

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анадырь
2022

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утвержден Приказом № 01-10/28 от 31.01.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Тема 1.1. Организация и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

1. Перечислить этапы приготовления хлеба.
2. Какие технологические операции охватывает первый этап приготовления хлеба?
3. Какие технологические операции включает разделка теста?
4. С какой целью осуществляют предварительную расстойку тестовых заготовок?
5. Охарактеризовать назначение надрезки тестовых заготовок перед посадкой в печь.
6. В каком отделении хлебозавода осуществляются охлаждение и хранение хлеба?
7. Какие моющие средства применяют на хлебопекарных предприятиях?
8. Что собой представляет средство «Дезмол»? С какой целью его применяют и каков его состав?
9. Охарактеризовать католит и способ его получения.
10. Какие дезинфицирующие средства применяют на хлебопекарных предприятиях и с какой целью?
11. Каким способом готовят и используют хлорную воду?
12. Как используют на хлебопекарных предприятиях средства «Септабик» и «Септадор»?
13. Какие виды упаковочных материалов применяют для упаковки хлебных изделий?
14. Охарактеризовать общие правила приема основного и дополнительного сырья.
15. Как осуществляют хранение муки на хлебопекарных предприятиях?
16. Что такое созревание и порча муки при хранении?
17. В силу, каких причин слабая мука при хранении становится сильнее?
18. Как осуществляется просеивание и магнитная очистка муки?
19. С какой плотностью готовят солевые и сахарные растворы?
20. Как должно осуществляться хранение пищевых добавок на хлебопекарных предприятиях?

21. Какие ускоренные способы приготовления теста применяют для приготовления хлебобулочных изделий?
22. Дать определение закваски, применяемой при приготовлении ржаного теста.
23. По каким показателям осуществляется контроль готового теста?
24. Какие операции выполняются при разделке теста?
25. Какие операции выполняются при разделке теста для булочных и сдобных изделий?
26. Что такое упек ? Как определяется величина упека?
27. Что такое режим выпечки? Как он регулируется?
28. Как определить готовность хлеба?
29. С какой целью надрезают или накалывают тестовые заготовки для булочных изделий перед выпечкой?
30. Какие правила необходимо соблюдать при эксплуатации печей?
31. Какие требования предъявляются к условиям и срокам хранения хлеба?
32. В чем отличие планового выхода хлеба от фактического?
33. Как осуществляется контроль выхода на хлебопекарных предприятиях?
34. Какие показатели формируют понятие «качество хлеба»?
35. Какие ароматизаторы, красители, консерванты органические кислоты и подсластители используют в хлебопечении?
36. Назвать основные причины вызывающие образование дефектов хлеба.
37. Какими методами контроля можно выявить муку с пониженными хлебопекарными свойствами?
38. Какие дефекты хлеба образуются при нарушении дозировки сырья?
39. Какие дефекты хлеба вызываются нарушением режима выпечки?
40. Какие консерванты применяют для предотвращения плесневения хлеба длительного хранения?
41. По каким признакам осуществляется деление хлебных изделий на группы?
42. С какой целью проводят операции натирки, ошпарки при производстве бараночных изделий?
43. Охарактеризовать стандартизацию и ее задачи.

44. Какие документы входят в состав нормативной документации (НМ) на предприятиях хлебопекарной отрасли?

45. Какие показатели качества хлеба определяются органолептическими методами, а какие физико-химическими?

46. Как осуществляют контроль массы изделий?

Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

47. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?

48. Назвать виды приемов тепловой обработки, применяемые при изготовлении кондитерских изделий?

49. Как измерить консистенцию сахарного сиропа?

50. С какой целью добавляют патоку при варке помады и чем ее можно заменить?

51. Какова сущность замеса теста?

52. Роль муки и дрожжей в тестообразовании.

53. Какую роль при замесе теста играют сахар, соль, жир?

54. Назвать оптимальные условия для развития дрожжей.

55. Какие способы существуют приготовления теста? Назвать их особенности. Выбор способа приготовления.

56. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

57. Составить схемы приготовления различных изделий из дрожжевого теста.

58. Как добиться, чтобы у оладий был сухой пористый мякиш?

59. Какие процессы происходят при замесе теста и выпечки блинов?

60. Какие недостатки имеют блинчики и как их устранить?

61. Перечислить изделия, которые можно приготовить из вафельных листов.

62. Перечислить виды пряничного теста.

63. Назвать виды дефектов песочного теста, их причины и способы устранения.

64. Объяснить, почему для приготовления слоеного теста используют муку с высоким содержанием клейковины?

65. Перечислить виды изделий, которые можно приготовить из миндального теста.

66. Дать характеристику тортам.

67. Назвать особенность приготовления бисквитных тортов.

68. В каких случаях боковые стороны тортов обсыпают крошкой после отделки поверхности?

69. Как отделать поверхность торта «Абрикотин»?

70. В чем особенность отделки торта «Ландыш»?

71. Как выпечь воздушно-ореховый полуфабрикат для торта «Полет»?

72. Назвать особенность отделки поверхности торта «Паутинка».

73. Назвать сроки хранения тортов.

74. Маркировка тортов.

Тема 1.3. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

75. Дать характеристику пирожным.

76. Перечислить виды пирожного бисквитного со сливочным кремом.

77. Что общего между пирожными бисквитным, фруктово-желейным и песочным с фруктовой начинкой?

78. Особенность приготовления пирожных «Буше».

79. Рассказать технологию приготовления пирожного из песочного теста «Корзиночка с желе и фруктами».

80. Рассказать технологию приготовления пирожного «Слойка», отделанного кремом.

81. Перечислить разновидность пирожных из заварного теста.

82. Как приготовить основу для крошковых пирожных?

Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, и их использование в оформлении

83. В чем отличия сырцовой мастики от заварной.

84. Рассказать технологию приготовления глазури сырцовой для украшения.

85. Из чего готовят марципан?

86. Назвать виды посыпок используемых при приготовлении кондитерских изделий.

87. Назвать разницу в приготовлении карамели ливной, атласной и пластичной.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические задания:

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
5. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
6. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
8. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий.
9. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
10. Основные критерии оценки качества теста.
11. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.
12. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.
13. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
14. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
15. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
17. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.
19. Виды технологического оборудования и производственного

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

20. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

21. Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

22. Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

23. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

24. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

25. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

26. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

27. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Практические задания

Задание 1. Описать технологию приготовления пшеничного хлеба.

Задание 2. Описать технологию приготовления опарного дрожжевого теста.

Задание 3. Описать технологию приготовления кренделя сдобного «Юбилейный».

Задание 4. Описать технологию приготовления безопарного теста.

Задание 5. Описать технологию приготовления ржаного хлеба.

Задание 6. Описать технологию приготовления теста для блинов и оладий.

Задание 7. Описать технологию приготовления вафельного, пряничного теста.

Задание 8. Описать технологию приготовления песочного теста

Задание 9. Описать технологию приготовления бисквитного теста

Задание 10. Описать технологию приготовления заварного теста

Задание 11. Описать технологию приготовления слоеного теста

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Задание 12. Описать технологию приготовления воздушно-орехового теста.

Задание 13. Описать технологию приготовления миндального теста

Задание 14. Описать технологию приготовления помадки.

Задание 15. Описать технологию приготовления «Айсинг».

Задание 16. Описать технологию приготовления мастики.

Задание 17. Описать технологию приготовления марципана.

Задание 18. Описать технологию приготовления карамели.

Задание 19. Описать технологию приготовления крема «Шарлотт»

Задание 20. Описать технологию приготовления крема «Глясе».

Задание 21. Описать технологию приготовления «Пралине».

Задание 22. Описать технологию приготовления рисовальной массы.

Задание 23. Описать технологию приготовления глазури.

Задание 24. Описать технологию приготовления масляного и белкового крема.

Задание 25. Описать технологию приготовления заварного крема, отделочных полуфабрикатов.

Задание 26. Творческое задание.

Изобразить сложное кондитерское изделие с украшением (на выбор студента). Изобразить его в разрезе. Описать технологию приготовления.

Раскрыть организацию рабочего места для изготовлению кондитерского изделия. Раскрыть способы оценки качества и безопасность готового кондитерского изделия.