


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Каневской аграрно-технологический колледж»  
(ГАПОУ КККАТК)

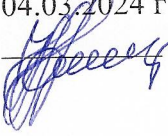
**Комплект контрольно - оценочных средств**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
для профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрен  
УМО педагогов спец дисциплин  
отделения «Организации и  
технологии в сфере бытового  
обслуживания»,  
протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО  
 А.С. Обломий

Согласован  
Старший методист ГАПОУ  
КККАТК  
04.03.2024 г  
 И.А.Криклиявая

Утвержден  
Директор  
ГАПОУ КККАТК  
«04» марта 2024 г.

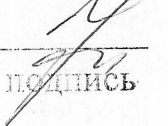


Рассмотрен  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
форме экзамена по модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан:  
- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол  
№ 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной  
образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,  
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016  
№ 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. №  
44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;  
- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением  
формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости  
промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко  
Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:

  
ПОДПИСЬ

Усатая.Н.В., преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:

  
ПОДПИСЬ

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

  
ПОДПИСЬ

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед , высшая  
квалификация

## Пояснительная записка

**В результате аттестации ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:**

### 1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять 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

3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
<b>Уметь</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
<b>Знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

**1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПМ05. Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01; МДК05.02.**

**МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий**

**МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

## БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

для оценки освоения МДК.05.01 и МДК05.02.

### **Билет №1**

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий.

### **Билет №2**

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера.

### **Билет №3**

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

### **Билет №4**

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

### **Билет №5**

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

### **Билет №6**

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

### **Билет №7**

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

### **Билет №8**

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема сливочного. Производные сливочного крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

### **Билет №9**

1. Технология приготовления мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.

### **Билет №10**

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Санитарные требования к производственным помещениям.

### **Билет №11**

1. Способы замеса миндального теста.

2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных вжире.
3. Технология приготовления желе.

**Билет№12**

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Санитарные требования к вспомогательным помещениям.

**Билет№13**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

**Билет№14**

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

**Билет№15**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

**Билет№16**

- 1.Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

**Билет№17**

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

**Билет№18**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

**Билет№19**

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

**Билет№20**

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

**Билет№21**

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

**Билет№22**

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет№23**

- 1.Технологияприготовлениявоздушныхпирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

**Билет№24**

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

3. Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №25**

1. Технология заварных кремов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

**Билет №26**

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

**3.2. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.**

**Дифференцированный зачет**

**Вариант №1**

**1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:**

- а) сильной
- б) слабой
- в) средней

**2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:**

- а) опарного
- б) безопарного
- в) лабораторного

**3. Что такое сдоба:**

- а) жир, мука, сахар, соль
- б) жир и сахар
- в) сахар и соль

**4. Что такое опара:**

- а) жидкое тесто
- б) тесто со слабой клейковиной
- в) приправа

**5. С чем растирают дрожжи:**

- а) сводой
- б) с сахаром
- в) смукой

**6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:**

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

**7. Песочное тесто выпекают при температуре:**

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

**8. Основа песочного теста:**

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

**9. Для песочного печенья пласт смазывают:**

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

**10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:**

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

**11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:**

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

**12. Что готовят из бисквитного теста:**

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

**13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:**

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

**14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:**

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

**15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:**

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

**16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:**

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

**17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:**

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

**18. Температура выпечки слоеного теста:**

- а) 180
- б) 200
- в) 250

**19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:**

- а) ниже
- б) выше
- в) не имеет значения

**20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:**

- а) соль
- б) крахмал
- в) лимонную кислоту

**21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:**

- а) с низкой
- б) с высокой
- в) со средней

**22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:**

- а) густым
- б) жидким
- в) так и должно быть

**23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:**

- а) 90
- б) 50
- в) 60

**24. Заваривают тесто:**

- а) деревянной лопаткой
- б) только железной
- в) в машине

**25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:**

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды



**1. Температура жидкости для приготовления опары:**

- а) 50 – 60
- б) 30 – 40
- в) 20 – 30

**2. Если переложить сахар, то изделие будет:**

- а) сырое
- б) гореть
- в) ничего страшного

**3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:**

- а) ниже
- б) выше
- в) одинакова для всех

**4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:**

- а) дольше
- б) короче
- в) одинакова для всех

**5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:**

- а) 1 час
- б) 10 минут
- в) 30 минут

**6. Для разрыхления используют:**

- а) ванилин
- б) аммиак
- в) амоний

**7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:**

- а) проверить готовность
- б) не вздувалось
- в) хорошо поднималось

**8. При приготовлении теста температура в помещении:**

- а) 30
- б) 20
- в) 10

**9. После остывания изделия посыпают:**

- а) мукою
- б) сахарной пудрой
- в) ванилином

**10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:**

- а) со слабой
- б) с сильной
- в) средней

**11. Если бисквитный п/ф крошится, то:**

- а) мало яиц
- б) слабая клейковина муки
- в) много яиц

**12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:**

- а) белок
- б) сода
- в) аммоний

**13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:**

- а) с подогревом и холодный
- б) горячий и холодный
- в) с подогревом и горячий

**14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:**

- а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

**15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:**

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

**16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:**

а) высокое

б) низкое

в) среднее

**17. Готовое изделие должно быть:**

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

**18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:**

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

**19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:**

а) исчезла влага

б) масло было

пластичней в) лучше

размягчилось

**20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное слоеное тесто:**

а) 277

б) 265

в) 256

**21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:**

а) 100 – 120

б) 180 – 200

в) 200 – 220

**22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:**

а) обильно жиром

б) посыпают мукой

в) водой

**23. Заварное тесто должно быть:**

а) густым

б) вязким

в) жидким

**24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:**

а) будет расплываться

б) будет трескаться

в) осядет

**25. После охлаждения в заварное тесто добавляют:**

а) яйца

б) соду

в) масло

## **2.1 Тестовые задания**

*Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22*

**1. ОСНОВНЫМ И ВИДАМИ СЫРЬЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ...**

1) корица

2) ванилин

3) масло растительное

4) сахар

*Эталон: 4)*

**2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ...**

1) Масло сливочное

2) орехи

3) мука

4) молоко

*Эталон:2)*

3. СМЕСЬ САХАРО В ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ...

1) лактоза

2) галактоза

3) сахароза

*Эталон:3)*

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО...

1) Продукт переработки зерна

2) Продукт переработки сахара

3) продукт переработки крахмала

*Эталон:3)*

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ...

1) сметана

2) меланж

3) растительные сливки

*Эталон:1)*

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ...

7. а) 3,2%

б) 3,5 %

в) 6 %

*Эталон:1)*

8. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ

9. а) патока

б) сироп

в) агар

*Эталон:3)*

10. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО...

1) Куриные яйца

2) Перепелиные яйца

3) Утиные яйца

4) Любые яйца

*Эталон:1)*

11. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

1) Блинного теста и сливочных кремов

2) Вафельного теста и сиропов

3) Сдобного теста и кремов

4) Дрожжевого теста и кремов

*Эталон:1)*

12. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ...

1) Улучшению вкуса изделия

2) Пористость изделия

3) Разжижает тесто

4) Предохраняет изделия от черствения

*Эталон:1)*

13. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО...

а) сахар

б) патока

в) яйца г) жир

14. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ...

- 1) эссенцию
- 2) соду
- 3) лимонную кислоту
- 4) химические разрыхлители

*Эталон:3)*

15. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ...

- 1) мука 2 сорта
- 2) мука 1 и высшего сортов
- 3) крупчатка

*Эталон:2)*

16. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ...

- 1) Сорта муки и режима помола
- 2) Состав пшеницы и среды выращивания

*Эталон:2)*

17. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ...

- 1) крахмал
- 2) эссенцию
- 3) кислоту лимонную
- 4) разрыхлители

*Эталон:1)*

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО...

- 1) Подогревают и взбивают
- 2) Охлаждают и разрыхляют

*Эталон:1)*

19. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) Углекислый аммоний
- 2) цедра
- 3) тартразин

*Эталон:1)*

20. МЕЛАНЖ ЭТО...

- 1) Смесь высушенного белка и желтка
- 2) Замороженная смесь белка и желтка
- 3) Замороженный яичный желток

*Эталон:2)*

21. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) сахарная пудра
- 2) альбумин
- 3) лимонная кислота

*Эталон:3)*

22. АГАР ЭТО...

- 1) Продукт переработки водорослей
- 2) Продукт переработки зерна
- 3) Продукт животного происхождения

*Эталон:1)*

23. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) сметаны
- 2) жиров
- 3) яиц

*Эталон:2)*

24. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) жидкости
  - 2) сахара
  - 3) масла
- Эталон:1)

**Установить соответствие в заданиях 32-37**

**32. СООТНЕСИ ВИД ТЕСТА И СОДЕРЖАНИЕ ВЕГОВОМУ КЛЕЙКОВИНЫ (%)...**

Вид теста	% клейковины
1) заварное, бисквитное (холодным способом)	А) 36-40
2) песочное, сдобное, пресное, бисквитное с подогревом	Б) 28-35
3) слоеное тесто	В) 25-28

Эталон: 1-Б; 2-В; 3-А

**33. СООТНЕСИ ВИДЫ БРАКА И ПРИЧИНЫ ЕГО ВОЗНИКНОВЕНИЯ...**

Виды брака	Причины возникновения
1) заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	А) жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки
2) заварной полуфабрикат расплывчатый	Б) высокая температура выпечки
3) заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	В) мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки
4) заварной полуфабрикат осел при выпечке	Г) жидкая консистенция теста; не достаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

Эталон: 1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г

**34. СООТНЕСИ НАИМЕНОВАНИЯ ПИРОЖНОГО И ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...**

Наименование пирожного	Выпеченный полуфабрикат
1) пирожное «Рулечешский»	А) песочный
2) пирожное «Грибок» скремом	Б) заварной
3) пирожное «Элишка»	В) слоеный
4) пирожное «Танечка»	Г) бисквитный скак
5) пирожное «Муфточка»	Д) воздушный

Эталон: 1-Г; 2-А; 3-Б; 4-Д; 5-В

**35. СООТНЕСИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ...**

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150 г до 1,5 кг различной формы
2) литературные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой
3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

Эталон: 1-Г; 2-Б; 3-В; 4-А

**36. СООТНЕСИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...**

Наименование торта	Выпеченный полуфабрикат
--------------------	-------------------------

1)сказка	А)воздушный
2)абрикотин	Б)бисквитный
3)спортивный	В)песочный
4)киевский	Г)воздушно-ореховый
	Д)слоеный
	Е)заварной

**Эталон:**1-Б;2-В;3-Д;4-Г

### 37. СООТНЕСТИ ВИД БИСКВИТА И ОСОБЕННОСТЬ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

Вид бисквита	Особенность приготовления
1)основной	А) желтки растирают, а белки взбивают с сахаром одновременно, соединяют, добавляют подогретое масло сливочное, смешивают с мукой и какао-порошком
2)буше	Б) готовят как основной, без добавления крахмала
3)для рулета	В) готовят как основной, во взбитую массу вводят подогретое масло, перемешивают снизу вверх
4)с маслом	Г)используют только свежие яйца, крахмал не добавляют. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают. В желтки добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, вводят муку, перемешивают, добавляют взбитые белки, осторожно перемешивая
5)прага	Д) яйца смешивают с сахаром, подогревают на водяной бане до 45С, взбивают до устойчивой пены, быстро замешивают муку с крахмалом
6)с какао-порошком	

**Эталон:**1-Д;2-Г,3-Б, 4-В,5-А

*Установить правильную последовательность в заданиях 38-40*

### 38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА

- 1) Готовят раствор кислоты и сахара в воде
- 2) Вводят муку, смешанную с содой
- 3) Размягчают маргарин до пластичного состояния
- 4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды
- 5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой

**Эталон:**3, 1, 5, 2, 4

### 39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА...

- 1) В меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию
- 2) Масло растирают с сахаром до бела
- 3) Постепенно всыпают муку
- 4) Соединяют взбитое масло и подготовленный меланж
- 5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С

**Эталон:**2, 1, 4, 3, 5

### 40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ АВАРНОГО ТЕСТА...

- 1) массу, помешивая, прогревают 5-10 мин
- 2) продолжая помешивать, вливают небольшими порциями меланж
- 3) воду доводят до кипения
- 4) тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают
- 5) в емкость наливают воду, добавляют соль, масло
- 6) постепенно всыпают муку
- 7) массу перемешивают до охлаждения 70С

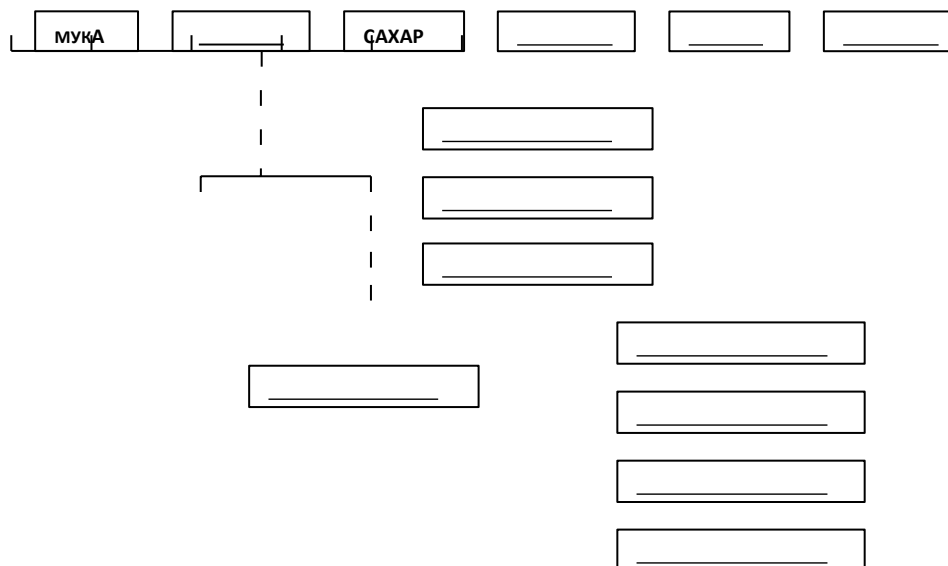
**Эталон:**5, 3, 6, 1, 7, 2,

## 2.2. Ситуационные задания

**Вариант 1.** Используя Сборник рецептур или учебник заполните таблицу

Рецептура песочного теста	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Масло сливочное	
Сахар-песок	
Меланж	
Сода питьевая	
Соль	
Эссенция	
<b>Выход:</b>	<b>1000</b>

и составьте схему приготовления песочного теста:



**Вариант 2.** Перечислить причины возникновения брака песочного теста

Вид брака	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат не рассыпчатый, плотный, жесткий	
Тесто не пластичное при раскатке крошится	
Изделия грубые, крошливые	
Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый	
Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый	
Песочный полуфабрикат бледный	

**Вариант 3.** Составить инструкционные и технологические карты на следующие виды песочных изделий:

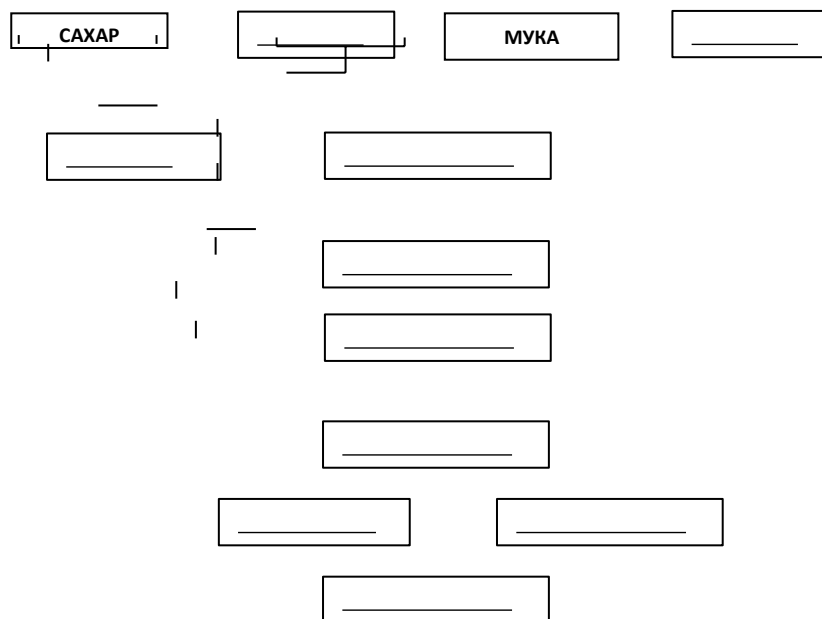
Печенье «Круглое», пирожное «Песочная полоска», торт «Абрикотин»

**Вариант 4.** Используя Сборник рецептов заполнить таблицу

Рецептура бисквитного теста (с подогревом)	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Крахмал	
Сахар-песок	
Меланж	
Эссенция	
<b>Выход:</b>	<b>1000</b>

Составьте схему приготовления бисквитного

приготовления теста:



**Вариант5.**Перечислите причины возникновения брака бисквитного теста

Вид брака	Причины возникновения
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый	
Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша («закал»)	
Бисквитный полуфабрикат с комками муки	
Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку	
Бисквитный полуфабрикат имеет под-горелую или темно-коричневую утолщенную корочку	

**Вариант6.**Составитьинструкционные карты:

- 1) Бисквит для рулета
- 2) Бисквит «Прага»
- 3) Бисквит с какао- порошком

**Вариант7.**ИспользуяСборникрецептурзаполнитеаблицу

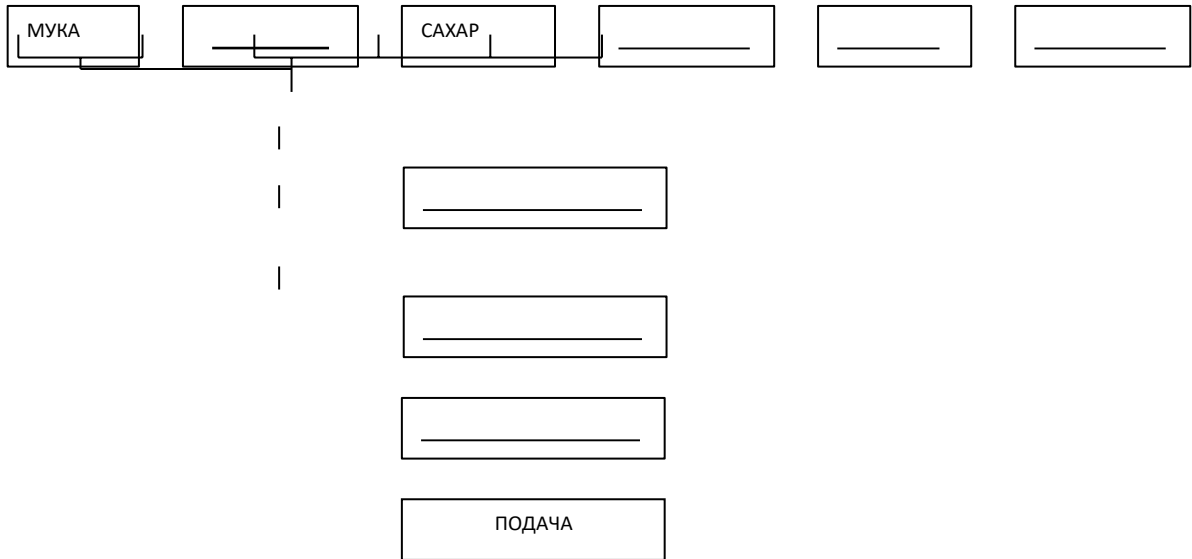
Рецептура бисквитного теста(буше)	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Сахар-песок	
Яичные желтки	
Яичные белки	
Эссенция	
Кислота лимонная	
<b>Выход:</b>	<b>1000</b>

**Вариант8.**Заполнитеаблицуприготовленияпресногосдобноготеста



Наименование сырья	Сладкое тесто		Не сладкое тесто	
	Количество сырья, г			
Мука пшеничная				
Сахар-песок или сахарная пудра				
Масло или маргарин				
Яйца или меланж				
Вода или сметана				
Сода пищевая				
Кислота лимонная				

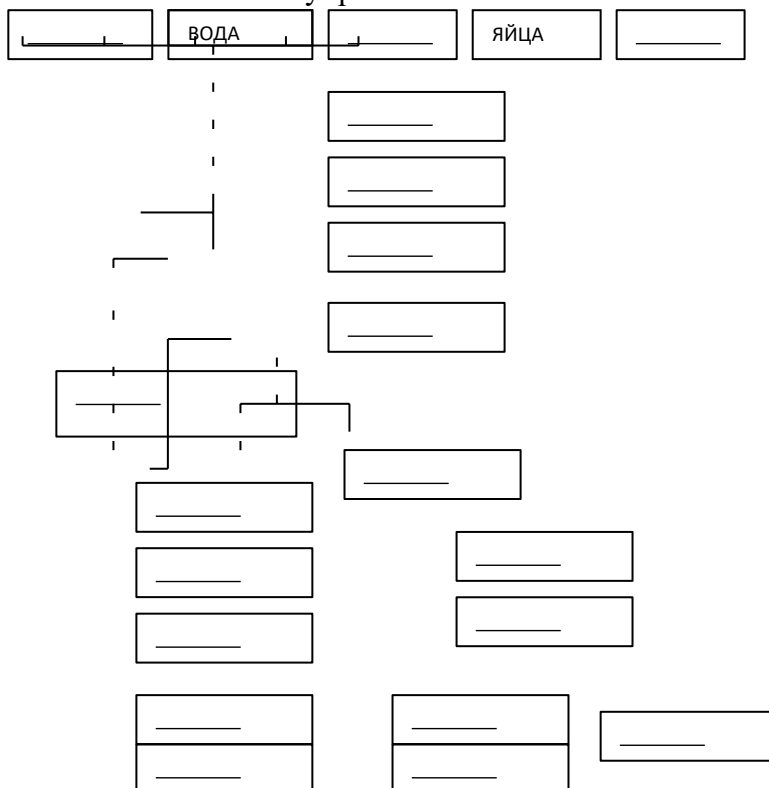
Составьте схему технологии приготовления сдобного пресного теста



**Вариант 9.** Составьте технологические карты на следующие виды изделий

- 1) Сочни с творогом
- 2) Пирожки сдобные с фаршем
- 3) Печенье сдобное

**Вариант 10.** Составить схему приготовления слоеного теста



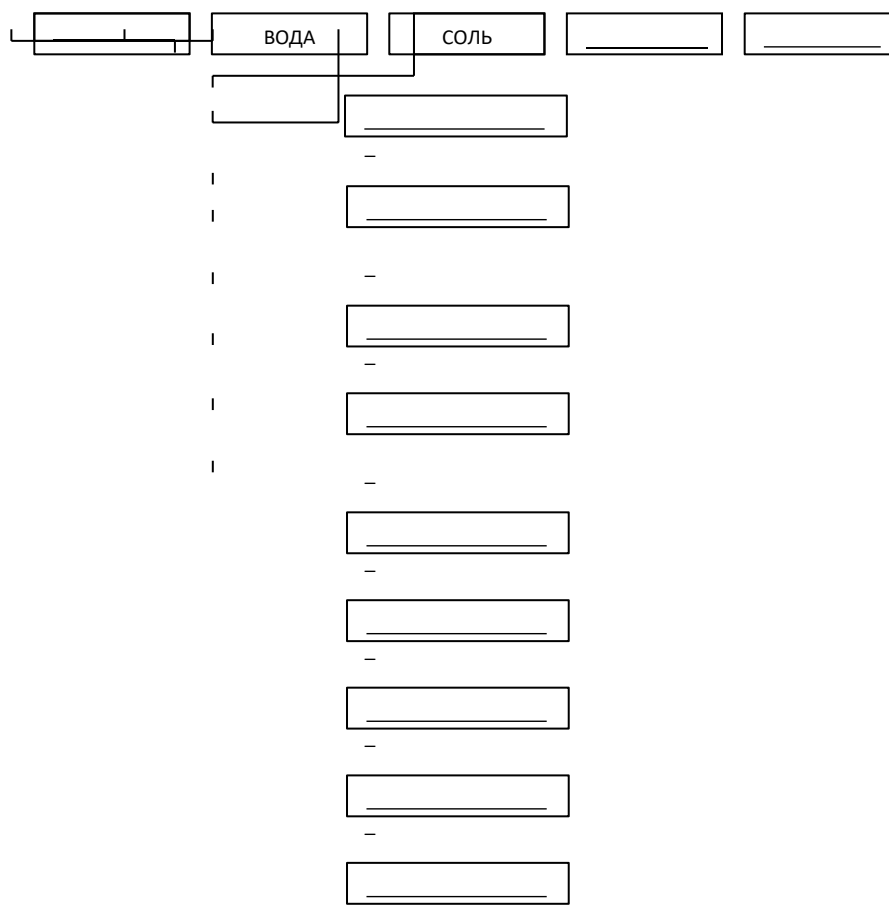
**Вариант 11.** Составить технологические карты на изделия из слоеного теста

- 1) Языки слоеные
- 2) Яблоки в слойке
- 3) Курник

**Вариант 12.** Используя Сборник рецептур заполнить таблицу

Рецептура заварного теста	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Масло сливочное	
Соль	
Меланж	
Вода	
<b>Выход:</b>	<b>1000</b>

Составьте схему приготовления заварного теста:



**Вариант 13.** Заполнить таблицу причин возникновения брака заварного теста

Виды брака	Причины возникновения
Заварной полуфабрикат имеет не достаточный подъем	
Заварной полуфабрикат расплывчатый	
Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	
Изделия припеклись к кондитерскому листу	
Заварной полуфабрикат осел при выпечке	

**Вариант 14.** Составить технологические инструкционные карты на:

- 1) Кольца воздушные
- 2) Вишня в тесте
- 3) Печенье с сыром

**2.3 Руководство для экзаменатора**

Коды эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	4	2	3	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1	1	1	2	3	1

№вопроса	21	22	23					24					25				
ответ	2	1	муки, сахара, жира, соду, 1, плохо поднимается					печенье, пирогов, ватрушек, пирожков					Кондитерское тесто, сахара, масла, маргарина				

№вопроса	26					27					28				
ответ	печенье, торты, пирожные					рассыпчатостью, песочным					Тесто, яиц, сахара, муки				

№вопроса	29					30					31				
ответ	Муку, клейковины, затянутое, объемом					Распределение путем раскатывания слоев масла между слоями теста					заваривания муки с водой, охлаждением, яиц				

№вопроса	32	33	34	35	36	37	38	39	40
ответ	1Б,2В,3А	1В,2А,3Б,4Г	1Г,2А,3Б,4Д,5В	1Г,2Б,3В,4А	1Б,2В,3Д,4Г	1Д,2Г,3Б,4В,5А	3,1,5,2,4	2,1,4,3,5	5,3,6,1,7,2,4

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса		ответ	№ вопроса		ответ
1вариант			2вариант		
1		б	1		б
2		в	2		б
3		б	3		а
4		а	4		а
5		б	5		в
6		а	6		в
7		б	7		б
8		б	8		б
9		в	9		б
10		б	10		а
11		а	11		б
12		б	12		а
13		б	13		а
14		в	14		б
15		а	15		в
16		б	16		а
17		в	17		а
18		в	18		б
19		а	19		а
20		в	20		в

21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

**Критерии оценок тестовой работы –**

**20–** отметка «Отлично»

**18-19–**отметка «Хорошо»

**10-18–**отметка «Удовлетворительно»

**Менее10–**отметка «Неудовлетворительно».

## **8.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА**

ПАСПОРТ

### **ИЗНАЧЕНИЕ:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**

По профессии: **Повар. Кондитер**

Код профессии **43.01.09**

### **Профессиональные компетенции:**

**ПК5.1.**Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК5.3.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**ПК5.5.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации Пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **. II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

#### **Практические задания к экзамену.**

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд. Литература:
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,

- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы,
- взбивальная машина,
- пекарные шкафы,
- расстоечный шкаф,
- холодильное оборудование.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, противни, сито, разделочные доски, ножи поварские, миксер, скребки, мерный инвентарь, формы для выпечки, веселки, скалки, венчики, выемки, шпатели, формочки, трафареты, кондитерские мешки, насадки, корнетики, шприцы.

Время выполнения задания: 6 часов.

### **Перечень практических заданий к экзамену.**

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить курабье «Бакинское».
19. Приготовить печенье «Миндальное».
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

### **III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25**

**Время выполнения задания – 6 часов.**

**Оборудование:** электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

**Литература для обучающегося:**

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

**Методические пособия:**

Инструкционно - технологические карты.

**Справочная литература:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

**Критерии оценки практических заданий.**

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление изделий.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА****Экзаменационный билет №1**

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

**Экзаменационный билет №2**

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

**Экзаменационный билет №3**

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

**Экзаменационный билет №4**

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

#### **Экзаменационный билет №5**

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

#### **Экзаменационный билет №6**

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

#### **Экзаменационный билет №7**

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Волованы»?

#### **Экзаменационный билет №8**

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

#### **Экзаменационный билет №9**

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и Формовка. Температура выпечки.
3. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

#### **Экзаменационный билет №10**

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технологи приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

#### **Экзаменационный билет №11**

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

#### **Экзаменационный билет №12**

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технологии приготовления, формовка, выпечка, оформление, требования к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет №13**

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

#### **Экзаменационный билет №14**

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет №15.**

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

#### **Экзаменационный билет №16.**

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условья приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет №17.**

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

#### **Экзаменационный билет №18.**

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требования к качеству, использование.



4. Порядок и правила подготовки яиц ,меланжа и молока к производству.

#### **Экзаменационный билет №19**

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

#### **Экзаменационный билет №20**

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандида. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

#### **Экзаменационный билет №21**

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

#### **Экзаменационный билет №22**

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

#### **Экзаменационный билет №23**

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**

#### **Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК5.1 – ПК5.4

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

#### **Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК5.3

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

### **Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК5.4

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья «Нарезное»**

### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК5.5

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания - 4 часа

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК5.1, 5.2, 5.5

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания - 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта «Сказка»**

### **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК5.4, 5.5

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания - 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

### **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК5.1, 5.3

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания - 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Звездочка»**

### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК5.1,5.2,5.4

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания **Приготовление пирожное «Трубочка» с кремом**

#### **Задание9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.15.4

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Листики»**

#### **Задание10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций  
ПК5.15.4

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление печенья «Лимонного»**

#### **Задание11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1,5.2,5.3

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление «бабы ромовой»**

#### **Задание12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1,5.2,5.3

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

#### **Задание13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1,5.2,5.3

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

#### **Задание14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК5.1,5.3ПК5.1,5.2,5.3ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

#### **Задание15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.4ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

#### **Задание16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1, 5.3.5.4. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

#### **Задание17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1,5.2.ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

#### **Задание18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1,5.3.5.4.ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08,ОК09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

#### **Задание19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК5.1,5.3.ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК6,ОК7ОК08ОК,09ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания -4часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

### **III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА УСЛОВИЯ**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого—1**

**Время выполнения задания— 4 часа**

**Оборудование:**

- Рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС, ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлагаи, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС, ОВ

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электро фритюрницы, электро мясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМДс

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем. Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно»

По всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

# ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Материально-техническое оснащение:

Механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина взбивальная;

Холодильное оборудование: шка холодильный;

инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

### Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты или цукаты — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» готовят двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция № 1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°C в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция № 1. Склеивание пласта, формование рулета.

Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа.

Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

**Операция №2. Оформление.** Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1.5...2мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коредерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

### **Инструкционно–технологическая карточка** Технология приготовления

**бабы ромовой. Оборудование:** Электрическая плита, пекарский шкаф.

**посуда:** кастрюли, формы для выпечки.

**инструменты и приспособления:** лопатка для взбивания помады, пекарские перчатки, калькулятор.

**сырьё:** продукты согласно сборнику рецептов.

**Последовательность технологических операций:**

#### **Операция №1**

Первичная подготовка продуктов:

- подготовка муки
- подготовка сахара
- подготовка яиц
- подготовка масла

#### **Операция №2**

- подготовка жидкости
- активизация дрожжей (дрожжи растворяют в тёплой воде. Добавляют немного сахара, процеживают)
- замес опары

Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды, 100% дрожжей.

#### **Операция №3**

- приготовление сиропа для пропитки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

#### **Операция №4**

- приготовление помады основной

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, тщательно снимают пену. После прекращения пенообразования котёл накрывают крышкой и варят при сильном нагреве. Сироп уваривают при температуре 198 градусов и добавляют подогретую до 45-50 градусов патоку (патоку можно заменить пищевыми кислотами :0,1 лимонной кислоты к массе сахара). Помаду уваривают при температуре 114-115 градусов, сироп быстро охлаждают до 35 -40 градусов и взбивают. Готовую помаду взбрызгивают водой.

### **Операция№5.**

-приготовление теста

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

### **Операция№6**

-подготовка форм

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

### **Операция№7**

- укладывание готового теста в подготовленные формы

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

### **Операция№8**

-расстойка

### **Операция№9**

-выпечка

Изделия выпекают при температуре 210-220 градусов в течение 45-60 минут.

### **Операция№10**

-охлаждение

Изделия выдерживают 2-4 часа для созревания структуры.

### **Операция№11**

-промачивание сиропом

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Частью вверх на противень, что бы сироп медленно проникал в изделия.

### **Операция№12**

-глазирование изделий

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

### **Требования к качеству:**

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть глазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажность -22%.

### **Рецептура:**

Для теста: мука-411, сахар-102, маслосливочное-102, яйцо-82, соль- 1, дрожжи- 20, изюм -51, ванильный сахар-2, вода-120. Масса теста-170

Для сиропа: сахар-26, коньяк -2, ромовая эссенция -0,8, вода-44.

Для помады: сахар - 176, патока - 17,5, вода - 65, жир для смазки форм - 13  
Выход: 10 штук по 100 г.

Вам необходимо приготовить 25 штук по 100г.

### **Технология приготовления:**

Дрожжевое опарное тесто приготавливают опарным способом.

Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды, 100% дрожжей.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.



Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Расстойка теста.

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Охлаждение изделий.

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Промачивание сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

### Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом;

### Дефекты дрожжевого теста.

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно эффективно	Тесто охладилось ниже 10 градусов. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55градусов. Недоброкачественные дрожжи	Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекишее тесто как закваску
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста своевременно и в зависимости от силы муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой
При разделке тесто рвётся и плохо формуется	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекишее тесто как закваску

### Инструкционно-технологическая карта

#### «Приготовление бисквита (основного)»

Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал картофельный	69,4
Сахар-песок	347
Меланж	578,5

Эссенция	3,5
Выход	1000

**Технология приготовления:**

Яйца соединяют с сахаром-песком, помешивая, подогревают на водяной бане до t 45°C. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления стойкого рисунка на поверхности. В процессе взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело.

Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни формы заполняют на ¾ высоты.

Бисквитное тесто выпекают при t 200-210°C в тортовых формах 35-40 мин., Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин., вынимают из форм, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Инструкционно-технологическая карта

**«Приготовление крошки бисквитной жареной»**

**Технология приготовления:**

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при t 220-230°C, не допуская подгорания до коричневого цвета.

Инструкционно-технологическая карта

**«Приготовление сиропа, для промачивания бисквита»**

<i>Наименовани сырья</i>	<i>Расход сырьяна 10кг полуфабриката</i>
Сахар-песок	533
Эссенция ромовая	2
Коньяк или вино	50
Вода	550
Выход	1000

**Технология приготовления:**

Сахар-песок и воду доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 20°C, добавляют вино и эссенцию.

Инструкционно-технологическая карта

**«Приготовление крема из сливок»**

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Сливки	1000
Выход	1000

### **Технология приготовления:**

Охлажденные сливки сбиваем до получения устойчивой пены.

#### Инструкционно-технологическая карта «Приготовление торта «Бисквитно-кремового»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Бисквит	3775
Сироп для промочки	2000
Крем из сливок	4175
Крошка бисквитная жареная	75
Выход	10шт. по 1кг.

### **Технология приготовления:**

Бисквит готовят основным способом с подогревом. Выпекают в тортовых формах. После выпечки выдерживают 6 – 8 часов для укрепления структуры. Затем разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность боковых сторон торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и вафельными цветами.

### **Требования к качеству:**

Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных прав

Инструкционно -технологическая карта

### **Печенье «Круглое»**

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1.	Мука	562
2.	Пудра сахарная	187
3.	Пудра ванильная	2
4.	Масло сливочное	375
5.	Яйца	30

6.	Меланж для смазки	30
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°С.

Для приготовления крошки 1/10 часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито.

#### Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85шт

#### Инструкционно -технологическая карта

##### Печенье «Листики»

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	540
2	Пудра сахарная	219
3	Пудра ванильная	4
4	Масло сливочное	328
5	Меланж	100
6	Меланж для смазки	27
7	Аммоний углекислый	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Масло сливочное растирают до бела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего—муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формируют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—

240°С. Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1кг. не менее 60-70 шт.

#### Инструкционно -технологическая

##### карта "Печенье «Звездочка»

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	481
2	Пудра сахарная	280
3	Пудра ванильная	2,4
4	Масло сливочное	193

5	Меланж	144
6	Молоко	96
7	Цукаты или фрукты	106
8	Сода питьевая	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, *после* чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкие печенье в виде звездочек. По середине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°C.

#### Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

#### Инструкционно-технологическая карта

##### Пряники овальные

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	513
2	Пудра сахарная	305
3	Пудра ванильная	5
4	Масло сливочное	247
5	Меланж	154
6	Молоко	102
7	Инвертный сироп	5
8	Сода питьевая	1
9	Гвоздика	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Тесто готовят сырьевым способом, но добавляют инвертный сироп маргарин. Соль, корицу, гвоздику добавляют разрыхлитель и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм. и выемкой вырезают пряники. Укладывают на смазанный противень, смазывают яйцом выпекают при температуре 190-200 градусов

#### Требования к качеству

Пряники овальной формы не деформированное, края ровные, без закала.

#### Инструкционно –технологическая карта

##### Печенье «лимонное»

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
------	--------------------	--------------------------------

1	Мука	586
2	Сахар песок	311
3	Аммоний углекислый	1
4	Масло сливочное	165
5	Сода	1
6	Меланж	82
7	Эссенция лимонная	1
8	Мед	14
9	Молоко цельное	55
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Маслосливочно-растирают до белосахаром, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°C.

#### Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно-технологическая карта

#### **Полоска песочная с повидлом**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2400
2	Сахар песок	850
3	Эссенция ванильная	10
4	Маргарин	1300
5	Соль	3
6	Меланж	345
7	Повидло	950
8	Аммоний углекислый	10
	Выход	100 шт. по 50 гр.

#### Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт ровным слоем наносят повидло. Из остатков теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и кладут их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°C до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яблок, с фруктовой начинкой.

#### Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно-технологическая карта

## Печенье сдобное

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	536
2	Сахар-песок	161
3	Масло сливочное	413
4	Меланж	107
5	Эссенция	1,7
	Выход	1000

### Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°С в течение 5—6 мин.

### Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

### Инструкционно-технологическая карта

## Печенье нарезное

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	636
2	Сахар-песок	286
3	Маргарин	95
4	Ванильная пудра	1,7
5	Соль	4,8
6	Сода питьевая	4,8
7	Аммоний углекислый	0,6
8	Сироп инвертный	31
	Выход	1000

### Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220—240°С 5-6 мин.

### Требования к качеству

Печеньепрямоугольнойиликруглойформы,недеформированное,краяровные,беззакала,при надавливаниипеченьекрошится.

Инструкционно-технологическая карта

### Рожок песочный с маком

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	3100
2	Сахар-песок	1133
3	Маргарин	1200
4	Ванильнаяпудра	2
5	Соль	10
6	Содапитьевая	10
7	Аммонийуглекислый	10
8	Меланж	444
9	Макдляотделки	33
	Выход	100шт. по50 гр.

Технологияприготовления

Готовятпесочное тестоделятнакусимассой56г.Формуютввидеподковки(рожков),сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260°

С.Требованияккачеству

Печеньеимеетформуподковы,рассыпчатое, золотистогоцвета,сароматомванили.

Инструкционно-технологическаякарта

### Печенье песочное

Н.Г.Бутейкис;А.А.ЖуковТехнологияприготовлениямучныхкондитерскихизделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	522
2	Сахарнаяпудра	209
3	Маслосливочное	313
4	Меланж	73
5	Соль	0,5
	Дляотделки	
1	Сахар	36
2	Орехи	16
	Выход	1000

Технологияприготовления

Маслосахарнойпудройвзбивают,добавляютмеланж,вкоторомрастворяютсоль,ивзбивают еще10-15 мин, затембыстро замешивают с мукой до однородной массы. Тестораскатываютвпласттолщиной0,5см,посыпаютсахаромирубленымиорехами,сверхупрокаты вают скалкой, можно рифленной. При помощи выемок вырезают печенье разной формы(рис. 13).Выпекаютнасухихлистах притемпературе 240-250°С 5-6мин.

Требованияккачеству



Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт.

Инструкционно-технологическая карта  
**Печенье tvorozhное**

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	315
2	Сахар-песок	215
3	Масло сливочное (маргарин)	285
4	Яйца	110
5	Сода питьевая	2
6	Эссенция	3
7	Сахар песок для посыпки	50
	Выход	1000

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают сахаром-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи выемки или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230 °С.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно-технологическая карта

**Кекс чайный**

Н.Г.Бутейкис; А.А.Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2600
2	Сахар-песок	800
3	Маргарин	750
4	Меланж	840
5	Сода питьевая	10
6	Соль	10
7	Изюм	900
8	Аммоний углекислый	10
9	Жир для смазки листов	25
10	Орехи	250
	Выход	100 шт. по 50 гр

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублеными орехами и нарезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, недеформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно-технологическая карта

**Кекс «Столичный» (штучный)**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2339
2	Сахар-песок	1755
3	Масло сливочное	1754
4	Меланж	1404
5	Соль	7
6	Эссенция	7
7	Изюм	1754
8	Аммоний углекислый	7
9	Для отделки сахарная пудра	82
	Выход	100 шт по 75 гр.

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом. Инструкционно-технологическая карта

**Кекс «Столичный» (весовой)**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	289
2	Сахар-песок	217
3	Масло сливочное	217
4	Меланж	173
5	Соль	1
6	Эссенция	1
7	Изюм	217
8	Аммоний углекислый	1
9	Для отделки сахарная пудра	10

	Выход	1000
--	-------	------

#### Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпечке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160—180°С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

#### Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно-технологическая карта

#### Кекс «Чайный»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	361
2	Сахар-песок	271
3	Маргарин	180
4	Меланж	108
5	Соль	2
6	Эссенция	2
7	Изюм	108
8	Аммоний углекислый	4
9	Для отделки сахарная пудра	3
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Тесто готовят также, как для кекса «Столичный», только вместо масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоугольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

#### Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно-технологическая карта

#### Кекс ореховый

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	375
2	Сахар-песок	243
3	Маргарин	217
4	Меланж	198
5	Ядра кешью сырые	99

6	Эссенцияванильная	2
7	Аммонийуглекислый	1
8	Дляотделкисахарная пудра	1
	Выход	1000

Технологияприготовления

Готовяттестотакже,какдлякекса«Столичный»,толькоместоизюмадобавляютизмельченныеорехи.Раскладываютвподготовленныеквадратныеформы.Выпекаютпри температуре 160— 180°С в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпаютсахарнойпудрой.

Требованияккачеству

Формаквадратная,поверхностьпосыпанасахарнойпудрой,наразрезимякишплотный,желтый,сравномернораспределенными орехами.

Инструкционно - технологическая

карта.Жарка изделийв жире.

**Оборудование:плита,столпроизводственный**

**Посуда:сковорода,лопаточки,вилки,доскиразделочные,ножи,ложки,тарелки**

Технологическийпроцесс.

Некоторыевидыизделийиздрожжевоготестаобжариваютвбольшомколичествежира,благодаря чемуониприобретаютновые вкусовыекачества.

Длятакихизделийтестоготовятбезопаснымспособом.

Жирдляжаркиберутснаименьшимсодержаниемвлаги,таккаквпротивномслучаежирпринагревани и сильно пенится.

Маслаберутв4-5разбольшемассыжарящихся одновременноизделий.

Применьшемколичествежиратемператураегопризагрузкеизделийснижается,арасходувеличивается,изделияприобретаютсалистыйвкус.

Жирнагреваютдо160-170°С.

После окончания жарки жир процеживают через частое сито и используют несколько раз.Однако при многократном использовании жир становится вязким и приобретает горький вкус,такойжир выбрасывают.

Жарят изделия с двух сторон; лучше пользоваться длинными деревянными палочками илилопатками.

Разделяют тесто и формируют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом,чтобынезагрязнятьжирмукой.

Пончики«Московские»

Рецептура:

Мука2650,сахар-песок300,маргарин150,меланж100,соль25,дрожжи50,вода1550,маслорастительное дляжарки 500,сахарнаяпудрадляобсыпки 300.Выход100 шт. по48г.

Способприготовления:

Тесто,приготовленноебезопаснымспособом, делятнакусочкипо45 г,подкатываютвшарикии после20-30 минрасстойкижарятвжире.

Готовыепончикипосыпаютсахарнойпудройизрасчета3гна1шт.Пончикивдомашнихусловияхможноприготовить сповидлом,тогдапосыпать сахарнойпудройнеобязательно.

Тесто делят на кусочки, слегка раскатывают в лепешку, по середине кладут 5 г пива и закатывают в шарики. После расстойки жарят в жире.

### Пирожки жареные

Рецептура:

Мука 3100, сахар-песок 200, маргарин 100, соль 50, дрожжи 100, вода 1700, фарш 2500, масло растительное для жарки 600.

Выход 100 шт. по 75

г. Способ приготовления:

я:

Готовое тесто, приготовленное безопарным способом, делят на куски массой по 50 г, слегка подкатывают в шарики, кладут их швом вверх, раскатывают в лепешку, по середине кладут 25 г любого фарша-соленого или сладкого, защипывают тесто.

Пирожку придают овальную форму, дают расстойку и жарят в жире.

### Беляши

Рецептура

Мука 500, молоко или вода 250, дрожжи 15, соль 5. Для начинки: мясо (мякоть) 400, лук 2—3 головки, вода 100, соль, перец по вкусу.

Выход 20 шт.

Способ приготовления:

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и скатывают в жгут, который нарезают на булочки. Булочки раскатывают в лепешки и на каждую кладут мясной фарш. Края лепешки заворачивают на фарш в виде ватрушки. Готовые беляши жарят в разогретом жире на сковороде.

Беляши укладывают на сковороду мясом вниз. Когда верх хорошо подрумянится, поворачивают донешком вниз и жарят до готовности. Продолжительность жарки беляшей 8-10 мин.

Для фарша мясо очищают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку два раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу. Для беляшей фарш используют в сыром виде.

### Хворост

Рецептура

Мука 635, сахар-песок 663, меланж 254, дрожжи 13, жир для жарки 285; сахарная пудра для посыпки 60, ванильный сахар 3. Выход

1000. Способ приготовления:

Для лучшего растворения и брожения меланж и сахар, помешивая, нагревают на водяной бане до 35~40\*С, добавляют растворенные в части меланжа дрожжи и муку (1/3 нормы), перемешивают до образования жидкого теста. Через час добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.

Тесто раскатывают в шар и накрывают салфеткой. После 30- минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки. Эти лепешки нарезают в виде тонких полосок и придают им самую разнообразную форму: в виде плетений, бантиков и др. Затем жарят в жире.

Красиво выглядит хворост в виде розы. Для этого тесто делят на круглые лепешки массой по 100 г и тонко их раскатывают. Затем в круглой лепешке делают 8-10 параллельных разрезов, не до краев. Эти полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы образовалось переплетение отверстий по середине. Вузкую кастрюлю или консервную

банку снагретым жиром пускают сформованное изделие при помощи палочки, которая проходит через середину. Вовремя жарки палочку вращают по центру, пока хворост не приобретет форму розы. Обжаривают с двух сторон.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Инструкционно - технологическая карта. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, технология приготовления

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, дуршлаг.*

Лапша домашняя

*Способ приготовления:*

Берем две глубокие емкости, для замешивания теста. Теста для домашней лапши будет два вида: на желтках и на белках. На желтках для супа, на белках для гарнира.

В чашки

наливаем по 100 гр воды, соли и минеральной воды (капельку), чуточку сахара и 5-10 капель красительного масла.

Отделяем белки от желтков.

Все тщательно перемешиваем, засыпаем по два стакана муки. Замесить обое тесто.

Положить раскатывать на 20

минут. Каждый колобок делим

на 4 части.

Каждую часть раскатываем как можно тоньше.

Если тесто хорошо промешано, оно очень эластичное и не прилипает к столу, не к скалке.

Муку практически подсыпать не надо.

Сушить раскатанные сочники в духовке, а можно на полотенце. Надо при

просушивании перевернуть сочники,

иначе лапша будет ломаться.

Мелко шинкуем лук жарим его на сливочном масле, чтобы после приготовления бульона добавить жареный лук в бульон.

Готовим бульон.

Доводим его до кипения на сильном огне, а как только закипит, делаем слабый огонь, чтобы бульон не "размылился".

Снимаем пену. Варим курицу до готовности.

Бульон соли и кладем за 10 минут до конца варки лавровый лист.

Перед тем как сворачивать сочники слегка их припудриваем мукой. Затем складываем и разрезаем пополам. Половинки складываем одна на другую и мелко шинкуем лапшу.

Лапшу можно подсушить в

духовке. Лучше шинковать на уголок.

Готовую лапшу всыпаем в готовый бульон, даем покипеть на слабом огне 1-

2 минуты. Вареники.

*Способ приготовления:*

тесто на молоке:

- пшеничная мука(150г);
- молоко(60г);
- сливочноемаслоилимаргарин(15г);
- яйцосреднейвеличины(1штука);
- сольсахарповкусу.

#### 1.Тестонамолоке

Возьмите широкую глубокую миску. Отмерьте в стакан необходимую порцию муки и просейтеее через сито в миску. Мука при просеивании обогащается кислородом, и изделия получаютсянежнее.

2 Смешайте молоко и яйцо в отдельной посуде. Разболтайте их вилкой и влейте в муку. Вместомолока можно взять обычную очищеннуюводу.

3 Растопитевковшикесливочноемаслоилимаргарин.Всыпьтевгорячуюмассусольсахарный песок,размешайте.Перелейтежидкое масловмуку.

4 Замесите тесто руками. Оно получается крутым и должно хорошо отставать от рук.5Раскатайтетесто на доске, посыпанноймукой,втонкийпласт.

#### Тестодляблинчиков

Дляэтогоприпомощимиксерасвенчикамивлейтемолоко,воду,разбейтеяйца,влейтерастопленное сливочное масло, добавьте сахар и соль. Включите миксер и превратите всекомпонентыводнороднуюжидкую массу.

Послеэтоговсыпьтевсюмукуиещеразтщательновзбейтетесто.Перелейтет естовмискуи отставьтееевсторону на30минут.

Небольшую сковороду с толстым дном поставьте на сильный огонь.Влейте1ст.ложкусливочногомаслаираскалитеегохорошенько.

Возьмитесковороду за ручку в одну руку, в другую руку возьмите половник.Зачерпнитепримерно3ст.ложкитестаитонкойструйкойвлейтеегонараскаленнуюсковор оду,поворачиваяееприэтомвразныестороны,чтобытестополностьюпокрыло дносковороду.

Поставьте сковороду вновь на огонь и жарьте блинчик с одной стороны в течение 1,5-2 минут.Затем шпателем приподнимите края блинчика с разных сторон и аккуратно пальцами рук иливсетемжешпателемперевернитеблинчикна другую сторону.

Продолжайте жарить со 2-й стороны еще 30 секунд, пока блинчик не станет золотистого цвета.Готовыйблинчик переложитенаблюдо,всковородуналейте новуюпорциютеста.

Не забывайте добавлять новую порцию сливочного масла на сковороду перед каждым новымблинчиком.

Точнотакимжеобразомпережарьте всеимеющеесяяуВастесто.

Инструкционно-технологическаякарта.

#### **Пряничное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование:плита,столпроизводственный*

*Посуда:сковорода,лопаточки,вилки,доскиразделочные,ножи,ложки,тарелки,кастрюли.*

#### **Пряники"Венские"**



- мука - 250г,- сахар - 6 ст. л., - мед - 250г, - масло сливочное - 50г,- яйцо - 1 шт.,- сода,пряности- по вкусу, вода- 2 ст.л.

дляглазирования:сахар -3ст.л., вода-1ст.л.

Приготовить заварное тесто. Воду с сахаром нагревать до тех пор, пока не растворится сахар,затемснятьпенуипроцедитьсиропчерезсито, добавить мед.

Затемсироп охладить, добавить просеяннуюмуку и быстро замеситьтестотак, чтобынеобразовались комки. Тесто после заварки и охлаждения нужно немедленно перемешать сосдобой, пряностямииразделатънапряники.

Сухие пряности предварительно просушить, мелко растереть в ступке и просеять через частоесито. Аммоний растереть на терке или растолочь в ступке, либо растворить в холодной воде.Соду перемешать с небольшим количеством муки и добавить вместе с другими продуктами вохлажденное тесто. Из теста раскатать жгут, разрезать его на куски, слегка подкатать в шарики,уложить на расстоянии 3-4 см друг от друга на противень, смазанный маслом, и выпекать притемпературе 220-230 градусов.

После охлаждения пряники глазировать в сахарном сиропе. Для этого кипятить сахар с водой,снятьпену,охладитьидобавитьароматизирующиевещества.

Пряники опустить небольшими порциями в круглую кастрюлю, в которую налить сироп. Затемосторожноперемешатьпряники,чтобыонипокрылисьсиропом.Послеэтогопряникивысыпать на решетку или противень; склеившиеся изделия разъединить. Высушивать пряникидо образования блестящей корочки с белым налетом, который придает изделиям красивый видипредохраняет ихотвысыхания

Инструкционно-технологическаякарта.

### **Песочное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование:плита,столпроизводственный*

*Посуда:сковорода,лопаточки,вилки,доскиразделочные,ножи,ложки,тарелки,кастрюли.*

#### *Способ приготовления:*

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до полученияоднородноймассы. В эту массу всыпают муку и рукой замешиваюттесто.Через 1—2 минтесторазделяют.Если ононагрелосьотрук,егонадодоразделкиохладить.

Присутствиевтестебольшогоколичестважировобеспечиваетегопластичностьи рассыпчатостьготовыхизделий.Приуменьшениижировизделиябудутполучатьсяболееплотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичностьтеста,но вкусизделийухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердеваетиего труднораскатать.Притемпературевыше25°C масло в тестеразмягчаетсяи можетотделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные изнего изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошоохладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто допластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичныйжелток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить изтонко раскатанныхпластов—толщиной4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непечеными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

### Пирожные песочные Кольца миндалем

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки, 1/2 стакана миндаля мелко нарубленного или орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой по середине сделать отверстие.

Поверхность смазать желтком и посыпать рубленным миндалем, смешанным с сахаром. Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°С.

### Пирожные песочные с маком

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, начинка из мака (по рецепту 223), мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

Из 3/4 песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Край полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13—14 см и толщиной 3—4 мм.

Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пластику.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 190—200°С.

После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

### Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый квадрат на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240—250°C перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь. Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста.

Инструкционно-технологическая карта.

### **Бисквитное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

### **Приготовление бисквитного теста холодным способом**

Отделить желтки от белков и положить в них сахар (3/4 часть от нормы), массу растереть венчиком до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в 3–4 раза. Яичные белки взбить в отдельной посуде охлажденным венчиком в холодном помещении до увеличения в объеме в 4–5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1/4 часть сахара. Сахар добавлять постепенно, небольшими порциями. В растертые желтки ввести третью часть взбитых белков, муку и слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и всё перемешивать до получения однородной массы.

### **Приготовление бисквитного теста сподогревом**

Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая массу венчиком, подогреть на водяной бане до 40–50°C. Затем снять её с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°C. При этом объем массы должен увеличиться в 2–3 раза. К охлажденной пене добавить муку и вымешивать до образования однородной массы.

1. Влить в посуду яйца, взбить миксером до увеличения объема в 3 раза.
2. Продолжая взбивать, добавляем сахар и затем муку.
3. Подготовить форму, застелив ее промасленной бумагой.
4. Вылить тесто в форму и поставить в духовку с темп. 120-

150\* Время выпечки 30-40 мин. для торта и 8 мин. для рулета.

Ингредиенты: Тесто: яйца 5 шт., сахар 150 г, мука 80 г, крахмал 20 г. Крем можно выбрать по желанию. (Использовать полезные советы).

После того, как готовый бисквит остынет, можно приступить к оформлению торта. Здесь вам подскажет фантазия и опыт. Можно использовать крем и пропитки, а также фрукты и фруктовые джемы.

При работе с кремом используют кондитерский мешочек или шприц.

Далее разрезаем бисквит пополам, смазываем кремом одну часть и накрываем другой. Верхнюю часть также смазываем кремом и украшаем. Используем фрукты и ягоды. Это всегда очень красиво и очень просто, что важно для начинающих.

- Бисквит, приготовленный холодным способом (*буше*). Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют, поэтому для него существует другая рецептура.

Состав: мука – 289 г, сахар – 342, яичные желтки – 342, яичные белки – 512, эссенция – 2,3, кислота лимонная – 1,5 г.

Выход – 1000 г.

Приготовление буше состоит из следующих операций: взбивания отдельно белков и желтков с сахаром, затем соединения взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5–3 раза.

Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5–6 раз и до устойчивой пены (свечки не стекает); вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют 1/4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах или «отсаживают» на листы для приготовления пирожных буше. Для этого листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубкой.

«Отсаживают» заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при температуре 190–200°С в течение 20–25 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 3–4 ч для укрепления структуры бисквита. Затем заготовки поступают для изготовления пирожных.

*Требования к качеству:*

бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша – желтый. Влажность – 25%.

Бисквит, приготовленный холодным способом, должен иметь влажность – 17%.

Инструкционно-технологическая карта.

### **Приготовление масляного бисквита**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли. Масляный бисквит.*

Тесто масляного бисквита содержит около 1/5 части масла, вследствие чего оно при изготовлении и выпечке труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста с помощью взбитых белков не всегда возможно, поэтому для разрыхления дополнительно применяют глекислый аммоний.

Введение в бисквит большого количества масла повышает калорийность изделий, улучшает вкус и предохраняет изделия от черствения.

**Есть четыре способа приготовления масляного бисквита, предусматривающие разные рецепты и возможности оборудования:**

- 1) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром (применение аммония обязательно);
- 2) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и сахар – отдельно (применение аммония обязательно);
- 3) белки взбивают отдельно, желтки и сахар – отдельно, муку смешивают с маслом (применение химических разрыхлителей необязательно);
- 4) яйца с сахаром, взбивая, подогревают и в конце взбивания добавляют горячее масло (без химических разрыхлителей).

Первый способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5–10 мин. Затем периодически по 1/10 добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают просеянной мукой.

Иногда при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром. Это может произойти оттого, что яйца или меланж слишком холодные. Необходимо подогреть всю массу, слегка взбивая, или добавить немного муки.

Второй способ применяется при использовании свежих яиц, приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, полученное первым способом.

Масло с сахаром (3/4 нормы) вручную (веселкой) или механически взбивают 5–10 мин, затем постепенно в течение 10 мин взбивают, добавляя желтки яиц. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

Третий способ. Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5–10 мин. Яичные желтки и сахар (3/4 нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 нормы). Затем все три компонента перемешивают, и тесто готово. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлители.

Четвертый способ (без химических разрыхлителей). Яйца с сахаром взбивают, как при приготовлении бисквита основного, в конце взбивания в 1–

3 приема добавляют муку, смешанную с крахмалом, и тонкой струей вливают горячее (но не кипящее) масло. Замешивают тесто с маслом снизу вверх, так как масло, как более тяжелое, оседает. Горячее масло не должно соприкасаться с непромешанной мукой, от этого образуются неразмешиваемые комки. При приготовлении бисквита этим способом количество яиц увеличивают, а масла – уменьшают.

Масляный бисквит выпекают в формах разной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами или миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формируют торты, либо из кондитерского мешка.

Инструкционно-технологическая карта.

**Заварное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование:плита,столпроизводственный*

*Посуда:сковорода,лопаточки,вилки,доскиразделочные,ножи,ложки,тарелки,кастрюли.*

1. Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Оно поднимается в духовке, когда его не "скует" тепло. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх.

2. Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г хлебной муки (в которой больше клейковины (глютена), чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей). Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамента (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб. Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.

3. Затем налейте в кастрюлю 150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.

4. Затем добавить муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Вы можете сделать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.

5. Взбивать, пока кастрюля не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.

6. Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая понемногу и взбивая после каждой новой порции.

7. Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.

8. Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200 гр С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 гр С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.

9. готовые булочки проколоть, с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.

### ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: Тесто

1.5 стакана воды

75-100 г сливочного масла

(маргарина) 1/2 чайной ложки соли

180 г (1.5 стакана) муки

4 яйца

цедра 1/2 лимона (кокосовая стружка 3-4 ст.

ложки) сахар по вкусу

Инструкции:

Налить воду в кастрюлю, положить масло и соль, довести до кипения, снять с плиты.

Всыпать муку и сильно перемешать. Поставить кастрюлю на огонь, нагревать, помешивая, пока тестоме начнет отходить от стенок. Слегка охладить его и добавить по одному все яйца, после каждого тщательно перемешивая. Добавить цедру лимона и кокосовую стружку и сахар по вкусу. Чайной ложкой отсадить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при  $T=200$  гр около 40 мин. (Если вместо сахара и цедры добавить в заварное тесто немного тертого сыра или красного перца, получится закусочное печенье.)

Инструкционно-технологическая карта.

**Слоеное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

Слоеное тесто готовят опарным или безопарным способом, как описано в рецептах 237 и 290, без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до  $10-20^{\circ}\text{C}$ , чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и сверху смазывают маслом образовавшийся второй слой.

После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. Затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16; 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки должно иметь не менее 24-32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет.

При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слоив готовых изделий не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше  $18^{\circ}\text{C}$ . После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки следует производить при температуре  $25-28^{\circ}\text{C}$ .

При более высокой температуре масло плавится и вытекает из теста до выпечки.

Завитушки  
слоеные Ингредиенты

Для 10 завитушек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 3.15) из 2 стаканов муки, 1/4 стакана сахарного песка или мелко нарубленного миндаля на обсыпку, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки.

Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или рубленым миндалем. Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260 °С.

Слоеные  
булочки Ингредиенты

Для 10 булочек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 3.15) из 2 стаканов муки, 50 г масла для отделки, 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто, раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень.

Края теста смазать маслом, дать 60-70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12-15 мин при температуре 240—260 °С.

Инструкционно-технологическая карта.

### Украшения из желе.

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник.*

Желе используется для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. В незастывшем виде при температуре 60 °С им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов, а также фрукты (при помощи плоской кисточки).

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготавливают барельефы, а, складывая две половинки, получают объемные фигурки. Соединять их нужно тогда, когда желе застынет до не растекающейся массы, иначе они не склеятся.

*Технологический процесс производства желе состоит из следующих основных стадий:*

- подготовка сырья к производству;
- замачивание агар-агара/желатина;
- приготовление агарового/желатинового раствора;



- получениесахаро-агара/желатино-паточного сиропа;
- охлаждениесиропа;
- перемешиваниесиропа с другими ингредиентами желе;
- отливка в формы;

-охлаждение.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10–30 мм, а затем при помощи ножа или различных выемкам вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе

Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе третьего цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

### *Мраморное желе*

получается при смешивании бесцветного желе с окрашенным. Два желе осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем нарезают на фигурки.

Оригинальным украшением является *мозаичное желе*.

Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, нарезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки мозаичным украшением.

Требования к качеству:

Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, неполностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

Инструкционно-технологическая карта.

### **Украшения из помады.**

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник, миски.

### **Процесс приготовления состоит из следующих операций:**

приготовление

сиропа, его

охлаждение, сбивание с

сиропа, созревание пома

ды.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенку котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке.

Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °С и добавляют подогретую до 45–50 °С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом.

Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помаду перед употреблением разогревают до температуры 50–55 °С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой. Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разрезают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок.

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду выкладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы помада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из конвертика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

#### *Требования к качеству:*

помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12%.

Инструкционно-технологическая карта.

#### **Украшения из посыпок.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситечко, миски.*

*Сахаристые посыпки.*

Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеяв ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

*Трюфельная посыпка.*

Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г. Выход – 1000 г.

Этапосыпкаиспользуетсядляотделки торта«Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильнуюпудруихорошоперемешивают,затемохлаждаютдозатвердения.Полученнуюмассупротирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонкимслоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовыекачества.

#### *Шоколаднаяпосыпка*

готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури,которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарнаяпудра, чтобы нечувствовалась горечь.

#### *Ореховыепосыпки.*

Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки.Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуетсяиспользоватьгрецкиеорехиифисташки.Грецкиеорехипослетепловойобработкиприобретают неприятные вкусизапах,афисташкитеряюткрасивыйсветло-зеленыйцвет

Инструкционно-технологическаякарта.

#### **Украшенияизмарципана.**

*Оборудование:плита,столпроизводственный*

*Посуда:лопаточки,доскиразделочные,ножи,ложки,тарелки,кастрюли,ситейник,миски.*

Марципаниспользуетсядляизготовленияразличныхукрашенийввидефигурок,приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Онимогут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, атакже арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана изарахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы ихцвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет видбелой вязкой массы, напоминающейпластилин.Марципан можно готовить без патоки,нотогдаонбыстретеряетпластичность.Марципанможноприготовитьдвумяспособами:сырцовымизаварным.

#### *Сырцовыймарципан.*

Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93,краска– 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкуюкрупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку,каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качествомарципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель.Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавитьпатокиилихолоднойкипяченойводы,аеслижидким,тодобавляютсахарнуюпудруиперемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быстрое закисание, поэтомууго

нельзя готовить прок. Этому недостатку не имеет заварной марципан.

### *Заварной марципан.*

Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

**Приложение**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Каневской аграрно-технологический колледж»  
(ГАПОУ КККАТК)

**Комплект контрольно - оценочных средств**

**ЦМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
для профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Усатой Н.В., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05
2. Фонд оценочных средств по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена.

Содержание заданий охватывает все разделы рабочей программы модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, что позволяет оценивать уровень знаний, умений и освоение общих компетенций обучающимися по данной дисциплине. Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность обучающихся за счет разных форм заданий и уровня их сложности, компетентного подхода, формируют навыки самооценивания. Комплект материалов включает эталоны ответов на вопросы и задания и критерии оценивания выполненных заданий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося, выполнившего работу, соответствует проценту результативности. В состав КОС также включен бланк ответов для обучающихся по данной специальности. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальности, а также рабочей программы профессионального модуля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованы к использованию в образовательных организациях.



*Handwritten signature of the reviewer, O.V. Chaika.*

ИП Чайка О.В., Квалификация по диплому- инженер-технолог, директор гастро- паб «Гости»



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента. По профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект контрольно-оценочных средств разработан Усатой Н.В., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05
2. Фонд оценочных средств модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК и по модулю..

В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК. Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 1.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент: \_\_\_\_\_



Р ИП Силкина С.Н., Квалификация по диплому-

Товаровед, высшая квалификация