных изделий используют тесто

1. песочное
2. дрожжевое
3. бисквитное
4. миндальное

5. Дрожжевое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой 58 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15- минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Название х/б изделия _____

6. Какая из перечисленных ниже операций относится к разделке теста для булочных изделий?

- 1) формование;
- 2) укладка в формы;
- 3) прокатка;
- 4) закатка.

7. Как называется перебродившее тесто?

- 1) старое;
- 2) моложавое;
- 3) созревшее;
- 4) готовое

Вариант 3

1. Безопарный способ приготовления теста предусматривает:

- 1) приготовление теста в два этапа;
- 2) приготовление теста в три этапа;
- 3) одновременную закладку всего сырья;
- 4) нет верного ответа.

2. Сколько состояний готовности пшеничного теста существует?

- 1) 2;
- 2) 3;
- 3) 4;
- 4) 1.

3. Вставьте пропущенное слово. ... непрерывно расходуемая по частям и вновь возобновляемая фаза, используемая для приготовления теста.

- 1) закваска;
- 2) опара;
- 3) тесто;
- 4) суспензия

4. Для приготовления пшеничного теста используют:

- 1) однофазный способ;
- 2) двухфазный способ;
- 3) однофазный и двухфазный способ;
- 4) трехфазный.

5. При какой температуре происходит брожение теста?

- 1) 40-450С;
- 2) 10-120С;
- 3) 27-300С;
- 4) 50-550С.

6. Что нельзя добавлять в опару?

- 1) мука;
- 2) вода;
- 3) соль;
- 4) сахар.

7. Дрожжевое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой 58 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15- минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Название х/б изделия _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №9

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ АУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В ВИДЕ ТЕСТА

количество вариантов 3

Глава 2.

Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

Вариант 1

1. Количество ванн или секций в ванне необходимое для обработки яиц

- а) одна
- б) две
- в) три
- г) четыре

2. Выбрать из предложенного списка оборудование и инвентарь, необходимые для организации приготовления бисквитного теста

1. взбивальная машина (месильно-взбивальная)
2. производственный стол
3. противни, выстланные пергаментом
4. формы
5. тестомесильная машина
6. тестораскаточная машина
7. холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом
8. электрическую плиту

9. наплитные котлы
- 10.инвентарь (веселка, венчики)
3. Определить соответствие тортов тесту, из которого они приготовлены

А) «Киевский»	а) песочное
Б) «Крещатик»	б) миндальное
В) «Наполеон»	в) слоеное
Г) «Ленинградский»	г) бисквитное
Д) «Сказка»	д) воздушно-ореховое
4. Рабочим органом МРТ-60 М являются:
 - А)лопасти
 - Б)валки
 - В)взбиватели
 - Г)маховик
5. Избыток сахара в тесте делает его

А) жестким	В) пышным и вкусным
Б) расплывчатым и липким	Г) газообразным
6. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
 - А) 15 °С
 - Б) 10 °С
 - В) 2 °С
 - Г) 0°С

Вариант 2

1. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более
 - а) 3 яиц
 - б) 5 яиц.
 - г) 7 яиц
 - д) 10 яиц
2. Выбрать из предложенного списка оборудование и инвентарь, необходимые для организации приготовления заварного теста
 1. взбивальная машина (месильно-взбивальная)
 2. производственный стол
 3. противни, выстланные пергаментом
 4. формы
 5. кондитерские листы
 6. тестомесильная машина
 7. тестораскаточная машина
 8. холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом
 9. электрическую плиту
 10. наплитные котлы
 11. инвентарь (веселка, венчики)
3. Во время выпечки изделий из теста крахмал
 - А) денатурирует
 - Б) клейстеризуется
 - В) гидратирует
 - Г) карамелизуется
4. Определить соответствие тортов тесту, из которого они приготовлены

А) «Полет»	а) песочное
Б) «Крещатик»	б) миндальное
В) «Наполеон»	в) слоеное
Г) «Пешт»	г) бисквитное
Д) «Подарочный»	д) воздушно-ореховое
5. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
 - А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;

В) кондитерским массам

Г) опаре

6. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

А) 100 ° С;

Б) 75 ° С;

В) 45 ° С

Г) 110 С

Вариант 3

1. Количество ванн или секций в ванне необходимое для обработки кондитерских мешков и наконечников

а) одна

б) две

в) три

г) четыре

2. Выбрать из предложенного списка оборудование и инвентарь, необходимые для организации приготовления слоеного теста

1. взбивальная машина (месильно-взбивальная)

2. производственный стол

3. противни, выстланные пергаментом

4. формы

5. кондитерские листы

6. тестомесильная машина

7. тестораскаточная машина

8. холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом

9. электрическую плиту

10. наплитные котлы

11. инвентарь (веселка, венчики)

3. Срок годности куриного диетического яйца не должен превышать

А) 30 суток, не считая дня снесения

Б) 20 суток, не считая дня снесения

В) 15 суток, не считая дня снесения

Г) 7 суток, не считая дня снесения

4. Приготовлению какого теста соответствуют данные способы разрыхления

а) дрожжевое

а) химический

б) песочное

б) механический

в) бисквитное

в) биологический

5. Определить соответствие тортов тесту, из которого они приготовлены

Торт

тесто

А) «Полет»

а) песочное

Б) «Крешатик»

б) миндальное

В) «Наполеон»

в) слоеное

Г) «Листопад»

г) бисквитное

Д) «Кофейный»

д) воздушно-ореховое

6. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

А) 1000 слоев;

Б) 256 слоев;

В) 50 слоев

Г) 666 слоев

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 10

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ АУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В ВИДЕ ТЕСТА

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

Вариант 1

1. Выберите один правильный ответ

Количество ванн или секций в ванне необходимое для обработки яиц

- а) одна
- б) две
- в) три
- г) четыре

2. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +6°C для приготовления крема

- а) не более 8 ч
- б) не более 12 ч
- в) не более 24ч
- г) не более 72 ч

3. Выберите один правильный ответ.

Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги

- А) не более 10%
- Б) не более 20%
- В) не более 30%
- Г) не более 40%

4. Влажность желе ...

- А) 1%
- Б) 90%
- В) 50 %
- Г) 10 %

5. Влажность сливочного крема :

- А) 1%
- Б) 90%
- В) 14 %
- Г) 60 %

6. Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:

- А) добавление цукатов
- Б) добавление яично-молочного сиропа
- В) добавление орехов
- Г) добавление сахарной пудры

7. Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»

- А) не используются яйца
- Б) используются яйца
- В) добавляют коньяк
- Г) ничем не отличаются

8. До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?

- А) 200 °С
- Б) 122 °С
- В) 300 °С
- Г) 50 °С

9. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?

- А) для придания кремового оттенка
- Б) для растворения сахара
- В) для придания сладкого вкуса
- Г) для закрепления белка

10. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:

- А) 15 °С
- Б) 10 °С
- В) 2 °С

Г) 0°C

Вариант 2

1. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более
 - а) 3 яиц
 - б) 5 яиц.
 - г) 7 яиц
 - д) 10 яиц
2. Хранение сиропа допускается при температуре
 - А) не выше 0°C.
 - Б) не выше +6°C.
 - В) не выше +10°C.
 - Г) не выше +12°C.
3. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
 - А) мед, патока, сахар;
 - Б) сахарный сироп, молоко;
 - В) сливочное масло и яйцепродукты
 - Г) мука
4. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
 - А) в 2 раза;
 - Б) в 4-5 раз;
 - В) в 7 раз
 - Г) в 10 раз
5. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - Г) мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
 - А) яичные белки;
 - Б) сметана;
 - В) сливочное масло
 - Г) мука
7. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
 - А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 - Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
8. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
 - А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - Г) пенообразная жидкость без запаха
9. Кувертюр – это..
 - А) заварная глазурь
 - Б) сливочная глазурь
 - В) белковая глазурь
 - Г) шоколадная глазурь
10. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °C получается:
 - А) жженка
 - Б) карамель
 - В) марципан

3.ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение междисциплинарного курса, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,
- комплект практических заданий к экзамену,
- экзаменационные билеты.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Условия проведения дифференцированного зачета

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Каждый вариант дифференцированного зачета включает в себя две части: тестовую и теоретический вопрос.

При оценке учитываются правильность ответа, правильность расчета и характер ошибок.

- при выполнении тестовой части (А) за каждый правильный ответ – 1 балл (максимальное количество – 30 баллов);
- Часть Б-10 баллов

Критерии оценки дифференцированного зачета:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл	(отметка)
90 ÷ 100	36-40	5 (отлично)
80 ÷ 89	32-35	4 (хорошо)
60 ÷ 79	24-31	3 (удовлетворительно)
50 и менее	23 и менее	2 (неудовлетворительно)

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать		
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	Вариант1-28
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Обладает знаниями о видах, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Вариант1-28

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
приборов, посуды и правила ухода за ними		
организация работ в кондитерском цехе	Организует работы в кондитерском цехе	Вариант1-28
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обладает знаниями о последовательности выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Вариант1-28
		Вариант1-28
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Вариант1-28
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Вариант1-28
Должен уметь:		Вариант1-28
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Умеет выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Вариант1-28
поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Может поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Вариант1-28
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	Вариант1-28
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков	обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков	Вариант1-28
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Умеет выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Вариант1-28
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	Вариант1-28


Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
различных категорий потребителей		
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	Умеет оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	Вариант1-28
иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Имеет навыки подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Вариант1-28
подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Имеет навыки подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Вариант1-28
подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Организует и подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты	Вариант1-28
приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготавливает мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;	Вариант1-28
ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Имеет навыки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Вариант1-28
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности	Вариант1-28
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации	Вариант1-28
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью	Вариант1-28

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности	Вариант1-28
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Вариант1-28
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)	Вариант1-28
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Вариант1-28
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса	Вариант1-28
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Вариант1-28
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации	Вариант1-28
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Вариант1-28

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Вариант1-28
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	

БИЛЕТЫ:

ВАРИАНТ №1

 <p>ЭКОНОМИКО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1962</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____</p> <p>Группа _____</p> <p>Дата _____</p>		

Инструкция: В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Рабочим органом МРТ-60 М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

2. Рабочим органом ТММ-1М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

3. Рабочим органом МВ-35 М является:

- А) реле
- Б) валок
- В) взбиватель
- Г) маховик

4. Влажность муки по стандарту не должно превышать:

- А) 10%
- Б) 18%
- В) 25%
- Г) 15 %

5. Белки пшеничной муки:

- А) фруктоза
- Б) глюкоза
- В) патока
- Г) глиадин и глютеин

6. Отношение разности массы до и после выпекания к массе изделий до выпекания называют:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек

7. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек

8. Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется:

- А) усушка

- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек

9. Чем больше влажность муки, тем: А) продолжительнее выпечка В) больше выход изделия

Б) выход изделия не зависит от влажности муки Г) меньше выход изделия

10. Инверсия – это ... А) глазирование сахарным сиропом

- Б) клейстеризация крахмала
- В) разложение крахмала
- Г) разложение сахарозы на простые сахара

11. Влажность желе ...

- А) 1%
- Б) 90%
- В) 50 %
- Г) 10 %

12. Влажность сливочного крема :

- А) 1%
- Б) 90%
- В) 14 %
- Г) 60 %

13. Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:

- А) добавление цукатов
- Б) добавление яично-молочного сиропа
- В) добавление орехов
- Г) добавление сахарной пудры

14. Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?

- А) не используются яйца
- Б) используются яйца
- В) добавляют коньяк
- Г) ничем не отличаются

15. Что происходит с крахмалом при выпечке?

- А) разлагается В) клейстеризуется и набухает
- Б) придает изделиям сладковатый вкус Г) растворяется

16. Что происходит с белками при выпечке?

- А) денатурируют
- Б) растворяются
- В) клейстеризуются
- Г) разлагается

17. До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?

- А) 200 °С
- Б) 122 °С
- В) 300 °С
- Г) 50 °С

18. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?

- А) для придания кремового оттенка
- Б) для растворения сахара
- В) для придания сладкого вкуса
- Г) для закрепления белка

19. Избыток сахара в тесте делает его


- А) жестким В) пышным и вкусным
- Б) расплывчатым и липким Г) газообразным

20. Жиры придают изделиям

- А) сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость
- Б) влажность, липкость, рассыпчатость
- В) жесткость, твердость, стекловидность

- Г) влажность, сдобный вкус, твердость
21. Большая концентрация сахара и жира:
- А) улучшает структуру теста
 - Б) угнетает развитие дрожжей
 - В) благоприятно воздействует на развитие дрожжей
 - Г) не влияет на развитие дрожжей
22. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
- А) 15 °С
 - Б) 10 °С
 - В) 2 °С
 - Г) 0°С
- 23.Промес теста с «отсдобкой» длится:
- А) 18 мин
 - Б) 1мин
 - В) 15 мин
 - Г) 4-5 мин
- 24.Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают:
- А) с пониженным количеством дрожжей
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с повышенным количеством дрожжей
25. Замес теста при ускоренном способе производят:
- А) более интенсивно и длительно
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с добавлением крахмала
26. Продолжительность расстойки тестовых заготовок:
- А) 25-40 мин
 - Б) 10-15 мин
 - В) 5-10 мин
 - Г) 2-3 мин
- 27.Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
28. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
29. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А)30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
30. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения

Задание В. Теоретическое задание - Описать технологию приготовления бисквита «Буше»

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №2

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Для механического способа разрыхления используют:
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) взбивание;
 - В) прессованные и сухие дрожжи
 - Г) соду
2. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
 - А) мед, патока, сахар;
 - Б) сахарный сироп, молоко;
 - В) сливочное масло и яйцепродукты
 - Г) мука
3. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
 - А) в 2 раза;
 - Б) в 4-5 раз;
 - В) в 7 раз
 - Г) в 10 раз
4. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - Г) мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
5. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) ванилин;
 - В) смесь пряностей
 - Г) пищевая сода
6. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - А) минеральную;
 - Б) клейковину;
 - В) патоку
 - Г) опару
7. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
 - А) цвет;
 - Б) вкус;
 - В) запах
 - Г) консистенция

8. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
9. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
10. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре
11. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
12. Клейстеризация крахмала это:
- А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
 - Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 - Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
13. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- А) снижает набухание белков;
 - Б) увеличивает набухание белков;
 - В) не влияет
 - Г) нейтрализует
14. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- А) яичные белки;
 - Б) сметана;
 - В) сливочное масло
 - Г) мука
15. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- А) 100 °С;
 - Б) 75 °С;
 - В) 45 °С
 - Г) 110 С
16. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 - Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
17. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - Г) пенообразная жидкость без запаха
18. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- А) 1000 слоев;

Б) 256 слоев;

В) 50 слоев

Г) 666 слоев

19. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

А) сахарную пудру;

Б) лимонную кислоту;

В) инвертный сироп

Г) муку

20. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.

А) яиц;

В) яичных белков

Б) яичных желтков;

Г) муки

21. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.

А) испарительную;

Б) водопоглотительную;

В) окислительную

Г) разрыхлительную

22. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

А) большим;

В) средним

Б) небольшим;

Г) 10%

23. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

А) меланж, гидрогенизированный жир, патока;

Б) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;

В) яичные желтки, растительное масло, молоко

Г) мука, масло, яйца

24. Меланж это:

А) яичный порошок;

В) диетические яйца

Б) замороженная смесь желтков и белков;

Г) яйца

25. К биологическим разрыхлителям относятся:

А) прессованные и сухие дрожжи;

В) взбитые белки, углекислый аммоний.

Б) крахмал, сода;

Г) мука

26. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

А) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;

Б) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;

В) сахар, миндаль, яйца (белки), мука

Г) мука, сахар, яйца

27. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

А) крахмал является разрыхлителем;

Б) уменьшает количество клейковины;

В) повышает калорийность бисквита

Г) улучшает вкусовые качества

28. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

А) растапливают на водяной бане;

Б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;

В) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции

Г) специальной подготовки нет

29. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...

А) вкус;

В) вид

Б) аромат;

Г) цвет

30. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.


А) крахмалу;

Б) белкам;

В) клетчатке

Г) углеводам

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления заварного полуфабриката.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ВАРИАНТ №3

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

- Особенность заварного полуфабриката является:
 - использование меланжа вместо яиц
 - плотное тесто
 - образование внутри больших полостей
 - жидкое тесто
- Приготовление заварного теста состоит из следующих операций:..... и соединения ее с яйцами.
 - приготовление ЖДФ
 - приготовление закваски
 - приготовление опары
 - заварки муки
- Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
 - 250-260 °C
 - 190-220 °C
 - 300-330 °C
 - 100-120 °C
- Влажность заварного полуфабриката:
 - 99 %
 - 65 %
 - 50%
 - 23 %
- Особенность приготовления слоеного теста:
 - прослойки масла
 - заваривание муки
 - сначала готовится опара
 - используют закваску
- При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
 - песочного
 - сдобного
 - заварного
 - слоеного
- Температура выпечки слоеного полуфабриката:
 - 100 °C
 - 120 °C
 - 240 °C
 - 300 °C
- Влажность слоеного полуфабриката:
 - 7,5 %
 - 50 %
 - 1 %
 - 97 %

9. Температура выпечки воздушного полуфабриката:
- А) 100-110 °С
 - Б) 300-330 °С
 - В) 290 °С
 - Г) 390 °С
10. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
- А) прослойки масла
 - Б) отсутствие муки
 - В) заваривание муки
 - Г) готовят на опаре
11. Влажность воздушного полуфабриката:
- А) 3,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 56 %
 - Г) 75 %
12. Влажность миндального полуфабриката:
- А) 50 %
 - Б) 55 %
 - Г) 8 %
 - Д) 1 %
13. Кувертюр – это..
- А) заварная глазурь
 - Б) сливочная глазурь
 - В) белковая глазурь
 - Г) шоколадная глазурь
14. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °С получается:
- А) жженка
 - Б) карамель
 - В) марципан
15. Рабочим органом МРТ-60 М являются:
- А) лопасти
 - Б) валки
 - В) взбиватели
 - Г) маховик
16. Рабочим органом ТММ-1М являются:
- А) лопасти
 - Б) валки
 - В) взбиватели
 - Г) маховик
17. Влажность муки по стандарту не должно превышать:
- А) 10%
 - Б) 18%
 - В) 25%
 - Г) 15 %
18. Белки пшеничной муки:
- А) фруктоза
 - Б) глюкоза
 - В) патока
 - Г) глиадин и глютен
19. Изделия из муки с низкой газообразующей способностью получаются:
- А) с интенсивно окрашенной корочкой
 - Б) малопористые
 - В) с развитой пористостью
 - Г) с трещинами
20. Сахар-песок содержи:

- А) 50% сахарозы
 - Б) 15% сахарозы
 - В) 50 % фруктозы
 - Г) 99,7 сахарозы
21. Патока карамельная -это...
- А) продукт переработки пчелами цветочного нектара
 - Б) бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот.
 - В) белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника.
 - Г) смесь белков и жиров.
22. Яйцо считается диетическим
- А) в течение 3 месяцев после снесения
 - Б) в течение 1 месяца после снесения
 - В) в течение 14 дней после снесения
 - Г) течение 7 дней после снесения
23. Яйца разбивают в отдельную посуду по:
- А) 100 шт
 - Б) 50 шт
 - В) 3-5 шт
 - Г) 20 шт
24. Свежесть и доброкачественность яиц определяют при помощи прибора:
- А) титровальная установка
 - Б) овоскоп
 - В) пробник Журавлева
 - Г) ареометр
25. Яичные белки перед взбиванием:
- А) подогревают
 - Б) выдерживают при комнатной температуре
 - В) охлаждают
 - Г) перемешивают с лимонной кислотой
26. Количество ванилина в кондитерских изделий не должно превышать:
- А) 10%
 - Б) 0,5 %
 - В) 5%
 - Г) 3%
27. К желирующим веществам относятся:
- А) ванилин
 - Б) корица и шафран
 - В) жженка и патока
 - Г) желатин и агар
28. Цукатами называют:
- А) оболочка цитрусовых
 - Б) засахаренные фрукты
 - В) смесь сахара с водой
 - Г) пережженный сахар, растворенный в кипятке
29. Пережженный сахар, растворенный в кипятке - это
- А) сироп
 - Б) помада
 - В) глазурь
 - Г) жженка
30. Перед отделкой помаду:
- А) подогревают
 - Б) охлаждают
 - В) кипятят
 - Г) замораживают

Задание В. Теоретическое задание: Описать способы разрыхления теста.

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №4

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

- Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:
 - добавление цукатов
 - добавление яично-молочного сиропа
 - добавление орехов
 - добавление сахарной пудры
- Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?
 - не используются яйца
 - используются яйца
 - добавляют коньяк
 - ничем не отличаются
- Что происходит с крахмалом при выпечке?
 - разлагается
 - придает изделиям сладковатый вкус
 - клейстеризуется и набухает
 - растворяется
- Что происходит с белками при выпечке?
 - денатурируют
 - растворяются
 - клейстеризуются
 - разлагается
- До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?
 - 200 °С
 - 122 °С
 - 300 °С
 - 50 °С
- Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?
 - для придания кремового оттенка
 - для растворения сахара
 - для придания сладкого вкуса
 - для закрепления белка
- Избыток сахара в тесте делает его
 - жестким
 - расплывчатым и липким
 - пышным и вкусным
 - газообразным
- Жиры придают изделиям
 - сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость
 - влажность, липкость, рассыпчатость
 - жесткость, твердость, стекловидность
 - влажность, сдобный вкус, твердость

9. При выпечке на поверхности изделий крахмал превращается в, образуя блестящую корочку.
- А) глюкозу
 - Б) сахарозу
 - В) декстрины
 - Г) пектин
10. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
- А) опарным
 - Б) безопарным
 - В) опарным на БГО
 - Г) опарным на ЖДФ
11. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
- А) декстрины
 - Б) сахарозу
 - В) фруктозу
 - Г) клейковину
12. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
- А) 50 °C
 - Б) 60 °C
 - В) 10 °C
 - Г) 30-32 °C
13. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
- А) 50-55 °C
 - Б) 60-62 °C
 - В) 10-15 °C
 - Г) 25-30 °C
14. Обминка – это:
- А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 - Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 - В) тиражение пряничных изделий
 - Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста
15. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
- А) 26- 32 °C
 - Б) 40 °C
 - В) 10-15 °C
 - Г) 35 °C
16. При какой температуре во время выпечки прекращается жизнедеятельность дрожжей и бактерий:
- А) 40 °C
 - Б) 50-70 °C
 - В) 30 °C
 - Г) 20-25 °C
17. Температура опары:
- | | |
|----------|-------------|
| А) 40 °C | В) 30 °C |
| Б) 32 °C | Г) 27-29 °C |
18. Кислотность дрожжевого теста :
- | | |
|-------------|------------|
| А) 8 град. | В) 7 град. |
| Б) 10 град. | Г) 3 град. |
19. Добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса – это
- А) обжарка
 - Б) обминка
 - В) тиражение
 - Г) отсдобка
20. Крахмал придает изделиям:
- А) твердость

- Б) кремовый оттенок
 - В) сладковатый вкус
 - Г) рассыпчатость
21. Большая концентрация сахара и жира:
- А) улучшает структуру теста
 - Б) угнетает развитие дрожжей
 - В) благоприятно воздействует на развитие дрожжей
 - Г) не влияет на развитие дрожжей
22. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
- А) 15 °С
 - Б) 10 °С
 - В) 2 °С
 - Г) 0 °С
23. Промес теста с «отсдобкой» длится:
- А) 18 мин
 - Б) 1 мин
 - В) 15 мин
 - Г) 4-5 мин
24. Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают:
- А) с пониженным количеством дрожжей
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с повышенным количеством дрожжей
25. Замес теста при ускоренном способе производят:
- А) более интенсивно и длительно
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с добавлением крахмала
26. Продолжительность расстойки тестовых заготовок:
- А) 25-40 мин
 - Б) 10-15 мин
 - В) 5-10 мин
 - Г) 2-3 мин
27. Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
28. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
29. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
30. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию производства дрожжевого безопасного теста.

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №5

Инструкция


В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

- Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - 12,5%;
 - 16,5%;
 - 15%;
 - 20%
- Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - 20 г;
 - 9 г;
 - 40 г.
 - 60 г
- Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - пенообразователя;
 - загустителя;
 - увлажнителя
 - разрыхлителя
- Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - разрыхления;
 - снижения упругих свойств теста;
 - пенообразования
 - загустения
- С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
 - 100 °С;
 - 55 °С;
 - 40 °С
 - 110 С
- На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - яйцепродукты и мука;
 - сахар и мука;
 - крахмал и мука
 - химические разрыхлители
- На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
 - дисперсность;
 - зольность;
 - кислотность
 - сила
- Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
 - ограничивают и повышают;
 - повышают и понижают;
 - снижают и понижают
 - выдерживает и ограничивает
- При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
 - уменьшается;
 - увеличивается;
 - минимальна

- Г) не меняется
10. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- А) в горячей воде;
 - Б) в теплой воде;
 - В) в холодной воде
 - Г) в воде не набухает
11. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- А) глиадин и глютеин;
 - Б) казеин и альбумин;
 - В) лецитин и альбумин
 - Г) глюкозу и мальтозу
12. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- А) денатурация;
 - Б) адсорбция;
 - В) «сила муки»
 - Г) опара
13. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- А) выше;
 - Б) ниже;
 - В) колеблется
 - Г) 30%
14. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- А) со слабой клейковиной;
 - Б) со средней клейковиной;
 - В) с сильной клейковиной
 - Г) не имеет значения
15. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- А) 200-225 0С;
 - Б) 250-300 0С;
 - В) 125-150 0С
 - Г) 100-110 С
16. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- А) яйцепродуктов;
 - Б) лимонной кислоты;
 - В) сахара
 - Г) муки
17. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- А) сахар и разрыхлитель;
 - Б) соль и сливочное масло;
 - В) яйца и вода
 - Г) мука
18. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- А) яичные белки;
 - Б) сахар;
 - В) мука
 - Г) разрыхлитель
19. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- А) сливочное масло;
 - Б) сливки 36 % жирности;
 - В) яичные белки
 - Г) яичные желтки
20. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- А) сахарном сиропе;
 - Б) сахарной пудре;

- В) молочно-сахарном сиропе
 Г) воде
21. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
 А) сливках 36%; В) молоке
 Б) яйцах; Г) воде
22. 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
 Г) придержать
23. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ...
 А) 12 ч; В) 6 ч.
 Б) 24 ч; Г) 76 ч
24. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
 А) понижается;
 Б) повышается;
 В) изменяется
 Г) не меняется
25. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
 А) 24 ч;
 Б) 1 ч;
 В) 48 ч
 Г) 76 ч
26. Сырцовая глазурь называется:
 А) рисовальной массой;
 Б) сахарной массой;
 В) белковой массой
 Г) мастикой
27. Для приготовления сахарной мастики применяется
 А) сахарный песок;
 Б) сахарная пудра;
 В) сахарный сироп
 Г) ванильный сахар
28. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
 А) сахара;
 Б) жира;
 В) яичных белков
 Г) сиропа
29. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
 А) желатина;
 Б) кислоты;
 В) жиров
 Г) муки
30. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
 А) эластичную;
 Б) пластично-вязкую;
 В) пористую
 Г) жидкую
- Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления дрожжевого опарного теста.

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №6

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

1. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - Г) мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
2. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) ванилин;
 - В) смесь пряностей
 - Г) пищевая сода
3. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - А) минеральную;
 - Б) клейковину;
 - В) патоку
 - Г) опару
4. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
 - А) цвет;
 - Б) вкус;
 - В) запах
 - Г) консистенция
5. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
 - А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
6. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
 - А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
7. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
 - А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре

8. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
9. Клейстеризация крахмала это:
- А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 - Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 - Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
10. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- А) снижает набухание белков;
 - Б) увеличивает набухание белков;
 - В) не влияет
 - Г) нейтрализует
11. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- А) яичные белки;
 - Б) сметана;
 - В) сливочное масло
 - Г) мука
12. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- А) 100 °С;
 - Б) 75 °С;
 - В) 45 °С
 - Г) 110 С
13. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 - Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
14. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - Г) пенообразная жидкость без запаха
15. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- А) 1000 слоев;
 - Б) 256 слоев;
 - В) 50 слоев
 - Г) 666 слоев
16. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- А) сахарную пудру;
 - Б) лимонную кислоту;
 - В) инвертный сироп
 - Г) муку
17. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитуую из ... и сахара.
- А) яиц;
 - Б) яичных желтков;
 - В) яичных белков
 - Г) муки
18. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- А) прослойки;
 - Б) покрытия;
 - В) ароматизации
 - Г) выпечки
19. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:
- А) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
 - Б) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
 - В) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.
 - Г) белков примерно 60%, крахмала – до 90%.
20. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
- А) упругопластично - вязкой;

- Б) пластично-вязкой;
 - В) слабоструктурированной
 - Г) жидкой
21. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
- А) повышенной температуре;
 - Б) пониженной температуре;
 - В) комнатной температуре
 - Г) нулевой температуре
22. Для химического разрыхления используют:
- А) прессованные дрожжи;
 - Б) соду и углекислый аммоний;
 - В) пузырьки воздуха
 - Г) взбивание
23. Водопоглотительная способность муки зависит от:
- А) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
 - Б) содержания в ней крахмала;
 - В) содержания сахара, влажности муки
 - Г) влажности муки
24. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- А) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
 - Б) желатин, агар;
 - В) сироп инвертный, жженку, патоку
 - Г) соль, уксус
25. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:
- А) с небольшим содержанием клейковины;
 - Б) со средним содержанием клейковины;
 - В) с большим содержанием клейковины
 - Г) влажностью 22%
26. Какой крем не используется для склеивания пластов?
- А) «Гляссе»;
 - Б) крем «Новый»;
 - В) крем белковый
 - Г) кремы не используют
27. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.
- А) газообразователем;
 - Б) эмульгатором;
 - В) пенообразователем
 - Г) разрыхлителем
28. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
- А) рассыпчатость;
 - Б) эластичность;
 - В) пластичность
 - Г) запах
29. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ...
- А) мажущую консистенцию;
 - Б) слоистость;
 - В) пористость
 - Г) запах
30. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.
- А) испарительную; В) окислительную
 - Б) водопоглотительную; Г) разрыхлительную

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления слоеного полуфабриката

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №7

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- А) заварки;
- Б) сиропа;
- В) опары
- Г) мастики

2. Кремы хранят при температуре:

- А) не выше 6 °С
- Б) не ниже 6 °С
- В) - 20°С
- Г) не выше 18°С

3. Вафельное тесто готовят:

- А) с химическими разрыхлителями
- Б) заварным способом
- В) взбиванием
- Г) путем слоеобразования

4. Наилучшая температура для развития дрожжей:

- А) 40-45 °С
- Б) 28-32 °С
- В) 50-52°С
- Г) 100 °С

5. Влажность песочного полуфабриката:

- А) 20%
- Б) 35 %
- В) 5,5 %
- Г) 3 %

6. Дефект мучных изделий- уплотненные участки мякиша – это:

- А) непромес
- Б) закал
- В) подрыв
- Г) инверсия

7. Влажность бисквитного полуфабриката:

- А) 50%
- Б) 55 %
- В) 22-28 %
- Г) 70 %


8. Основное отличие бисквита «Буше» от основного бисквита:

- А) не добавляют яйца
- Б) не добавляют крахмал

- В) не добавляют разрыхлители
 Г) не добавляют сахарную пудру
9. Основное отличие основного бисквита от бисквита «Буше»
 А) белки и желтки яиц взбивают отдельно
 Б) используют только белки яиц
 В) используют только желтки яиц
 Г) используют меланж
10. Особенность заварного полуфабриката является:
 А) использование меланжа вместо яиц
 Б) плотное тесто
 В) образование внутри больших полостей
 Г) жидкое тесто
11. Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: и соединения ее с яйцами.
 А) приготовление ЖДФ
 Б) приготовление закваски
 В) приготовление опары
 Г) заварки муки
12. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
 А) 250-260 °С
 Б) 190-220 °С
 В) 300-330 °С
 Г) 100-120 °С
13. Влажность заварного полуфабриката:
 А) 99 %
 Б) 65 %
 В) 50 %
 Г) 23 %
14. Особенность приготовления слоеного теста:
 А) прослойки масла
 Б) заваривание муки
 В) сначала готовится опара
 Г) используют закваску
15. При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
 А) песочного
 Б) сдобного
 В) заварного
 Г) слоеного
16. Температура выпечки слоеного полуфабриката:
 А) 100 °С
 Б) 120 °С
 В) 240 °С
 Г) 300 °С
17. Влажность слоеного полуфабриката:
 А) 7,5 %
 Б) 50 %
 В) 1 %
 Г) 97 %
18. Температура выпечки воздушного полуфабриката:
 А) 100-110 °С
 Б) 300-330 °С
 В) 290 °С
 Г) 390 °С
19. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
 А) прослойки масла
 Б) отсутствие муки
 В) заваривание муки
 Г) готовят на опаре
20. Влажность воздушного полуфабриката:
 А) 3,5 %
 Б) 50 %
 В) 56 %
 Г) 75 %
21. Влажность миндального полуфабриката:
 А) 50 %
 Б) 55 %

- Г) 8 %
Д) 1 %
22. Кувертюр – это..
А) заварная глазурь
Б) сливочная глазурь
В) белковая глазурь
Г) шоколадная глазурь
23. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °C получается:
А) жженка
Б) карамель
В) марципан
Г) мастика
24. Карамель готовят путем уваривания сиропа до температуры:
А) 150-163 °C
Б) 200-210 °C
В) 100-105 °C
Г) 75-80 °C
25. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
А) минеральную;
Б) клейковину;
В) патоку
Г) опару
26. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
А) цвет;
Б) вкус;
В) запах
Г) консистенция
27. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
А) бисквитного;
Б) песочного;
В) дрожжевого
Г) жидкого
28. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
А) 100 °C
Б) 28 °C
В) 45 °C
Г) 150 C
29. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
А) сахарному сиропу;
Б) пенам;
В) кондитерским массам
Г) опаре
30. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления бисквита с подогревом

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №8

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Рабочим органом МРТ-60 М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

2. Влажность муки по стандарту не должно превышать:

- А) 10%
- Б) 18%
- В) 25%
- Г) 15 %

3. Белки пшеничной муки:

- А) фруктоза
- Б) глюкоза
- В) патока
- Г) глиадин и глютен

4. Изделия из муки с низкой газообразующей способностью получаются:

- А) с интенсивно окрашенной корочкой
- Б) малопористые
- В) с развитой пористостью
- Г) с трещинами

5. Сахар-песок содержит:

- А) 50% сахарозы
- Б) 15% сахарозы
- В) 50 % фруктозы
- Г) 99,7 сахарозы

6. Патока карамельная - это...

- А) продукт переработки пчелами цветочного нектара
- Б) бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот.
- В) белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника.
- Г) смесь белков и жиров.

7. Яйцо считается диетическим


- А) в течение 3 месяцев после снесения
- Б) в течение 1 месяца после снесения
- В) в течение 14 дней после снесения
- В) течение 7 дней после снесения

8. Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется:

- А) усушка
- Б) припек

- В) выход изделия
 Г) упек
9. Чем больше влажность муки, тем:
- А) продолжительнее выпечка
 Б) выход изделия не зависит от влажности муки
 В) больше выход изделия
 Г) меньше выход изделия
10. Инверсия – это ...
- А) глазирование сахарным сиропом
 Б) клейстеризация крахмала
 В) разложение крахмала
 Г) разложение сахарозы на простые сахара
11. Помаду используют для:
- А) для промочки бисквитов
 Б) для отделки поверхности кондитерских изделий
 В) для слоения теста
 Г) для глазирования поверхности
12. Влажность помады:
- А) 50%
 Б) 12 %
 В) 90 %
 Г) 1 %
13. Студнеобразна прозрачная блестящая масса, хорошо сохраняющая форму, это - ...
- А) сироп
 Б) помада
 В) желе
 Г) цукаты
14. Влажность желе ...
- А) 1%
 Б) 90%
 В) 50 %
 Г) 10 %
15. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
- А) опарным
 Б) безопарным
 В) опарным на БГО
 Г) опарным на ЖДФ
16. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
- А) декстрины
 Б) сахарозу
 В) фруктозу
 Г) клейковину
17. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
- А) 50 °С
 Б) 60 °С
 В) 10 °С
 Г) 30-32 °С
18. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
- А) 50-55 °С
 Б) 60-62 °С
 В) 10-15 °С
 Г) 25-30 °С
19. Обминка – это:
- А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 В) тиражирование пряничных изделий
 Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста
20. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
- А) 26- 32 °С
 Б) 40 °С
 В) 10-15 °С
 Г) 35 °С

- 21.Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
22. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
23. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
24. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения
25. Толщина блинов должна быть:
- А) не более 3 см
 - Б) не более 1,5-2 мм
 - В) 3 мм
 - Г) не более 1 см
26. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- А) пенообразователя;
 - Б) загустителя;
 - В) увлажнителя
 - Г) разрыхлителя
27. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- А) разрыхления;
 - Б) снижения упругих свойств теста;
 - В) пенообразования
 - Г) загустения
28. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
- А) 100 °С;
 - Б) 55 °С;
 - В) 40 °С
 - Г) 110 С
29. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- А) яйцепродукты и мука;
 - Б) сахар и мука;
 - В) крахмал и мука
 - Г) химические разрыхлители
30. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
- А) дисперсность;
 - Б) зольность;
 - В) кислотность
 - Г) сила
- Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления песочного полуфабриката

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	---	--

Ф.И.О.	_____
Группа	_____
Дата	_____

ВАРИАНТ №9

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А


1. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
 - А) пропионовокислородное;
 - Б) молочнокислое;
 - В) масляно-кислородное
 - Г) сахарное
2. Назовите стандартную влажность муки:
 - А) 40%;
 - Б) 28%;
 - В) 14,5%
 - Г) 75 %
3. Важнейшей составной частью муки являются белки:
 - А) миозин и миоглобин;
 - Б) авидин и овомукоид;
 - В) глиадин и глютеин
 - Г) глюкоза и мальтоза
4. Крахмала в муке содержится до:

А) 14,5%;	В) 70%
Б) 28-36%;	Г) 100%
5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
 - А) липкость;
 - Б) эластичность;
 - В) упругость
 - Г) пластичность
6. Для механического способа разрыхления используют:
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) взбивание;
 - В) прессованные и сухие дрожжи
 - Г) соду
7. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
 - А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
8. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
 - А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
9. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яиц, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
 - А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре
10. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
11. Клейстеризация крахмала это:
 А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
12. Как влияет сахар на набухание белков муки?
 А) снижает набухание белков;
 Б) увеличивает набухание белков;
 В) не влияет
 Г) нейтрализует
13. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
 А) яичные белки;
 Б) сметана;
 В) сливочное масло
 Г) мука
14. Влажность желе ...
 А) 1%
 Б) 90%
 В) 50 %
 Г) 10 %
15. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
 А) опарным
 Б) безопарным
 В) опарным на БГО
 Г) опарным на ЖДФ
16. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
 А) декстрины
 Б) сахарозу
 В) фруктозу
 Г) клейковину
17. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
 А) 50 °С
 Б) 60 °С
 В) 10 °С
 Г) 30-32 °С
18. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
 А) 50-55 °С
 Б) 60-62 °С
 В) 10-15 °С
 Г) 25-30 °С
19. Обминка – это:
 А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 В) тиражение пряничных изделий
 Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста
20. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
 А) 26- 32 °С
 Б) 40 °С
 В) 10-15 °С
 Г) 35 °С
21. Срок хранения дрожжевого теста:
 А) 48 часов
 Б) 12 часов
 В) 72 часа
 Г) 5 часов
22. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
 А) после выпечки

- Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
23. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
24. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения
25. Толщина блинов должна быть:
- А) не более 3 см
 - Б) не более 1,5-2 мм
 - В) 3 мм
 - Г) не более 1 см
26. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- А) пенообразователя;
 - Б) загустителя;
 - В) увлажнителя
 - Г) разрыхлителя
27. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- А) разрыхления;
 - Б) снижения упругих свойств теста;
 - В) пенообразования
 - Г) загустения
28. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
- А) 100 °С;
 - Б) 55 °С;
 - В) 40 °С
 - Г) 110 °С
29. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- А) яйцепродукты и мука;
 - Б) сахар и мука;
 - В) крахмал и мука
 - Г) химические разрыхлители
30. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
- А) дисперсность;
 - Б) зольность;
 - В) кислотность
 - Г) сила

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления пряничного заварного теста.

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №10

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Рабочим органом МРТ-60 М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

2. Рабочим органом ТММ-1М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

3. Рабочим органом МВ-35 М является:

- А) реле
- Б) валок
- В) взбиватель
- Г) маховик

4. Влажность муки по стандарту не должно превышать:

- А) 10%
- Б) 18%
- В) 25%
- Г) 15 %

5. Белки пшеничной муки:

- А) фруктоза
- Б) глюкоза
- В) патока
- Г) глиадин и глютеин

6. Отношение разности массы до и после выпекания к массе изделий до выпекания называют:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек

7. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек


8. Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется:

- А) усушка
- Б) припек

- В) выход изделия
Г) упек
9. Чем больше влажность муки, тем:
- А) продолжительнее выпечка
Б) выход изделия не зависит от влажности муки
В) больше выход изделия
Г) меньше выход изделия
10. Инверсия – это ...
- А) глазирование сахарным сиропом
Б) клейстеризация крахмала
В) разложение крахмала
Г) разложение сахарозы на простые сахара
11. Влажность желе ...
- А) 1%
Б) 90%
В) 50 %
Г) 10 %
12. Влажность сливочного крема :
- А) 1%
Б) 90%
В) 14 %
Г) 60 %
13. Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:
- А) добавление цукатов
Б) добавление яично-молочного сиропа
В) добавление орехов
Г) добавление сахарной пудры
14. Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?
- А) не используются яйца
Б) используются яйца
В) добавляют коньяк
Г) ничем не отличаются
15. Что происходит с крахмалом при выпечке?
- А) разлагается
Б) придает изделиям сладковатый вкус
В) клейстеризуется и набухает
Г) растворяется
16. Что происходит с белками при выпечке?
- А) денатурируют
Б) растворяются
В) клейстеризуются
Г) разлагается
17. До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?
- А) 200 °С
Б) 122 °С
В) 300 °С
Г) 50 °С
18. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?
- А) для придания кремового оттенка
Б) для растворения сахара
В) для придания сладкого вкуса
Г) для закрепления белка
19. Избыток сахара в тесте делает его
- А) жестким
Б) расплывчатым и липким
В) пышным и вкусным
Г) газообразным
20. Жиры придают изделиям
- А) сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость

- Б) влажность, липкость, рассыпчатость
 - В) жесткость, твердость, стекловидность
 - Г) влажность, сдобный вкус, твердость
21. Большая концентрация сахара и жира:
- А) улучшает структуру теста
 - Б) угнетает развитие дрожжей
 - В) благоприятно воздействует на развитие дрожжей
 - Г) не влияет на развитие дрожжей
22. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
- А) 15 °С
 - Б) 10 °С
 - В) 2 °С
 - Г) 0 °С
23. Промес теста с «отсдобкой» длится:
- А) 18 мин
 - Б) 1 мин
 - В) 15 мин
 - Г) 4-5 мин
24. Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают:
- А) с пониженным количеством дрожжей
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с повышенным количеством дрожжей
25. Замес теста при ускоренном способе производят:
- А) более интенсивно и длительно
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с добавлением крахмала
26. Продолжительность расстойки тестовых заготовок:
- А) 25-40 мин
 - Б) 10-15 мин
 - В) 5-10 мин
 - Г) 2-3 мин
27. Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
28. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
29. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
30. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления воздушного полуфабриката

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №11

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Для механического способа разрыхления используют:
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) взбивание;
 - В) прессованные и сухие дрожжи
 - Г) соду
2. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
 - А) мед, патока, сахар;
 - Б) сахарный сироп, молоко;
 - В) сливочное масло и яйцопродукты
 - Г) мука
3. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
 - А) в 2 раза;
 - Б) в 4-5 раз;
 - В) в 7 раз
 - Г) в 10 раз
4. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - Г) мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
5. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) ванилин;
 - В) смесь пряностей
 - Г) пищевая сода
6. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - А) минеральную;
 - Б) клейковину;
 - В) патоку
 - Г) опару
7. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
 - А) цвет;
 - Б) вкус;
 - В) запах
 - Г) консистенция
8. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
9. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
10. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре
11. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
12. Клейстеризация крахмала это:
- А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 - Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 - Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
13. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- А) снижает набухание белков;
 - Б) увеличивает набухание белков;
 - В) не влияет
 - Г) нейтрализует
14. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- А) яичные белки;
 - Б) сметана;
 - В) сливочное масло
 - Г) мука
15. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- А) 100 °С;
 - Б) 75 °С;
 - В) 45 °С
 - Г) 110 С
16. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 - Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
17. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - Г) пенообразная жидкость без запаха
18. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:
- А) 1000 слоев;
 - Б) 256 слоев;
 - В) 50 слоев

Г) 666 слоев

19. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- А) сахарную пудру; В) инвертный сироп
Б) лимонную кислоту; Г) муку

20. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбиту из ... и сахара.

- А) яиц; В) яичных белков
Б) яичных желтков; Г) муки

21. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.

- А) испарительную;
Б) водопогложительную;
В) окислительную
Г) разрыхлительную

22. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

- А) большим; В) средним
Б) небольшим; Г) 10%

23. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

- А) меланж, гидрогенизированный жир, патока;
Б) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
В) яичные желтки, растительное масло, молоко
Г) мука, масло, яйца

24. Меланж это:

- А) яичный порошок; В) диетические яйца
Б) замороженная смесь желтков и белков; Г) яйца

25. К биологическим разрыхлителям относятся:

- А) прессованные и сухие дрожжи; В) взбитые белки, углекислый аммоний.
Б) крахмал, сода; Г) мука

26. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- А) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
Б) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
В) сахар, миндаль, яйца (белки), мука
Г) мука, сахар, яйца

27. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

- А) крахмал является разрыхлителем;
Б) уменьшает количество клейковины;
В) повышает калорийность бисквита
Г) улучшает вкусовые качества

28. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- А) растапливают на водяной бане;
Б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
В) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции
Г) специальной подготовки нет


29. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...

- А) вкус; В) вид
Б) аромат; Г) цвет

30. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.

- А) крахмалу;
Б) белкам;
В) клетчатке
Г) углеводам

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления пряничного сырцового теста.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ВАРИАНТ №12

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

1. Особенность заварного полуфабриката является:
 - А) использование меланжа вместо яиц
 - Б) плотное тесто
 - В) образование внутри больших полостей
 - Г) жидкое тесто
2. Приготовление заварного теста состоит из следующих операций:..... и соединения ее с яйцами.
 - А) приготовление ЖДФ
 - Б) приготовление закваски
 - В) приготовление опары
 - Г) заварки муки
3. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
 - А) 250-260 °С
 - Б) 190-220 °С
 - В) 300-330 °С
 - Г) 100-120 °С
4. Влажность заварного полуфабриката:
 - А) 99 %
 - Б) 65 %
 - В) 50 %
 - Г) 23 %
5. Особенность приготовления слоеного теста:
 - А) прослойки масла
 - Б) заваривание муки
 - В) сначала готовится опара
 - Г) используют закваску
6. При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
 - А) песочного
 - Б) сдобного
 - В) заварного
 - Г) слоеного
7. Температура выпечки слоеного полуфабриката:
 - А) 100 °С
 - Б) 120 °С
 - В) 240 °С
 - Г) 300 °С
8. Влажность слоеного полуфабриката:
 - А) 7,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 1 %
 - Г) 97 %
9. Температура выпечки воздушного полуфабриката:

- А) 100-110 °С
 - Б) 300-330 °С
 - В) 290 °С
 - Г) 390 °С
10. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
- А) прослойки масла
 - Б) отсутствие муки
 - В) заваривание муки
 - Г) готовят на опаре
11. Влажность воздушного полуфабриката:
- А) 3,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 56 %
 - Г) 75 %
12. Влажность миндального полуфабриката:
- А) 50 %
 - Б) 55 %
 - Г) 8 %
 - Д) 1 %
13. Кувертюр – это..
- А) заварная глазурь
 - Б) сливочная глазурь
 - В) белковая глазурь
 - Г) шоколадная глазурь
14. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °С получается:
- А) жженка
 - Б) карамель
 - В) марципан
15. Рабочим органом МРТ-60 М являются:
- А) лопасти
 - Б) валки
 - В) взбиватели
 - Г) маховик
16. Рабочим органом ТММ-1М являются:
- А) лопасти
 - Б) валки
 - В) взбиватели
 - Г) маховик
17. Влажность муки по стандарту не должно превышать:
- А) 10%
 - Б) 18%
 - В) 25%
 - Г) 15 %
18. Белки пшеничной муки:
- А) фруктоза
 - Б) глюкоза
 - В) патока
 - Г) глиадин и глютен
19. Изделия из муки с низкой газообразующей способностью получают:
- А) с интенсивно окрашенной корочкой
 - Б) малопористые
 - В) с развитой пористостью
 - Г) с трещинами
20. Сахар-песок содержит:
- А) 50% сахарозы
 - Б) 15% сахарозы

- В) 50 % фруктозы
Г) 99,7 сахарозы
21. Патока карамельная -это...
- А) продукт переработки пчелами цветочного нектара
Б) бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот.
В) белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника.
Г) смесь белков и жиров.
22. Яйцо считается диетическим
- А) в течение 3 месяцев после снесения
Б) в течение 1 месяца после снесения
В) в течение 14 дней после снесения
Г) в течение 7 дней после снесения
23. Яйца разбивают в отдельную посуду по:
- А) 100 шт
Б) 50 шт
В) 3-5 шт
Г) 20 шт
24. Свежесть и доброкачественность яиц определяют при помощи прибора:
- А) титровальная установка
Б) овоскоп
В) пробник Журавлева
Г) ареометр
25. Яичные белки перед взбиванием:
- А) подогревают
Б) выдерживают при комнатной температуре
В) охлаждают
Г) перемешивают с лимонной кислотой
26. Количество ванилина в кондитерских изделиях не должно превышать:
- А) 10%
Б) 0,5 %
В) 5%
Г) 3%
27. К желирующим веществам относятся:
- А) ванилин
Б) корица и шафран
В) жженка и патока
Г) желатин и агар
28. Цукатами называют:
- А) оболочка цитрусовых
Б) засахаренные фрукты
В) смесь сахара с водой
Г) пережженный сахар, растворенный в кипятке
29. Пережженный сахар, растворенный в кипятке - это
- А) сироп
Б) помада
В) глазурь
Г) жженка
30. Перед отделкой помаду:
- А) подогревают
Б) охлаждают
В) кипятят
Г) замораживают

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крошкового полуфабриката

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №13

Инструкция


В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

- Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:
 - добавление цукатов
 - добавление яично-молочного сиропа
 - добавление орехов
 - добавление сахарной пудры
- Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?
 - не используются яйца
 - используются яйца
 - добавляют коньяк
 - ничем не отличаются
- Что происходит с крахмалом при выпечке?
 - разлагается
 - придает изделиям сладковатый вкус
 - клейстеризуется и набухает
 - растворяется
- Что происходит с белками при выпечке?
 - денатурируют
 - растворяются
 - клейстеризуются
 - разлагается
- До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?
 - 200 °С
 - 122 °С
 - 300 °С
 - 50 °С
- Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?
 - для придания кремового оттенка
 - для растворения сахара
 - для придания сладкого вкуса
 - для закрепления белка
- Избыток сахара в тесте делает его
 - жестким
 - расплывчатым и липким
 - пышным и вкусным
 - газообразным
- Жиры придают изделиям
 - сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость
 - влажность, липкость, рассыпчатость
 - жесткость, твердость, стекловидность
 - влажность, сдобный вкус, твердость

9. При выпечке на поверхности изделий крахмал превращается в, образуя блестящую корочку.
- А) глюкозу
 - Б) сахарозу
 - В) декстрины
 - Г) пектин
10. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
- А) опарным
 - Б) безопарным
 - В) опарным на БГО
 - Г) опарным на ЖДФ
11. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
- А) декстрины
 - Б) сахарозу
 - В) фруктозу
 - Г) клейковину
12. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
- А) 50 °С
 - Б) 60 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 30-32 °С
13. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
- А) 50-55 °С
 - Б) 60-62 °С
 - В) 10-15 °С
 - Г) 25-30 °С
14. Обминка – это:
- А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 - Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 - В) тиражение пряничных изделий
 - Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста
15. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
- А) 26- 32 °С
 - Б) 40 °С
 - В) 10-15 °С
 - Г) 35 °С
16. При какой температуре во время выпечки прекращается жизнедеятельность дрожжей и бактерий:
- А) 40 °С
 - Б) 50-70 °С
 - В) 30 °С
 - Г) 20-25 °С
17. Температура опары:
- А) 40 °С
 - Б) 32 °С
 - В) 30 °С
 - Г) 27-29 °С
18. Кислотность дрожжевого теста :
- А) 8 град.
 - Б) 10 град.
 - В) 7 град.
 - Г) 3 град.
19. Добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса – это
- А) обжарка
 - Б) обминка
 - В) тиражение

- Г) отсдобка
20. Крахмал придает изделиям:
- А) твердость
 - Б) кремовый оттенок
 - В) сладковатый вкус
 - Г) рассыпчатость
21. Большая концентрация сахара и жира:
- А) улучшает структуру теста
 - Б) угнетает развитие дрожжей
 - В) благоприятно воздействует на развитие дрожжей
 - Г) не влияет на развитие дрожжей
22. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
- А) 15 °С
 - Б) 10 °С
 - В) 2 °С
 - Г) 0 °С
23. Промес теста с «отсдобкой» длится:
- А) 18 мин
 - Б) 1 мин
 - В) 15 мин
 - Г) 4-5 мин
24. Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают:
- А) с пониженным количеством дрожжей
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с повышенным количеством дрожжей
25. Замес теста при ускоренном способе производят:
- А) более интенсивно и длительно
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с добавлением крахмала
26. Продолжительность расстойки тестовых заготовок:
- А) 25-40 мин
 - Б) 10-15 мин
 - В) 5-10 мин
 - Г) 2-3 мин
27. Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
28. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
29. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
30. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения
- Задание В. Теоретическое задание: Описать стадии крепости сахарного сиропа.

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №14

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - А) 12,5%;
 - Б) 16,5%;
 - В) 15%.
 - Г) 20%
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - А) 20 г;
 - Б) 9 г;
 - В) 40 г.
 - Г) 60 г
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - А) пенообразователя;
 - Б) загустителя;
 - В) увлажнителя
 - Г) разрыхлителя
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - А) разрыхления;
 - Б) снижения упругих свойств теста;
 - В) пенообразования
 - Г) загустения
5. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
 - А) 100 °С;
 - Б) 55 °С;
 - В) 40 °С
 - Г) 110 С
6. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - А) яйцепродукты и мука;
 - Б) сахар и мука;
 - В) крахмал и мука
 - Г) химические разрыхлители
7. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...
 - А) дисперсность;
 - Б) зольность;
 - В) кислотность
 - Г) сила
8. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
 - А) ограничивают и повышают;
 - Б) повышают и понижают;

- В) снижают и понижают
Г) выдерживает и ограничивает
9. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
А) уменьшается;
Б) увеличивается;
В) минимальна
Г) не меняется
10. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
А) в горячей воде;
Б) в теплой воде;
В) в холодной воде
Г) в воде не набухает
11. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
А) глиадин и глютенин;
Б) казеин и альбумин;
В) лецитин и альбумин
Г) глюкозу и мальтозу
12. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
А) денатурация;
Б) адсорбция;
В) «сила муки»
Г) опара
13. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
А) выше; Б) колеблется
Б) ниже; Г) 30%
14. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
А) со слабой клейковиной;
Б) со средней клейковиной;
В) с сильной клейковиной
Г) не имеет значения
15. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
А) 200-225 0С; Б) 125-150 0С
Б) 250-300 0С; Г) 100-110 С
16. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
А) яйцепродуктов; Б) сахара
Б) лимонной кислоты; Г) муки
17. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
А) сахар и разрыхлитель; Б) яйца и вода
Б) соль и сливочное масло; Г) мука
18. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
А) яичные белки; Б) мука
Б) сахар; Г) разрыхлитель
19. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
А) сливочное масло;
Б) сливки 36 % жирности;
В) яичные белки
Г) яичные желтки
20. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
А) сахарном сиропе;
Б) сахарной пудре;
В) молочно-сахарном сиропе
Г) воде
21. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
А) сливках 36%;

- Б) яйцах;
В) молоке
Г) воде
22. 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
Г) придержать
23. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
А) 12.ч;
Б) 24 ч;
В) 6 ч.
Г) 76 ч
24. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
А) понижается;
Б) повышается;
В) изменяется
Г) не меняется
25. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
А) 24 ч;
Б) 1 ч;
В) 48 ч
Г) 76 ч
26. Сырцовая глазурь называется:
А) рисовальной массой;
Б) сахарной массой;
В) белковой массой
Г) мастикой
27. Для приготовления сахарной мастики применяется
А) сахарный песок;
Б) сахарная пудра;
В) сахарный сироп
Г) ванильный сахар
28. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
А) сахара;
Б) жира;
В) яичных белков
Г) сиропа
29. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
А) желатина;
Б) кислоты;
В) жиров
Г) муки
30. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
А) эластичную;
Б) пластично-вязкую;
В) пористую
Г) жидкую

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления миндального полуфабриката

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ВАРИАНТ №15

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

- Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
- Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - углекислый аммоний;
 - ванилин;
 - смесь пряностей
 - пищевая сода
- При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - минеральную;
 - клейковину;
 - патоку
 - опару
- Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
 - цвет;
 - вкус;
 - запах
 - консистенция
- Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
 - бисквитного;
 - песочного;
 - дрожжевого
 - жидкого
- Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
 - 100 °С
 - 28 °С
 - 45 °С
 - 150 С
- Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
 - сахарному сиропу;
 - пенам;
 - кондитерским массам
 - опаре
- В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
9. Клейстеризация крахмала это:
- А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
 - Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 - Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
10. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- А) снижает набухание белков;
 - Б) увеличивает набухание белков;
 - В) не влияет
 - Г) нейтрализует
11. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- А) яичные белки;
 - Б) сметана;
 - В) сливочное масло
 - Г) мука
12. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- А) 100 °С; Б) 75 °С; В) 45 °С Г) 110 С
13. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 - Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
14. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - Г) пенообразная жидкость без запаха
15. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- А) 1000 слоев;
 - Б) 256 слоев;
 - В) 50 слоев
 - Г) 666 слоев
16. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- А) сахарную пудру;
 - Б) лимонную кислоту;
 - В) инвертный сироп
 - Г) муку
17. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
- А) яиц;
 - Б) яичных желтков;
 - В) яичных белков
 - Г) муки
18. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- А) прослойки;
 - Б) покрытия;
 - В) ароматизации
 - Г) выпечки
19. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- А) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
 Б) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
 В) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.
 Г) белков примерно 60%, крахмала – до 90%.
20. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
 А) упругопластично - вязкой;
 Б) пластично-вязкой;
 В) слабоструктурированной
 Г) жидкой
21. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
 А) повышенной температуре; В) комнатной температуре
 Б) пониженной температуре; Г) нулевой температуре
22. Для химического разрыхления используют:
 А) прессованные дрожжи; В) пузырьки воздуха
 Б) соду и углекислый аммоний; Г) взбивание
23. Водопоглотительная способность муки зависит от:
 А) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
 Б) содержания в ней крахмала;
 В) содержания сахара, влажности муки
 Г) влажности муки
24. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
 А) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
 Б) желатин, агар;
 В) сироп инвертный, жженку, патоку
 Г) соль, уксус
25. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:
 А) с небольшим содержанием клейковины; В) с большим содержанием клейковины
 Б) со средним содержанием клейковины; Г) влажностью 22%
26. Какой крем не используется для склеивания пластов?
 А) «Гляссе»; В) крем белковый
 Б) крем «Новый»; Г) кремы не используют
27. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.
 А) газообразователем;
 Б) эмульгатором;
 В) пенообразователем
 Г) разрыхлителем
28. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
 А) рассыпчатость;
 Б) эластичность;
 В) пластичность
 Г) запах
29. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
 А) мажущую консистенцию;
 Б) слоистость;
 В) пористость
 Г) запах
30. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.
 А) испарительную;
 Б) водопоглотительную;
 В) окислительную
 Г) разрыхлительную

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления теста для блинчиков

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №16

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- А) заварки;
- Б) сиропа;
- В) опары
- Г) мастики

2. Кремы хранят при температуре:

- А) не выше 6 °С
- Б) не ниже 6 °С
- В) - 20°С
- Г) не выше 18°С

3. Вафельное тесто готовят:

- А) с химическими разрыхлителями
- Б) заварным способом
- В) взбиванием
- Г) путем слоеобразования

4. Наилучшая температура для развития дрожжей:

- А) 40-45 °С
- Б) 28-32 °С
- В) 50-52°С
- Г) 100 °С

5. Влажность песочного полуфабриката:

- А) 20%
- Б) 35 %
- В) 5,5 %
- Г) 3 %

6. Дефект мучных изделий- уплотненные участки мякиша – это:

- А) непромес
- Б) закал
- В) подрыв
- Г) инверсия

7. Влажность бисквитного полуфабриката:

- А) 50%
- Б) 55 %
- В) 22-28 %
- Г) 70 %

8. Основное отличие бисквита «Буше» от основного бисквита:

- А) не добавляют яйца
- Б) не добавляют крахмал
- В) не добавляют разрыхлители
- Г) не добавляют сахарную пудру


9. Основное отличие основного бисквита от бисквита «Буше»

- А) белки и желтки яиц взбивают отдельно
- Б) используют только белки яиц
- В) используют только желтки яиц
- Г) используют меланж

10. Особенность заварного полуфабриката является:
- А) использование меланжа вместо яиц
 - Б) плотное тесто
 - В) образование внутри больших полостей
 - Г) жидкое тесто
11. Приготовление заварного теста состоит из следующих операций:..... и соединения ее с яйцами.
- А) приготовление ЖДФ
 - Б) приготовление закваски
 - В) приготовление опары
 - Г) заварки муки
12. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
- А) 250-260 °C
 - Б) 190-220 °C
 - В) 300-330 °C
 - Г) 100-120 °C
13. Влажность заварного полуфабриката:
- А) 99 %
 - Б) 65 %
 - В) 50 %
 - Г) 23 %
14. Особенность приготовления слоеного теста:
- А) прослойки масла
 - Б) заваривание муки
 - В) сначала готовится опара
 - Г) используют закваску
15. При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
- А) песочного
 - Б) сдобного
 - В) заварного
 - Г) слоеного
16. Температура выпечки слоеного полуфабриката:
- А) 100 °C
 - Б) 120 °C
 - В) 240 °C
 - Г) 300 °C
17. Влажность слоеного полуфабриката:
- А) 7,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 1 %
 - Г) 97 %
18. Температура выпечки воздушного полуфабриката:
- А) 100-110 °C
 - Б) 300-330 °C
 - В) 290 °C
 - Г) 390 °C
19. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
- А) прослойки масла
 - Б) отсутствие муки
 - В) заваривание муки
 - Г) готовят на опаре
20. Влажность воздушного полуфабриката:
- А) 3,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 56 %
 - Г) 75 %
21. Влажность миндального полуфабриката:
- А) 50 %

- Б) 55 %
 - Г) 8 %
 - Д) 1 %
22. Кувертюр – это..
- А) заварная глазурь
 - Б) сливочная глазурь
 - В) белковая глазурь
 - Г) шоколадная глазурь
23. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °С получается:
- А) жженка
 - Б) карамель
 - В) марципан
 - Г) мастика
24. Карамель готовят путем уваривания сиропа до температуры:
- А) 150-163 °С
 - Б) 200-210 °С
 - В) 100-105 °С
 - Г) 75-80 °С
25. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- А) минеральную;
 - Б) клейковину;
 - В) патоку
 - Г) опару
26. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- А) цвет;
 - Б) вкус;
 - В) запах
 - Г) консистенция
27. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
28. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
29. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре
30. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крема «Шарлотт»

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №17

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Рабочим органом МРТ-60 М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

2. Влажность муки по стандарту не должно превышать:

- А) 10%
- Б) 18%
- В) 25%
- Г) 15 %

3. Белки пшеничной муки:

- А) фруктоза
- Б) глюкоза
- В) патока
- Г) глиадин и глютен

4. Изделия из муки с низкой газообразующей способностью получаются:

- А) с интенсивно окрашенной корочкой
- Б) малопористые
- В) с развитой пористостью
- Г) с трещинами

5. Сахар-песок содержит:

- А) 50% сахарозы
- Б) 15% сахарозы
- В) 50 % фруктозы
- Г) 99,7 сахарозы

6. Патока карамельная - это...

- А) продукт переработки пчелами цветочного нектара
- Б) бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот.
- В) белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника.
- Г) смесь белков и жиров.

7. Яйцо считается диетическим

- А) в течение 3 месяцев после снесения
- Б) в течение 1 месяца после снесения
- В) в течение 14 дней после снесения
- В) течение 7 дней после снесения


8. Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия

- Г) упек
9. Чем больше влажность муки, тем:
- А) продолжительнее выпечка
 - Б) выход изделия не зависит от влажности муки
 - В) больше выход изделия
 - Г) меньше выход изделия
10. Инверсия – это ...
- А) глазирование сахарным сиропом
 - Б) клейстеризация крахмала
 - В) разложение крахмала
 - Г) разложение сахарозы на простые сахара
11. Помаду используют для:
- А) для промочки бисквитов
 - Б) для отделки поверхности кондитерских изделий
 - В) для слоения теста
 - Г) для глазирования поверхности
12. Влажность помады:
- А) 50%
 - Б) 12 %
 - В) 90 %
 - Г) 1 %
13. Студнеобразная прозрачная блестящая масса, хорошо сохраняющая форму, это - ...
- А) сироп
 - Б) помада
 - В) желе
 - Г) цукаты
14. Влажность желе ...
- А) 1%
 - Б) 90%
 - В) 50 %
 - Г) 10 %
15. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
- А) опарным
 - Б) безопарным
 - В) опарным на БГО
 - Г) опарным на ЖДФ
16. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
- А) декстрины
 - Б) сахарозу
 - В) фруктозу
 - Г) клейковину
17. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
- А) 50 °С
 - Б) 60 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 30-32 °С
18. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
- А) 50-55 °С
 - Б) 60-62 °С
 - В) 10-15 °С
 - Г) 25-30 °С
19. Обминка – это:
- А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 - Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 - В) тиражение пряничных изделий
 - Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста

20. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
 А) 26- 32 °С
 Б) 40 °С
 В) 10-15 °С
 Г) 35 °С
21. Срок хранения дрожжевого теста:
 А) 48 часов
 Б) 12 часов
 В) 72 часа
 Г) 5 часов
22. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
 А) после выпечки
 Б) сразу после формования
 В) за 5-10 мин до выпечки
 Г) после охлаждения изделий
23. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
 А) 30 °С
 Б) 20-22 °С
 В) 10 °С
 Г) 1 °С
24. Яичную смазку используют для...
 А) придания глянца
 Б) улучшения вкуса
 В) скрытия неровностей поверхности
 Г) ускорения брожения
25. Толщина блинов должна быть:
 А) не более 3 см
 Б) не более 1,5-2 мм
 В) 3 мм
 Г) не более 1 см
26. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 А) пенообразователя;
 Б) загустителя;
 В) увлажнителя
 Г) разрыхлителя
27. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 А) разрыхления;
 Б) снижения упругих свойств теста;
 В) пенообразования
 Г) загустения
28. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
 А) 100 °С;
 Б) 55 °С;
 В) 40 °С
 Г) 110 С
29. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 А) яйцепродукты и мука;
 Б) сахар и мука;
 В) крахмал и мука
 Г) химические разрыхлители
30. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...
 А) дисперсность;
 Б) зольность;
 В) кислотность
 Г) сила

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крема белкового заварного

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ВАРИАНТ №18

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

- Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
А) пропионовокислородное;
Б) молочнокислое;
В) масляно-кислородное
Г) сахарное
- Назовите стандартную влажность муки:
А) 40%;
Б) 28%;
В) 14,5%
Г) 75 %
- Важнейшей составной частью муки являются белки:
А) миозин и миоглобин;
Б) авидин и овомукоид;
В) глиадин и глютеин
Г) глюкоза и мальтоза
- Крахмала в муке содержится до:
А) 14,5%;
Б) 28-36%;
В) 70%
Г) 100%
- При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
А) липкость;
Б) эластичность;
В) упругость
Г) пластичность
- Для механического способа разрыхления используют:
А) углекислый аммоний;
Б) взбивание;
В) прессованные и сухие дрожжи
Г) соду
- Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
А) бисквитного;
Б) песочного;
В) дрожжевого
Г) жидкого
- Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
А) 100 °С
Б) 28 °С
В) 45 °С

Г) 150 С

9. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яиц, продуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

А) сахарному сиропу;

Б) пенам;

В) кондитерским массам

Г) опаре

10. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;

Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;

В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%

Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%

11. Клейстеризация крахмала это:

А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;

Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;

В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров

Г) длительное брожение с выделением углекислого газа

12. Как влияет сахар на набухание белков муки?

А) снижает набухание белков;

Б) увеличивает набухание белков;

В) не влияет

Г) нейтрализует

13. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

А) яичные белки;

Б) сметана;

В) сливочное масло

Г) мука

14. Влажность желе ...

А) 1%

В) 50 %

Б) 90%

Г) 10 %

15. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:

А) опарным

Б) безопарным

В) опарным на БГО

Г) опарным на ЖДФ

16. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:

А) декстрины

В) фруктозу

Б) сахарозу

Г) клейковину

17. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:

А) 50 °С

В) 10 °С

Б) 60 °С

Г) 30-32 °С

18. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:

А) 50-55 °С

В) 10-15 °С

Б) 60-62 °С

Г) 25-30 °С

19. Обминка – это:

А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки

Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса

В) тиражение пряничных изделий

Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста

20. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:

А) 26- 32 °С

Б) 40 °С


В) 10-15 °С

Г) 35 °С

21. Срок хранения дрожжевого теста:

- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
22. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
23. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
24. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения
25. Толщина блинов должна быть:
- А) не более 3 см
 - Б) не более 1,5-2 мм
 - В) 3 мм
 - Г) не более 1 см
26. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- А) пенообразователя;
 - Б) загустителя;
 - В) увлажнителя
 - Г) разрыхлителя
27. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- А) разрыхления;
 - Б) снижения упругих свойств теста;
 - В) пенообразования
 - Г) загустения
28. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
- А) 100 °С;
 - Б) 55 °С;
 - В) 40 °С
 - Г) 110 С
29. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- А) яйцепродукты и мука;
 - Б) сахар и мука;
 - В) крахмал и мука
 - Г) химические разрыхлители
30. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...
- А) дисперсность;
 - Б) зольность;
 - В) кислотность
 - Г) сила

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крема «Нового»

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №19

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Рабочим органом МРТ-60 М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

2. Рабочим органом ТММ-1М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

3. Рабочим органом МВ-35 М является:

- А) реле
- Б) валок
- В) взбиватель
- Г) маховик

4. Влажность муки по стандарту не должно превышать:

- А) 10%
- Б) 18%
- В) 25%
- Г) 15 %

5. Белки пшеничной муки:

- А) фруктоза
- Б) глюкоза
- В) патока
- Г) глиадин и глютен

6. Отношение разности массы до и после выпекания к массе изделий до выпекания называют:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек

7. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия
- Г) упек


8. Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется:

- А) усушка

- Б) припек
 - В) выход изделия
 - Г) упек
9. Чем больше влажность муки, тем:
- А) продолжительнее выпечка
 - Б) выход изделия не зависит от влажности муки
 - В) больше выход изделия
 - Г) меньше выход изделия
10. Инверсия – это ...
- А) глазирование сахарным сиропом
 - Б) клейстеризация крахмала
 - В) разложение крахмала
 - Г) разложение сахарозы на простые сахара
11. Влажность желе ...
- А) 1%
 - Б) 90%
 - В) 50 %
 - Г) 10 %
12. Влажность сливочного крема :
- А) 1%
 - Б) 90%
 - В) 14 %
 - Г) 60 %
13. Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:
- А) добавление цукатов
 - Б) добавление яично-молочного сиропа
 - В) добавление орехов
 - Г) добавление сахарной пудры
14. Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?
- А) не используются яйца
 - Б) используются яйца
 - В) добавляют коньяк
 - Г) ничем не отличаются
15. Что происходит с крахмалом при выпечке?
- А) разлагается
 - Б) придает изделиям сладковатый вкус
 - В) клейстеризуется и набухает
 - Г) растворяется
16. Что происходит с белками при выпечке?
- А) денатурируют
 - Б) растворяются
 - В) клейстеризуются
 - Г) разлагается
17. До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?
- А) 200 °С
 - Б) 122 °С
 - В) 300 °С
 - Г) 50 °С
18. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?
- А) для придания кремового оттенка
 - Б) для растворения сахара
 - В) для придания сладкого вкуса
 - Г) для закрепления белка
19. Избыток сахара в тесте делает его
- А) жестким
 - Б) расплывчатым и липким
 - В) пышным и вкусным

- Г) газообразным
20. Жиры придают изделиям
- А) сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость
- Б) влажность, липкость, рассыпчатость
- В) жесткость, твердость, стекловидность
- Г) влажность, сдобный вкус, твердость
21. Большая концентрация сахара и жира:
- А) улучшает структуру теста
- Б) угнетает развитие дрожжей
- В) благоприятно воздействует на развитие дрожжей
- Г) не влияет на развитие дрожжей
22. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
- А) 15 °С
- Б) 10 °С
- В) 2 °С
- Г) 0 °С
23. Промес теста с «отсдобкой» длится:
- А) 18 мин
- Б) 1 мин
- В) 15 мин
- Г) 4-5 мин
24. Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают:
- А) с пониженным количеством дрожжей
- Б) повышенным количеством соли
- В) с повышенным количеством сахара
- Г) с повышенным количеством дрожжей
25. Замес теста при ускоренном способе производят:
- А) более интенсивно и длительно
- Б) повышенным количеством соли
- В) с повышенным количеством сахара
- Г) с добавлением крахмала
26. Продолжительность расстойки тестовых заготовок:
- А) 25-40 мин
- Б) 10-15 мин
- В) 5-10 мин
- Г) 2-3 мин
27. Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
- Б) 12 часов
- В) 72 часа
- Г) 5 часов
28. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
- Б) сразу после формования
- В) за 5-10 мин до выпечки
- Г) после охлаждения изделий
29. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
- Б) 20-22 °С
- В) 10 °С
- Г) 1 °С
30. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
- Б) улучшения вкуса
- В) скрытия неровностей поверхности
- Г) ускорения брожения

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крема «Гляссе»

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №20

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

1. Для механического способа разрыхления используют:
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) взбивание;
 - В) прессованные и сухие дрожжи
 - Г) соду
2. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
 - А) мед, патока, сахар;
 - Б) сахарный сироп, молоко;
 - В) сливочное масло и яйцопродукты
 - Г) мука
3. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
 - А) в 2 раза;
 - Б) в 4-5 раз;
 - В) в 7 раз
 - Г) в 10 раз
4. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - Г) мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
5. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) ванилин;
 - В) смесь пряностей
 - Г) пищевая сода
6. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - А) минеральную;
 - Б) клейковину;
 - В) патоку
 - Г) опару
7. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
 - А) цвет;
 - Б) вкус;
 - В) запах
 - Г) консистенция
8. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
9. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
10. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яицпродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре
11. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
12. Клейстеризация крахмала это:
- А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 - Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 - Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
13. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- А) снижает набухание белков;
 - Б) увеличивает набухание белков;
 - В) не влияет
 - Г) нейтрализует
14. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- А) яичные белки;
 - Б) сметана;
 - В) сливочное масло
 - Г) мука
15. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- А) 100 °С;
 - Б) 75 °С;
 - В) 45 °С
 - Г) 110 С
16. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 - Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
17. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - Г) пенообразная жидкость без запаха
18. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- А) 1000 слоев;
 - Б) 256 слоев;
 - В) 50 слоев
 - Г) 666 слоев
19. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- А) сахарную пудру;
 - Б) лимонную кислоту;
 - В) инвертный сироп
 - Г) муку
20. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.

- А) яиц; В) яичных белков
 Б) яичных желтков; Г) муки
21. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.
 А) испарительную;
 Б) водопоглотительную;
 В) окислительную
 Г) разрыхлительную
22. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).
 А) большим; В) средним
 Б) небольшим; Г) 10%
23. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?
 А) меланж, гидрогенизированный жир, патока;
 Б) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
 В) яичные желтки, растительное масло, молоко
 Г) мука, масло, яйца
24. Меланж это:
 А) яичный порошок;
 Б) замороженная смесь желтков и белков;
 В) диетические яйца
 Г) яйца
25. К биологическим разрыхлителям относятся:
 А) прессованные и сухие дрожжи;
 Б) крахмал, сода;
 В) взбитые белки, углекислый аммоний.
 Г) мука
26. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
 А) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
 Б) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
 В) сахар, миндаль, яйца (белки), мука
 Г) мука, сахар, яйца
27. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
 А) крахмал является разрыхлителем;
 Б) уменьшает количество клейковины;
 В) повышает калорийность бисквита
 Г) улучшает вкусовые качества
28. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
 А) растапливают на водяной бане;
 Б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
 В) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции
 Г) специальной подготовки нет
29. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...
 А) вкус;
 Б) аромат;
 В) вид
 Г) цвет
30. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
 А) крахмалу;
 Б) белкам;
 В) клетчатке
 Г) углеводам

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления бисквита холодным способом

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №21

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Особенность заварного полуфабриката является:
 - А) использование меланжа вместо яиц
 - Б) плотное тесто
 - В) образование внутри больших полостей
 - Г) жидкое тесто
2. Приготовление заварного теста состоит из следующих операций:..... и соединения ее с яйцами.
 - А) приготовление ЖДФ
 - Б) приготовление закваски
 - В) приготовление опары
 - Г) заварки муки
3. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
 - А) 250-260 °C
 - Б) 190-220 °C
 - В) 300-330 °C
 - Г) 100-120 °C
4. Влажность заварного полуфабриката:
 - А) 99 %
 - Б) 65 %
 - В) 50 %
 - Г) 23 %
5. Особенность приготовления слоеного теста:
 - А) прослойки масла
 - Б) заваривание муки
 - В) сначала готовится опара
 - Г) используют закваску
6. При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
 - А) песочного
 - Б) сдобного
 - В) заварного
 - Г) слоеного
7. Температура выпечки слоеного полуфабриката:
 - А) 100 °C
 - Б) 120 °C
 - В) 240 °C
 - Г) 300 °C
8. Влажность слоеного полуфабриката:
 - А) 7,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 1 %
 - Г) 97 %
9. Температура выпечки воздушного полуфабриката:
 - А) 100-110 °C

- Б) 300-330 °C
 - В) 290 °C
 - Г) 390 °C
10. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
- А) прослойки масла
 - Б) отсутствие муки
 - В) заваривание муки
 - Г) готовят на опаре
11. Влажность воздушного полуфабриката:
- А) 3,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 56 %
 - Г) 75 %
12. Влажность миндального полуфабриката:
- А) 50 %
 - Б) 55 %
 - Г) 8 %
 - Д) 1 %
13. Кувертюр – это..
- А) заварная глазурь
 - Б) сливочная глазурь
 - В) белковая глазурь
 - Г) шоколадная глазурь
14. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °C получается:
- А) жженка
 - Б) карамель
 - В) марципан
15. Рабочим органом МРТ-60 М являются:
- А) лопасти
 - Б) валки
 - В) взбиватели
 - Г) маховик
16. Рабочим органом ТММ-1М являются:
- А) лопасти
 - Б) валки
 - В) взбиватели
 - Г) маховик
17. Влажность муки по стандарту не должно превышать:
- А) 10%
 - Б) 18%
 - В) 25%
 - Г) 15 %
18. Белки пшеничной муки:
- А) фруктоза
 - Б) глюкоза
 - В) патока
 - Г) глиадин и глютен
19. Изделия из муки с низкой газообразующей способностью получают:
- А) с интенсивно окрашенной корочкой
 - Б) малопористые
 - В) с развитой пористостью
 - Г) с трещинами
20. Сахар-песок содержит:
- А) 50% сахарозы
 - Б) 15% сахарозы
 - В) 50 % фруктозы

Г) 99,7 сахарозы

21. Патока карамельная -это...

А) продукт переработки пчелами цветочного нектара

Б) бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот.

В) белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника.

Г) смесь белков и жиров.

22. Яйцо считается диетическим

А) в течение 3 месяцев после снесения

Б) в течение 1 месяца после снесения

В) в течение 14 дней после снесения

Г) в течение 7 дней после снесения

23. Яйца разбивают в отдельную посуду по:

А) 100 шт

Б) 50 шт

В) 3-5 шт

Г) 20 шт

24. Свежесть и доброкачественность яиц определяют при помощи прибора:

А) титровальная установка

Б) овоскоп

В) пробник Журавлева

Г) ареометр

25. Яичные белки перед взбиванием:

А) подогревают

Б) выдерживают при комнатной температуре

В) охлаждают

Г) перемешивают с лимонной кислотой

26. Количество ванилина в кондитерских изделиях не должно превышать:

А) 10%

Б) 0,5 %

В) 5%

Г) 3%

27. К желирующим веществам относятся:

А) ванилин

Б) корица и шафран

В) жженка и патока

Г) желатин и агар

28. Цукатами называют:

А) оболочка цитрусовых

Б) засахаренные фрукты

В) смесь сахара с водой

Г) пережженный сахар, растворенный в кипятке

29. Пережженный сахар, растворенный в кипятке - это

А) сироп

Б) помада

В) глазурь

Г) жженка

30. Перед отделкой помаду:


А) подогревают

Б) охлаждают

В) кипятят

Г) замораживают

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления слоеного полуфабриката

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №22

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

1. Особенностью в приготовлении крема «Шарлотт» является:
 - А) добавление цукатов
 - Б) добавление яично-молочного сиропа
 - В) добавление орехов
 - Г) добавление сахарной пудры
2. Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?
 - А) не используются яйца
 - Б) используются яйца
 - В) добавляют коньяк
 - Г) ничем не отличаются
3. Что происходит с крахмалом при выпечке?
 - А) разлагается
 - Б) придает изделиям сладковатый вкус
 - В) клейстеризуется и набухает
 - Г) растворяется
4. Что происходит с белками при выпечке?
 - А) денатурируют
 - Б) растворяются
 - В) клейстеризуются
 - Г) разлагается
5. До какой температуры уваривают крем «Гляссе»?
 - А) 200 °С
 - Б) 122 °С
 - В) 300 °С
 - Г) 50 °С
6. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?
 - А) для придания кремового оттенка
 - Б) для растворения сахара
 - В) для придания сладкого вкуса
 - Г) для закрепления белка
7. Избыток сахара в тесте делает его
 - А) жестким
 - Б) расплывчатым и липким
 - В) пышным и вкусным
 - Г) газообразным
8. Жиры придают изделиям
 - А) сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость
 - Б) влажность, липкость, рассыпчатость
 - В) жесткость, твердость, стекловидность
 - Г) влажность, сдобный вкус, твердость

9. При выпечке на поверхности изделий крахмал превращается в, образуя блестящую корочку.
- А) глюкозу
 - Б) сахарозу
 - В) декстрины
 - Г) пектин
10. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
- А) опарным
 - Б) безопарным
 - В) опарным на БГО
 - Г) опарным на ЖДФ
11. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
- А) декстрины
 - Б) сахарозу
 - В) фруктозу
 - Г) клейковину
12. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
- А) 50 °С
 - Б) 60 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 30-32 °С
13. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
- А) 50-55 °С
 - Б) 60-62 °С
 - В) 10-15 °С
 - Г) 25-30 °С
14. Обминка – это:
- А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 - Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 - В) тиражение пряничных изделий
 - Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста
15. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
- А) 26- 32 °С
 - Б) 40 °С
 - В) 10-15 °С
 - Г) 35 °С
16. При какой температуре во время выпечки прекращается жизнедеятельность дрожжей и бактерий:
- А) 40 °С
 - Б) 50-70 °С
 - В) 30 °С
 - Г) 20-25 °С
17. Температура опары:
- А) 40 °С
 - Б) 32 °С
 - В) 30 °С
 - Г) 27-29 °С
18. Кислотность дрожжевого теста :
- А) 8 град.
 - Б) 10 град.
 - В) 7 град.
 - Г) 3 град.
19. Добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса – это
- А) обжарка
 - Б) обминка
 - В) тиражение
 - Г) отсдобка
20. Крахмал придает изделиям:

- А) твердость
 - Б) кремовый оттенок
 - В) сладковатый вкус
 - Г) рассыпчатость
21. Большая концентрация сахара и жира:
- А) улучшает структуру теста
 - Б) угнетает развитие дрожжей
 - В) благоприятно воздействует на развитие дрожжей
 - Г) не влияет на развитие дрожжей
22. Яичные белки перед взбиванием охлаждают до температуры:
- А) 15 °С
 - Б) 10 °С
 - В) 2 °С
 - Г) 0 °С
23. Промес теста с «отсдобкой» длится:
- А) 18 мин
 - Б) 1 мин
 - В) 15 мин
 - Г) 4-5 мин
24. Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают:
- А) с пониженным количеством дрожжей
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с повышенным количеством дрожжей
25. Замес теста при ускоренном способе производят:
- А) более интенсивно и длительно
 - Б) повышенным количеством соли
 - В) с повышенным количеством сахара
 - Г) с добавлением крахмала
26. Продолжительность расстойки тестовых заготовок:
- А) 25-40 мин
 - Б) 10-15 мин
 - В) 5-10 мин
 - Г) 2-3 мин
27. Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
28. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
29. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
30. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения

Задание В. Теоретическое задание: Описать способы разрыхления теста

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №23

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - А) 12,5%;
 - Б) 16,5%;
 - В) 15%.
 - Г) 20%
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - А) 20 г;
 - Б) 9 г;
 - В) 40 г.
 - Г) 60 г
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - А) пенообразователя;
 - Б) загустителя;
 - В) увлажнителя
 - Г) разрыхлителя
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - А) разрыхления;
 - Б) снижения упругих свойств теста;
 - В) пенообразования
 - Г) загустения
5. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:


А) 100 °С;	В) 40 °С
Б) 55 °С;	Г) 110 С
6. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

А) яйцепродукты и мука;	В) крахмал и мука
Б) сахар и мука;	Г) химические разрыхлители
7. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
 - А) дисперсность;
 - Б) зольность;
 - В) кислотность
 - Г) сила
8. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
 - А) ограничивают и повышают;
 - Б) повышают и понижают;
 - В) снижают и понижают
 - Г) выдерживает и ограничивает
9. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- А) уменьшается;
 - Б) увеличивается;
 - В) минимальна
 - Г) не меняется
10. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- А) в горячей воде;
 - Б) в теплой воде;
 - В) в холодной воде
 - Г) в воде не набухает
11. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- А) глиадин и глютеин;
 - Б) казеин и альбумин;
 - В) лецитин и альбумин
 - Г) глюкозу и мальтозу
12. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- А) денатурация;
 - Б) адсорбция;
 - В) «сила муки»
 - Г) опара
13. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- А) выше;
 - Б) ниже;
 - В) колеблется
 - Г) 30%
14. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- А) со слабой клейковиной;
 - Б) со средней клейковиной;
 - В) с сильной клейковиной
 - Г) не имеет значения
15. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- | | |
|----------------|---------------|
| А) 200-225 0С; | В) 125-150 0С |
| Б) 250-300 0С; | Г) 100-110 С |
16. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- | | |
|----------------------|-----------|
| А) яйцепродуктов; | В) сахара |
| Б) лимонной кислоты; | Г) муки |
17. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- А) сахар и разрыхлитель;
 - Б) соль и сливочное масло;
 - В) яйца и вода
 - Г) мука
18. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- | | |
|------------------|-----------------|
| А) яичные белки; | В) мука |
| Б) сахар; | Г) разрыхлитель |
19. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- А) сливочное масло;
 - Б) сливки 36 % жирности;
 - В) яичные белки
 - Г) яичные желтки
20. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- А) сахарном сиропе;
 - Б) сахарной пудре;
 - В) молочно-сахарном сиропе
 - Г) воде
21. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- А) сливках 36%;
 - Б) яйцах;
 - В) молоке
 - Г) воде
22. 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
 - Г) придержать
23. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- А) 12.ч;
 - Б) 24 ч;
 - В) 6 ч.
 - Г) 76 ч
24. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- А) понижается;
 - Б) повышается;
 - В) изменяется
 - Г) не меняется
25. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- А) 24 ч;
 - Б) 1 ч;
 - В) 48 ч
 - Г) 76 ч
26. Сырцовая глазурь называется:
- А) рисовальной массой;
 - Б) сахарной массой;
 - В) белковой массой
 - Г) мастикой
27. Для приготовления сахарной мастики применяется
- А) сахарный песок;
 - Б) сахарная пудра;
 - В) сахарный сироп
 - Г) ванильный сахар
28. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- А) сахара;
 - Б) жира;
 - В) яичных белков
 - Г) сиропа
29. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- А) желатина;
 - Б) кислоты;
 - В) жиров
 - Г) муки
30. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- А) эластичную;
 - Б) пластично-вязкую;
 - В) пористую
 - Г) жидкую

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления бисквита с подогревом

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ВАРИАНТ №24

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.


Задание А

1. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
 - А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 - Г) мука, сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино
2. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) ванилин;
 - В) смесь пряностей
 - Г) пищевая сода
3. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - А) минеральную;
 - Б) клейковину;
 - В) патоку
 - Г) опару
4. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

А) цвет;	В) запах
Б) вкус;	Г) консистенция
5. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
 - А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
6. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
 - А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С
 - Г) 150 С
7. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яицпродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
 - А) сахарному сиропу;
 - Б) пенам;
 - В) кондитерским массам
 - Г) опаре
8. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
 - А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;

- В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%
9. Клейстеризация крахмала это:
- А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 Г) длительное брожение с выделением углекислого газа
10. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- А) снижает набухание белков;
 Б) увеличивает набухание белков;
 В) не влияет
 Г) нейтрализует
11. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- А) яичные белки; В) сливочное масло
 Б) сметана; Г) мука
12. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- А) 100 °С; В) 45 °С
 Б) 75 °С; Г) 110 С
13. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- А) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 Б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 В) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
 Г) мука, яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
14. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- А) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 Б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 В) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 Г) пенообразная жидкость без запаха
15. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- А) 1000 слоев;
 Б) 256 слоев;
 В) 50 слоев
 Г) 666 слоев
16. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- А) сахарную пудру;
 Б) лимонную кислоту;
 В) инвертный сироп
 Г) муку
17. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
- А) яиц;
 Б) яичных желтков;
 В) яичных белков
 Г) муки
18. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- А) прослойки; В) ароматизации
 Б) покрытия; Г) выпечки
19. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:
- А) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
 Б) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
 В) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.
 Г) белков примерно 60%, крахмала – до 90%.
20. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крошкового полуфабриката

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №25

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- А) заварки;
- Б) сиропа;
- В) опары
- Г) мастики

2. Кремы хранят при температуре:

- А) не выше 6 °С
- Б) не ниже 6 °С
- В) - 20°С
- Г) не выше 18°С

3. Вафельное тесто готовят:

- А) с химическими разрыхлителями
- Б) заварным способом
- В) взбиванием
- Г) путем слоеобразования

4. Наилучшая температура для развития дрожжей:

- А) 40-45 °С
- Б) 28-32 °С
- В) 50-52°С
- Г) 100 °С

5. Влажность песочного полуфабриката:

- А) 20%
- Б) 35 %
- В) 5,5 %
- Г) 3 %

6. Дефект мучных изделий- уплотненные участки мякиша – это:

- А) непромес
- Б) закал
- В) подрыв
- Г) инверсия

7. Влажность бисквитного полуфабриката:

- А) 50%
- Б) 55 %
- В) 22-28 %
- Г) 70 %

8. Основное отличие бисквита «Буше» от основного бисквита:

- А) не добавляют яйца
- Б) не добавляют крахмал
- В) не добавляют разрыхлители
- Г) не добавляют сахарную пудру

9. Основное отличие основного бисквита от бисквита «Буше»

- А) белки и желтки яиц взбивают отдельно

- Б) используют только белки яиц
 - В) используют только желтки яиц
 - Г) используют меланж
10. Особенность заварного полуфабриката является:
- А) использование меланжа вместо яиц
 - Б) плотное тесто
 - В) образование внутри больших полостей
 - Г) жидкое тесто
11. Приготовление заварного теста состоит из следующих операций:..... и соединения ее с яйцами.
- А) приготовление ЖДФ
 - Б) приготовление закваски
 - В) приготовление опары
 - Г) заварки муки
12. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
- А) 250-260 °С
 - Б) 190-220 °С
 - В) 300-330 °С
 - Г) 100-120 °С
13. Влажность заварного полуфабриката:
- А) 99 %
 - Б) 65 %
 - В) 50 %
 - Г) 23 %
14. Особенность приготовления слоеного теста:
- А) прослойки масла
 - Б) заваривание муки
 - В) сначала готовится опара
 - Г) используют закваску
15. При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
- А) песочного
 - Б) сдобного
 - В) заварного
 - Г) слоеного
16. Температура выпечки слоеного полуфабриката:
- А) 100 °С
 - Б) 120 °С
 - В) 240 °С
 - Г) 300 °С
17. Влажность слоеного полуфабриката:
- А) 7,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 1 %
 - Г) 97 %
18. Температура выпечки воздушного полуфабриката:
- А) 100-110 °С
 - Б) 300-330 °С
 - В) 290 °С
 - Г) 390 °С
19. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
- А) прослойки масла
 - Б) отсутствие муки
 - В) заваривание муки
 - Г) готовят на опаре
20. Влажность воздушного полуфабриката:
- А) 3,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 56 %
 - Г) 75 %
21. Влажность миндального полуфабриката:

А) 50 %

Г) 8 %

Б) 55 %

Д) 1 %

22. Кувертюр – это..

А) заварная глазурь

Б) сливочная глазурь

В) белковая глазурь

Г) шоколадная глазурь

23. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °C получается:

А) жженка

Б) карамель

В) марципан

Г) мастика

24. Карамель готовят путем уваривания сиропа до температуры:

А) 150-163 °C

Б) 200-210 °C

В) 100-105 °C

Г) 75-80 °C

25. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

А) минеральную;

Б) клейковину;

В) патоку

Г) опару

26. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

А) цвет;

Б) вкус;

В) запах

Г) консистенция

27. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

А) бисквитного;

Б) песочного;

В) дрожжевого

Г) жидкого

28. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

А) 100 °C

Б) 28 °C

В) 45 °C

Г) 150 C

29. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

А) сахарному сиропу;

Б) пенам;

В) кондитерским массам

Г) опаре

30. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:


А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;

Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;

В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%

Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления воздушного полуфабриката

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №26

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Рабочим органом МРТ-60 М являются:

- А) лопасти
- Б) валки
- В) взбиватели
- Г) маховик

2. Влажность муки по стандарту не должно превышать:

- А) 10%
- Б) 18%
- В) 25%
- Г) 15 %

3. Белки пшеничной муки:

- А) фруктоза
- Б) глюкоза
- В) патока
- Г) глиадин и глютен

4. Изделия из муки с низкой газообразующей способностью получаются:

- А) с интенсивно окрашенной корочкой
- Б) малопористые
- В) с развитой пористостью
- Г) с трещинами

5. Сахар-песок содержит:

- А) 50% сахарозы
- Б) 15% сахарозы
- В) 50 % фруктозы
- Г) 99,7 сахарозы

6. Патока карамельная - это...

- А) продукт переработки пчелами цветочного нектара
- Б) бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот.
- В) белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника.
- Г) смесь белков и жиров.

7. Яйцо считается диетическим


- А) в течение 3 месяцев после снесения
- Б) в течение 1 месяца после снесения
- В) в течение 14 дней после снесения
- В) течение 7 дней после снесения

8. Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется:

- А) усушка
- Б) припек
- В) выход изделия

- Г) упек
9. Чем больше влажность муки, тем:
- А) продолжительнее выпечка
 - Б) выход изделия не зависит от влажности муки
 - В) больше выход изделия
 - Г) меньше выход изделия
10. Инверсия – это ...
- А) глазирование сахарным сиропом
 - Б) клейстеризация крахмала
 - В) разложение крахмала
 - Г) разложение сахарозы на простые сахара
11. Помаду используют для:
- А) для промочки бисквитов
 - Б) для отделки поверхности кондитерских изделий
 - В) для слоения теста
 - Г) для глазирования поверхности
12. Влажность помады:
- А) 50%
 - Б) 12 %
 - В) 90 %
 - Г) 1 %
13. Студнеобразна прозрачная блестящая масса, хорошо сохраняющая форму, это - ...
- А) сироп
 - Б) помада
 - В) желе
 - Г) цукаты
14. Влажность желе ...
- А) 1%
 - Б) 90%
 - В) 50 %
 - Г) 10 %
15. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:
- А) опарным
 - Б) безопарным
 - В) опарным на БГО
 - Г) опарным на ЖДФ
16. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:
- А) декстрины
 - Б) сахарозу
 - В) фруктозу
 - Г) клейковину
17. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:
- А) 50 °С
 - Б) 60 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 30-32 °С
18. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:
- А) 50-55 °С
 - Б) 60-62 °С
 - В) 10-15 °С
 - Г) 25-30 °С
19. Обминка – это:
- А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки
 - Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса
 - В) тиражение пряничных изделий
 - Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста
20. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:
- А) 26- 32 °С
 - Б) 40 °С
 - В) 10-15 °С

- Г) 35 °С
- 21.Срок хранения дрожжевого теста:
- А) 48 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 72 часа
 - Г) 5 часов
22. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- А) после выпечки
 - Б) сразу после формования
 - В) за 5-10 мин до выпечки
 - Г) после охлаждения изделий
23. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:
- А) 30 °С
 - Б) 20-22 °С
 - В) 10 °С
 - Г) 1 °С
24. Яичную смазку используют для...
- А) придания глянца
 - Б) улучшения вкуса
 - В) скрытия неровностей поверхности
 - Г) ускорения брожения
25. Толщина блинов должна быть:
- А) не более 3 см
 - Б) не более 1,5-2 мм
 - В) 3 мм
 - Г) не более 1 см
26. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- А) пенообразователя;
 - Б) загустителя;
 - В) увлажнителя
 - Г) разрыхлителя
27. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- А) разрыхления;
 - Б) снижения упругих свойств теста;
 - В) пенообразования
 - Г) загустения
28. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
- А) 100 °С;
 - Б) 55 °С;
 - В) 40 °С
 - Г) 110 С
29. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- А) яйцепродукты и мука;
 - Б) сахар и мука;
 - В) крахмал и мука
 - Г) химические разрыхлители
30. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...
- А) дисперсность;
 - Б) зольность;
 - В) кислотность
 - Г) сила
- Задание В. Теоретическое задание: Описать стадии крепости сахарного сиропа

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

ВАРИАНТ №27

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
 - А) пропионовокислородное;
 - Б) молочнокислое;
 - В) масляно-кислородное
 - Г) сахарное
2. Назовите стандартную влажность муки:
 - А) 40%;
 - Б) 28%;
 - В) 14,5%
 - Г) 75 %
3. Важнейшей составной частью муки являются белки:
 - А) миозин и миоглобин;
 - Б) авидин и овомукоид;
 - В) глиадин и глютен
 - Г) глюкоза и мальтоза
4. Крахмала в муке содержится до:
 - А) 14,5%;
 - Б) 28-36%;
 - В) 70%
 - Г) 100%
5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
 - А) липкость;
 - Б) эластичность;
 - В) упругость
 - Г) пластичность
6. Для механического способа разрыхления используют:
 - А) углекислый аммоний;
 - Б) взбивание;
 - В) прессованные и сухие дрожжи
 - Г) соду
7. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
 - А) бисквитного;
 - Б) песочного;
 - В) дрожжевого
 - Г) жидкого
8. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
 - А) 100 °С
 - Б) 28 °С
 - В) 45 °С

Г) 150 С

9. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

А) сахарному сиропу;

Б) пенам;

В) кондитерским массам

Г) опаре

10. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;

Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;

В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%

Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%

11. Клейстеризация крахмала это:

А) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;

Б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;

В) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров

Г) длительное брожение с выделением углекислого газа

12. Как влияет сахар на набухание белков муки?

А) снижает набухание белков;

Б) увеличивает набухание белков;

В) не влияет

Г) нейтрализует

13. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

А) яичные белки;

Б) сметана;

В) сливочное масло

Г) мука

14. Влажность желе ...

А) 1%

Б) 90%

В) 50 %

Г) 10 %

15. Способ приготовления теста, когда все ингредиенты кладут одновременно называется:

А) опарным

Б) безопарным

В) опарным на БГО

Г) опарным на ЖДФ

16. Белки муки, набухая при замесе и брожении образуют:

А) декстрины

Б) сахарозу

В) фруктозу

Г) клейковину

17. При какой температуре ведут брожение теста из «сильной» муки:

А) 50 °С

В) 10 °С

Б) 60 °С

Г) 30-32 °С

18. При какой температуре ведут брожение теста из «слабой» муки:

А) 50-55 °С

В) 10-15 °С

Б) 60-62 °С

Г) 25-30 °С

19. Обминка – это:

А) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в период выпечки

Б) добавление в тесто сдобящих веществ через 50-80 мин после его замеса

В) тиражение пряничных изделий

Г) кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста

20. Температура теста при замесе дрожжевого безопарного теста:

А) 26- 32 °С

Б) 40 °С

В) 10-15 °С

Г) 35 °С

21.Срок хранения дрожжевого теста:

А) 48 часов

Б) 12 часов

В) 72 часа

Г) 5 часов

22. Смазывание поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:

А) после выпечки

Б) сразу после формования

В) за 5-10 мин до выпечки

Г) после охлаждения изделий

23. Температура теста и масла (маргарина) при слоении должна быть:

А) 30 °С

Б) 20-22 °С

В) 10 °С

Г) 1 °С

24. Яичную смазку используют для...

А) придания глянца

Б) улучшения вкуса

В) скрытия неровностей поверхности

Г) ускорения брожения

25. Толщина блинов должна быть:

А) не более 3 см

Б) не более 1,5-2 мм

В) 3 мм

Г) не более 1 см

26. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

А) пенообразователя;

Б) загустителя;

В) увлажнителя

Г) разрыхлителя

27. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

А) разрыхления;

Б) снижения упругих свойств теста;

В) пенообразования

Г) загустения

28. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:

А) 100 °С;

Б) 55 °С;

В) 40 °С

Г) 110 С

29. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

А) яйцепродукты и мука;

Б) сахар и мука;

В) крахмал и мука

Г) химические разрыхлители

30. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...


А) дисперсность;

Б) зольность;

В) кислотность

Г) сила

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крема «Шарлотт»

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1992</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ВАРИАНТ №28

Инструкция

В заданиях 1-30 необходимо выбрать один правильный вариант из предложенных. В теоретическом задании написать развернутый ответ.

Задание А

1. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- А) заварки;
- Б) сиропа;
- В) опары
- Г) мастики

2. Кремы хранят при температуре:

- А) не выше 6 °С
- Б) не ниже 6 °С
- В) - 20°С
- Г) не выше 18°С

3. Вафельное тесто готовят:

- А) с химическими разрыхлителями
- Б) заварным способом
- В) взбиванием
- Г) путем слоеобразования

4. Наилучшая температура для развития дрожжей:

- А) 40-45 °С
- Б) 28-32 °С
- В) 50-52°С
- Г) 100 °С

5. Влажность песочного полуфабриката:

- А) 20%
- Б) 35 %
- В) 5,5 %
- Г) 3 %

6. Дефект мучных изделий- уплотненные участки мякиша – это:

- А) непромес
- Б) закал
- В) подрыв
- Г) инверсия

7. Влажность бисквитного полуфабриката:

- А) 50%
- Б) 55 %
- В) 22-28 %
- Г) 70 %

8. Основное отличие бисквита «Буше» от основного бисквита:

- А) не добавляют яйца
- Б) не добавляют крахмал
- В) не добавляют разрыхлители
- Г) не добавляют сахарную пудру

9. Основное отличие основного бисквита от бисквита «Буше»
- А) белки и желтки яиц взбивают отдельно
 - Б) используют только белки яиц
 - В) используют только желтки яиц
 - Г) используют меланж
10. Особенность заварного полуфабриката является:
- А) использование меланжа вместо яиц
 - Б) плотное тесто
 - В) образование внутри больших полостей
 - Г) жидкое тесто
11. Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: и соединения ее с яйцами.
- А) приготовление ЖДФ
 - Б) приготовление закваски
 - В) приготовление опары
 - Г) заварки муки
12. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре:
- А) 250-260 °C
 - Б) 190-220 °C
 - В) 300-330 °C
 - Г) 100-120 °C
13. Влажность заварного полуфабриката:
- А) 99 %
 - Б) 65 %
 - В) 50 %
 - Г) 23 %
14. Особенность приготовления слоеного теста:
- А) прослойки масла
 - Б) заваривание муки
 - В) сначала готовится опара
 - Г) используют закваску
15. При приготовлении какого полуфабриката тесто охлаждают?
- А) песочного
 - Б) сдобного
 - В) заварного
 - Г) слоеного
16. Температура выпечки слоеного полуфабриката:
- А) 100 °C
 - Б) 120 °C
 - В) 240 °C
 - Г) 300 °C
17. Влажность слоеного полуфабриката:
- А) 7,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 1 %
 - Г) 97 %
18. Температура выпечки воздушного полуфабриката:
- А) 100-110 °C
 - Б) 300-330 °C
 - В) 290 °C
 - Г) 390 °C
19. Особенность приготовления воздушного полуфабриката:
- А) прослойки масла
 - Б) отсутствие муки
 - В) заваривание муки
 - Г) готовят на опаре
20. Влажность воздушного полуфабриката:
- А) 3,5 %
 - Б) 50 %
 - В) 56 %
 - Г) 75 %
21. Влажность миндального полуфабриката:
- А) 50 %
 - Б) 55 %

- Г) 8 %
Д) 1 %
22. Кувертюр – это..
А) заварная глазурь
Б) сливочная глазурь
В) белковая глазурь
Г) шоколадная глазурь
23. При уваривании сахарного сиропа до температуры 150-163 °С получается:
А) жженка
Б) карамель
В) марципан
Г) мастика
24. Карамель готовят путем уваривания сиропа до температуры:
А) 150-163 °С
Б) 200-210 °С
В) 100-105 °С
Г) 75-80 °С
25. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
А) минеральную;
Б) клейковину;
В) патоку
Г) опару
26. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
А) цвет;
Б) вкус;
В) запах
Г) консистенция
27. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
А) бисквитного;
Б) песочного;
В) дрожжевого
Г) жидкого
28. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
А) 100 °С
Б) 28 °С
В) 45 °С
Г) 150 С
29. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
А) сахарному сиропу;
Б) пенам;
В) кондитерским массам
Г) опаре
30. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
А) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
Б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
В) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
Г) содержит до 38,5% клейковины, 52%, до 65%

Задание В. Теоретическое задание: Описать технологию приготовления крема «Нового»

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Билет состоит из 2-х частей:

- Задание А – 30 тестовых заданий,
- Задание В - теоретический вопрос.

При тестировании в задании А каждый правильный ответ на вопрос теста оценивается в 1 балл. Тест считается пройденным, если студент набрал не менее 15 баллов.

При выполнении задания В правильный ответ оценивается в 10 баллов.

При оценке выполнения задания В рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

- 10 баллов – студент свободно владеет теоретическим материалом и ориентируется в терминологии: делает выводы и обобщения по вопросу; его ответ полный, правильный, профессиональный, логически обоснованный;

- 8 баллов – студент самостоятельно, логически последовательно отвечает на вопрос, допуская при этом определенные неточности; формулирует и аргументирует собственную точку зрения, допускает отдельные нечеткие формулировки или произвольные сокращения;

- 5 баллов – студент самостоятельно освещает лишь отдельные стороны вопроса, отвечает на вопросы с помощью преподавателя, в толковании терминологии допускает неточности, знания носят разрозненный, поверхностный характер; студент имеет собственную точку зрения на некоторые вопросы; не допускает при этом грубых ошибок;

- 2 баллов – студент дает неправильные ответ, который свидетельствует о непонимании вопроса; его знания носят несистемный и отрывочный характер; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Критерии оценки: уровень сформированных теоретических и практических знаний у студентов предполагает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
Итого	36-40	32-35	24-31	Менее 23

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

мероприятия по промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.