



УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ»

Челябинск, 2021

**УДК 6564.6 (021)**  
**ББК 38.86Я73**  
**Т 38**

**Рецензенты:**

Светлова Т.В. – преподаватель высшей категории ГБПОУ  
«Челябинский государственный техникум промышленности и городского  
хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Третьякова И.Н. – преподаватель первой категории ГБПОУ  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Товароведение пищевых продуктов [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ сост: А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 63 с.

**ISBN 978-5-93162-528-7**

Учебное пособие по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» разработано для студентов, обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

Учебное пособие разработано в виде рабочей тетради с указанием рейтинга по дисциплине.

**Автор-составитель:**

Ногина А.А. – к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик ППИ

**ISBN 978-5-93162-528-7**

© А.А. Ногина, 2021

## Тема I. Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

*Задание 1.* установите соответствие между группой кондитерских изделий и подгруппами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подберите цифры из правой колонки:

А	Печенье
Б	Галеты
В	Крекеры
Г	Пряники
Д	Торты
Е	Пирожные
Ж	Кексы
З	Вафли

1	Сахарное
2	Простые
3	Бисквитные
4	Затяжное
5	С жиром и без жира
6	На дрожжах
7	Сдобное
8	миндально-ореховые,
9	С жировой начинкой
10	С вкусовыми добавками,
11	Песочные
12	На химических разрыхлителях
13	воздушные,
14	Слоеные
15	Сырцовые
16	С нежировой начинкой
17	Улучшенные
18	песочные,
19	Белково-сбивные
20	слоеные,
21	Песочно-заварные
22	комбинированные
23	С жировой прослойкой
24	Миндальные
25	Заварные
26	Вафельные
27	Помадной и другими начинками.
28	Комбинированные
29	Заварные
30	Бисквитные
31	Крошковые
32	Сахарные

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З

*Задание 2.* В предложенном списке найдите характеристики хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

- a) Высокое содержание углеводов
- b) Высокое содержание жиров
- c) Низкое содержание высококалорийных продуктов
- d) Высокое содержание белков
- e) Высокая калорийность
- f) При приготовлении не важен рационализм в использовании продуктов
- g) Приятный вкус
- h) Приятный внешний вид
- i) Не содержат витаминов и минералов
- j) Большой ассортимент

*Задание 3.* Решите тест

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:	1) 12,5%; 2) 216,5%; 3) 15%.
2. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для	1) разрыхления; 2) снижения упругих свойств теста; 3) пенообразования.
3. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:	1) яблочного пюре с сахаром; 2) ароматных протертых фруктов и ягод; 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
4. Выбери основные продукты для приготовления кондитерских изделий	1) Вкусовые и ароматические вещества 2) Сахар 3) Разрыхлители 4) Яйца 5) Сливочное масло 6) Молочные продукты 7) Мука 8) Пищевые добавки
5. Выбери вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий	1) Орехи 2) Сахар 3) Молочные продукты 4) Разрыхлители

	5) Пищевые добавки 6) Фрукты 7) Мука 8) Эссенции
6. Важнейшей составной частью муки являются белки:	1) миозин и миоглобин; 2) авидин и овомукоид; 3) глиадин и глютен.

Ответ:

1	2	3	4	5	6

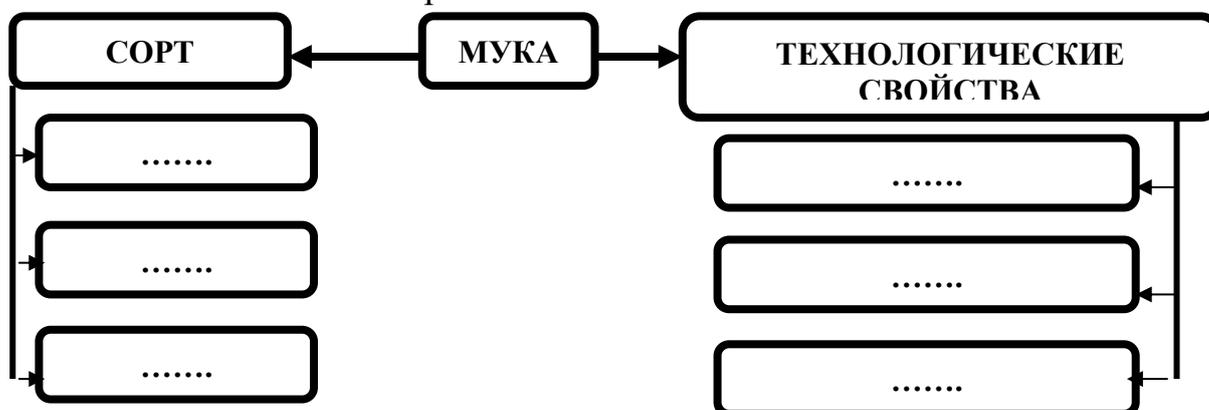
**Задание 4.** Вставьте пропущены слова

4.1. Для \_\_\_\_\_ способа разрыхления используют микроорганизмы – дрожжевые грибки (дрожжи). Для \_\_\_\_\_ способа используются химические разрыхлители: питьевая сода и углекислый аммоний. \_\_\_\_\_ способ разрыхления используют для изготовления бисквитного, заварного, белкового теста и теста для блинчиков. \_\_\_\_\_ способ сочетает в себе несколько способов разрыхления теста.

4.2. Для приготовления кондитерских изделий используют различные \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ продукты, которые подвергаются \_\_\_\_\_ подготовке и \_\_\_\_\_.

4.3. Сырье поступающее на производство должно соответствовать требованиям установленным \_\_\_\_\_, а красители \_\_\_\_\_.

**Задание 5.** Заполните кластер



**Задание 6.** Определите положительные и отрицательные характеристики сахара песка, при его использовании в кулинарии

<b>ПОКАЗАТЕЛЬ</b>	<b>+/-</b>
Полностью растворяется	
Не имеет постороннего запаха и вкуса	
Сладкий	
Особые условия хранения	
Повышает калорийность изделия	
Изменяет структуру теста	

**Задание 7.** Решите тест

1. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?	1) 20 г; 2) 12 г; 3) 40 г.
2. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:	1) пенообразователя; 2) загустителя; 3) увлажнителя
3. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:	1) 12 ч; 2) 24 ч; 3) 3-4 ч.
4. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:	1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы; 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы; 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.
5. Цель использования яиц в кулинарии:	1) Улучшить вкус изделия 2) Придать пористость изделию 3) Придать соответствующий цвет изделию 4) Верно 1 и 2
6. Яйца, каких птиц используют в кондитерском производстве	1) Утиные 2) Перепелиные 3) Куриные

	4) Все перечисленное
--	----------------------

Ответ:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

**Задание 8.** В предложенном списке найдите характеристики молока и молочных продуктов

- a) Состоит из воды и сухих веществ
- b) Не требует специальной обработки перед использованием
- c) Ценный питательный продукт
- d) Улучшают вкус изделий
- e) Используют для приготовления крема и дрожжевого теста
- f) Хранят не более 24 часов

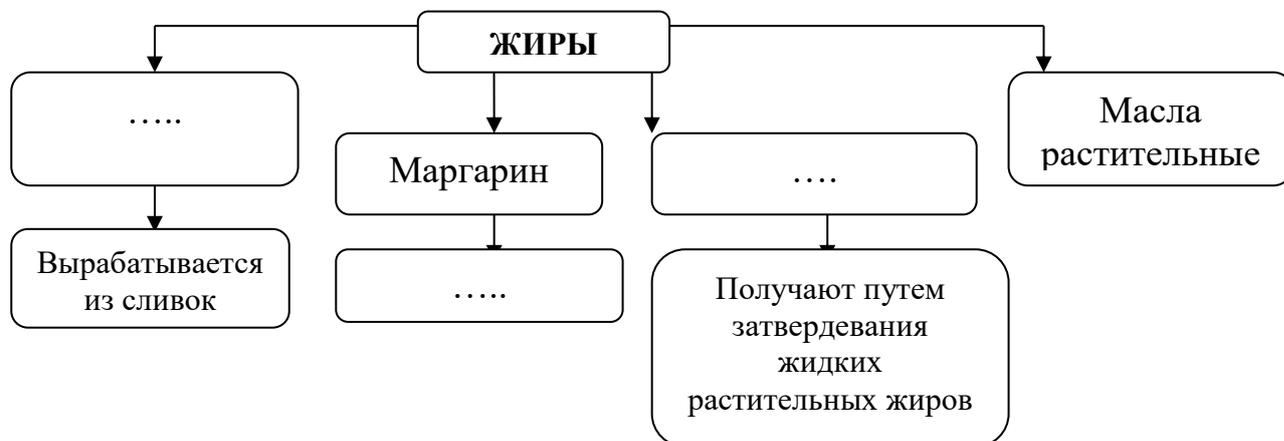
**Задание 9.** Соотнесите вид молочного продукта с его характеристикой. К буквам из левой колонки подберите цифры из правой колонки:

А	Молоко сухое	1	Получают путем выпаривания цельного и обезжиренного молока
Б	Молоко сгущенное с сахаром	2	Выпускается 10-, 20- и 35%-ной жирности
В	Сливки	3	Содержит сахарный сироп
Г	Сметана	4	Вырабатывается из пастеризованных сливок путем сквашивания молочнокислыми бактериями
Д	Творог	5	Получают путем высушивания пастеризованного молока
		6	Вырабатывается из пастеризованного молока путем сквашивания молочнокислыми бактериями
		7	Используется для приготовления крема
		8	Белый порошок с кремовым оттенком

Ответ:

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>	<b>Д</b>

Задание 10. Заполните пропуски в кластере «Жиры»



Задание 11. Определите кулинарное назначение предложенных продуктов в производстве кондитерских и мучных изделий. Поставьте +/- в колонках.

<b>ПРОДУКТ</b>	<i>ФАРШ/НАЧИНКА</i>	<i>ПРИДАНИЕ ВКУСА И АРОМАТА</i>	<i>УКРАШЕНИЕ</i>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ			
ЛУК РЕПЧАТЫЙ			
РЕВЕНЬ ОВОЩНОЙ			
ПЕТРУШКА			
ГРИБЫ			
ФРУКТЫ (свежие, консервированные)			
ЯГОДЫ			
КРУПЫ			
МЯСО И РЫБА			
ОРЕХИ			
МАК			

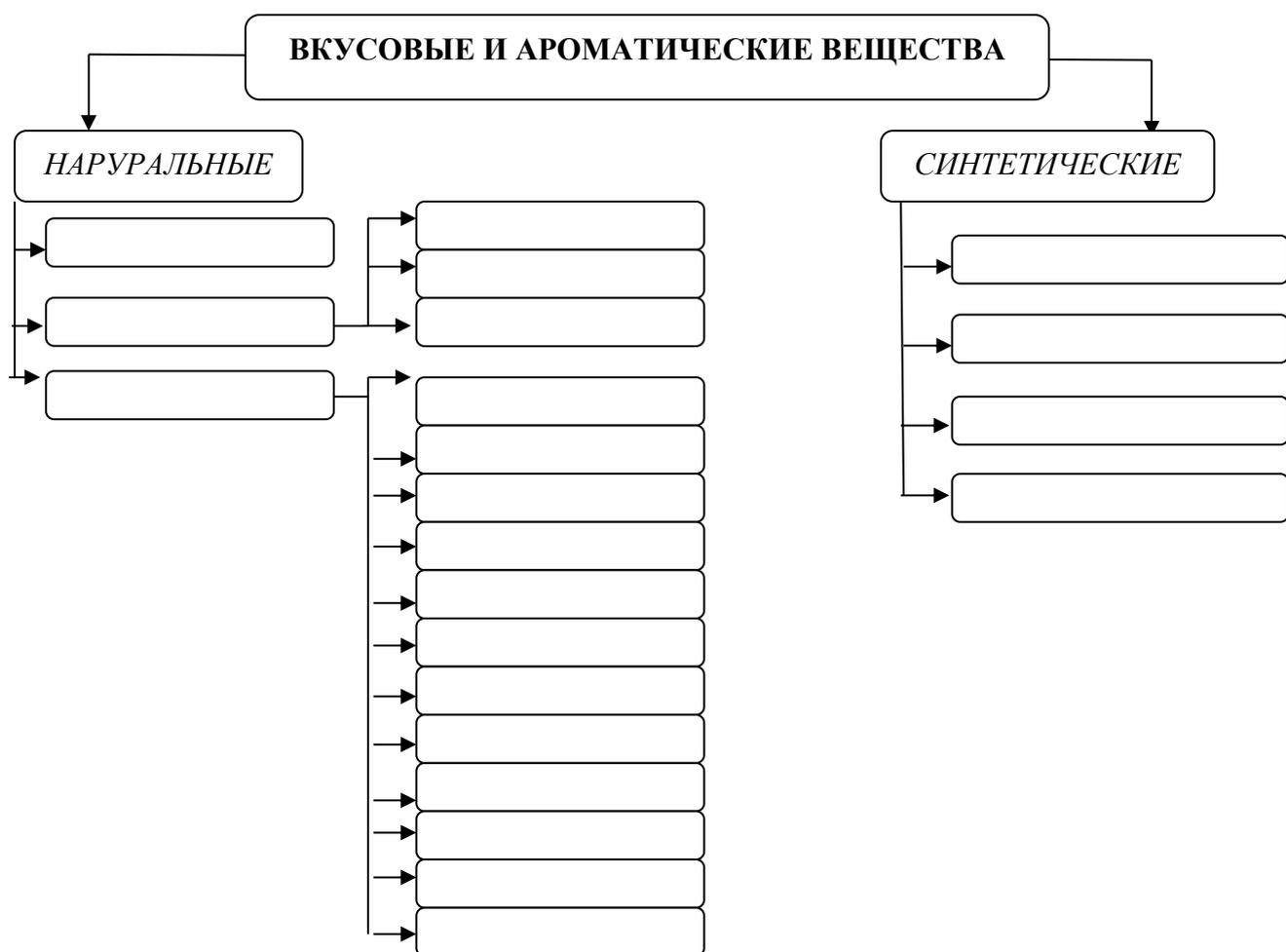
Задание 12. Дайте определения понятиям

Биологическое разрыхление теста - \_\_\_\_\_

Химическое разрыхление теста - \_\_\_\_\_

Механическое разрыхление теста - \_\_\_\_\_

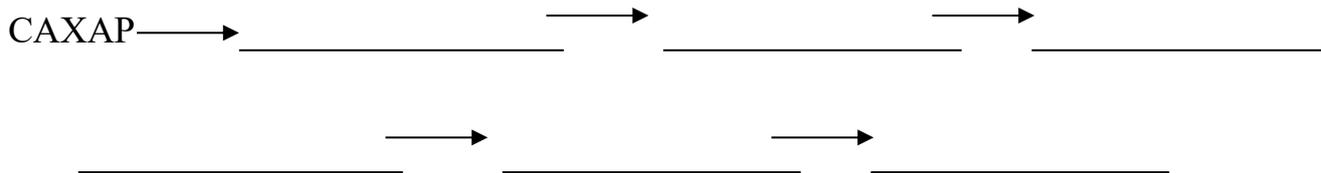
Задание 13. Заполните кластер «Вкусовые и ароматические вещества»



Задание 14. Решите задачи

1. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 350 шт. булочек весом 75 гр.
2. Рассчитайте припек при изготовлении 50 булочек массой по 90 гр.
3. Рассчитайте выход при выпечке 150 шт. булочек массой 85 гр. Масса изделия до выпекания 11,2

Задание 15. Составьте технологические схемы приготовления: сиропа, помады.



Задание 16. Решите тест

1. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.	a) сахарном сиропе; b) сахарной пудре; c) молочно-сахарном сиропе
2. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»	a) сливках 36%; b) яйцах; c) молоке.
3. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.	a) запечь; b) заколеровать; c) закаррамельизовать.
4. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .	a) 12.ч; b) 24 ч; c) 6 ч.
5. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.	a) понижается; b) повышается; c) изменяется.
6. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой	a) 24 ч; b) 1 ч; c) 48 ч.

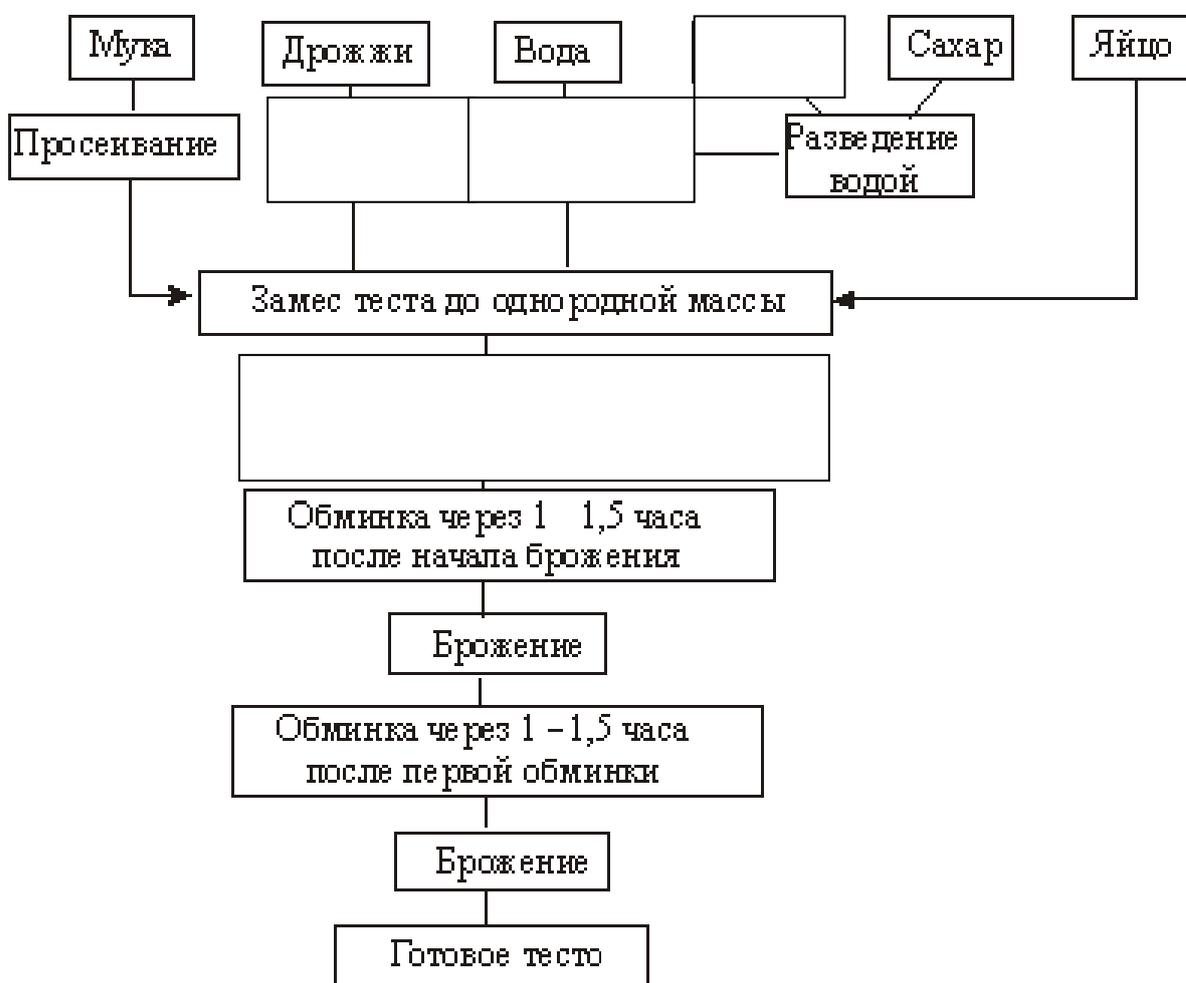
фазы.	
7. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка	a) повышается в 4 раза; b) понижается в 4 раза; c) не меняется.
8. Сырцовая глазурь называется:	a) рисовальной массой; b) сахарной массой; c) белковой массой.
9. Для приготовления сахарной мастики применяется	a) сахарный песок; b) сахарная пудра; c) сахарный сироп
10. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:	a) эмульгаторы; b) стабилизаторы; c) антикристаллизаторы
11. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:	a) желатина; b) кислоты; c) жиров.
12. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется	a) карамель; b) жженка; c) патока.
13. Пралине лучшего качества получается с использованием:	a) растительного масла; b) фруктов; c) миндаля.
14. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.	a) эластичную; b) вязкопластичную; c) жидкую.
15. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?	a) мед, патока, сахар; b) сахарный сироп, молоко; c) сливочное масло и яйцопродукты
16. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?	a) в 2 раза; b) в 4-5 раз; c) в 7 раз.
17. Какие ингредиенты используются для приготовления крема	a) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное; b) сахар, молоко, ванильная пудра,

«Шарлотт»?	крепленое вино, масло сливочное; с) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
18. Что такое «букет» или «сухие духи»?	а) углекислый аммоний; б) ванилин; с) смесь пряностей.

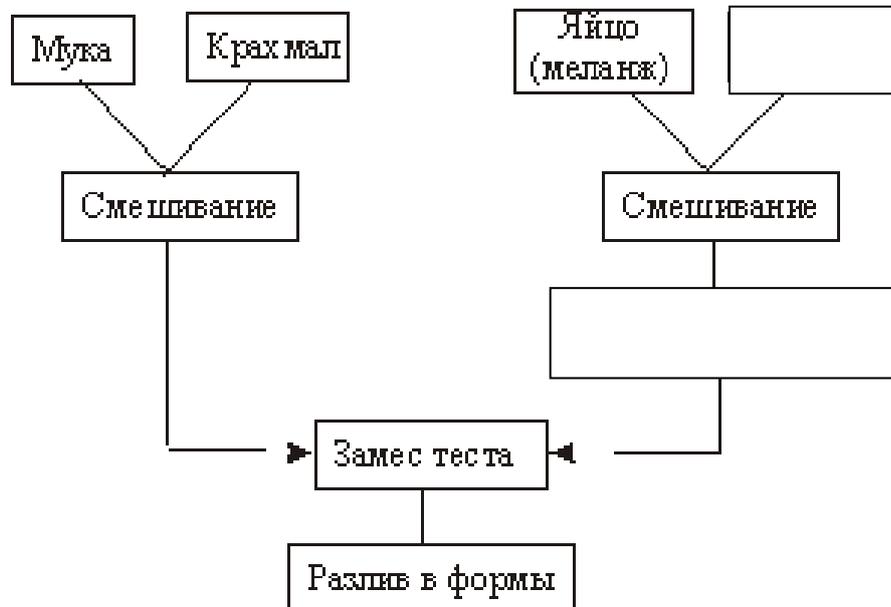
ОТВЕТ:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	

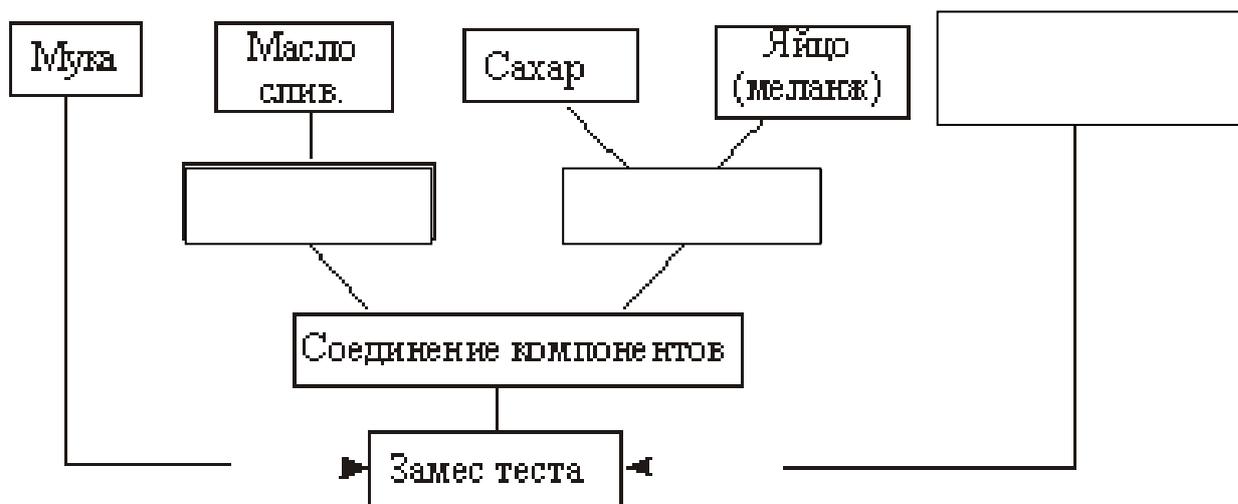
Задание 17. Заполните пропуски в технологической схеме и определите вид теста



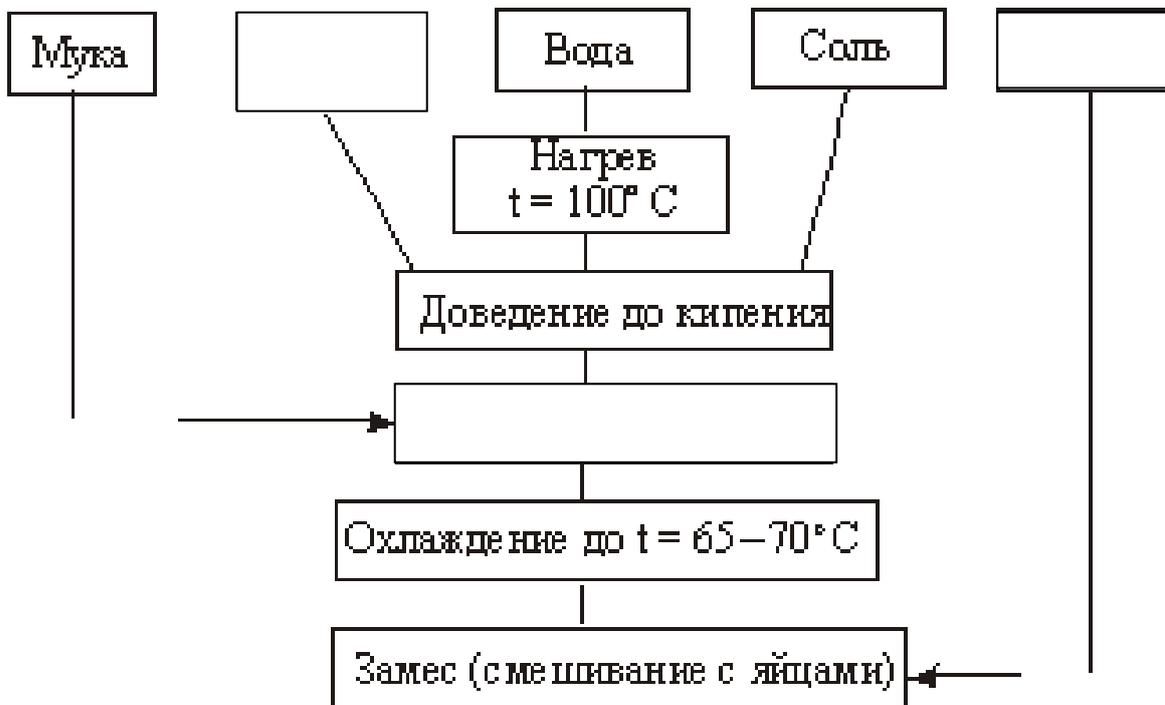
ВИД ТЕСТА: \_\_\_\_\_



ВИД ТЕСТА: \_\_\_\_\_



ВИД ТЕСТА: \_\_\_\_\_



ВИД ТЕСТА: \_\_\_\_\_

Задание 18. Заполните пропуски в тексте

Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: \_\_\_\_\_ (1), \_\_\_\_\_ (2), \_\_\_\_\_ (3), \_\_\_\_\_ (4) и \_\_\_\_\_ (5). Тесто можно разделять \_\_\_\_\_ (6) и при помощи \_\_\_\_\_ (7). С целью насыщения теста углекислым газом осуществляют \_\_\_\_\_ (8). С целью придания изделиям приятного внешнего вида их \_\_\_\_\_ (9). Потеря массы изделия при выпечки и охлаждении происходит в связи с \_\_\_\_\_ (10).

Задание 19. Определите способ приготовления дрожжевого теста в предложенных изделиях, +/-

Хлебобулочное изделие	Способ приготовления дрожжевого теста	
	<i>опарный</i>	<i>безопарный</i>
ПЛЮШКА		
КРЕНДЕЛЬ		
СДОБА «ЛЕСНОЙ ХОРОВОД»		
ВАТРУШКА		
РОГАЛИК		
ПИЦЦА		
ПИРОГ		
ПЕЧЕНЬЕ СТОЛБИКИ		
ПИРОЖКИ		

КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ		
---------------------	--	--

Задание 20. Решите тест

1. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:	a) 100 °С; b) 55 °С; c) 40 °С.
2. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:	a) яйцепродукты и мука; b) сахар и мука; c) крахмал и мука.
3. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:	a) со слабой клейковиной; b) со средней клейковиной; c) с сильной клейковиной.
4. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре	a) 200-225 °С; b) 250-300 °С; c) 125-150 °С.
5. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:	a) яйцепродуктов; b) лимонной кислоты; c) сахара.
6. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:	a) сахар и разрыхлитель; b) соль и сливочное масло; c) яйца и вода.
7. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:	a) яичные белки; b) сахар; c) мука.

<p>8. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.</p>	<p>a) эластичную; b) пластично-вязкую; c) пористую.</p>
<p>9. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ....</p>	<p>a) лепешки с начинкой; b) плюшки; c) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.</p>
<p>10. Безопарный способ приготовления теста называют....</p>	<p>a) многофазным; b) двухфазным; c) однофазным.</p>
<p>11. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яичепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...</p>	<p>a) сахарному сиропу; b) пенам; c) кондитерским массам.</p>
<p>12. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:</p>	<p>a) сократиться; b) увеличиться; c) не имеет значения.</p>
<p>13. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:</p>	<p>a) 100 °С; b) 75 °С; c) 45 °С.</p>
<p>14. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:</p>	<p>a) 1000 слоев; b) 256 слоев; c) 50 слоев</p>

15. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...	а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) инвертный сироп.
16. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбиту из ... и сахара.	а) яиц; б) яичных желтков; в) яичных белков.
17. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:	а) с небольшим содержанием клейковины; б) со средним содержанием клейковины; в) с большим содержанием клейковины

*Задание 21.* Укажите сырье необходимое для приготовления бисквита основного в порядке очередности его использования.

- А- мука \_\_\_\_\_
- Б- масло \_\_\_\_\_
- В- сахар \_\_\_\_\_
- Г- яйца \_\_\_\_\_
- Д- крахмал \_\_\_\_\_
- Е- соль \_\_\_\_\_
- Ж- сода \_\_\_\_\_
- З- эссенция \_\_\_\_\_
- И- коньяк \_\_\_\_\_

*Задание 22.* Вставьте пропущенные слова.

- Длительный замес с мукой приводит к \_\_\_\_\_ теста.
- Готовое тесто \_\_\_\_\_ разливают в формы на \_\_\_\_\_ их высоты.
- Мука для приготовления бисквитного полуфабриката используется со \_\_\_\_\_ клейковиной.
- Крахмал используется для \_\_\_\_\_ клейковины муки.

- Тесто разрыхляется за счет \_\_\_\_\_ во время \_\_\_\_\_.

*Задание 23.* Готовность выпеченного бисквита определяют по следующим признакам. Укажите в очередности применения.

- А- по проколу
- Б- по цвету корки
- В- поднятием края пласта
- Г- по пышности
- Д- по упругости.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 24.* Ответьте на вопросы:

Когда добавляется орех или какао, для приготовления бисквита с какао или с орехом?

---

---

---

Когда и в каком виде добавляется масло сливочное для приготовления бисквита с маслом?

---

---

---

---

Что такое закал и когда он образуется?

---

---

---

---

В чем отличие приготовления бисквита размазки от бисквита основного?

---

---

*Задание 25.* Укажите причины брака.

Бисквит плотный, тяжелый, малопористый.

Причины: \_\_\_\_\_

Бисквит с закалом.

Причины: \_\_\_\_\_

Бисквит с комками муки.

Причины: \_\_\_\_\_

Рябая корочка.

Причины: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Бледные корочки.

Причины: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подгорелые корочки.

Причины: \_\_\_\_\_

*Задание 26.* Укажите рецептуру бисквита буше.

- |            |                   |
|------------|-------------------|
| А) мука    | ж) коньяк         |
| Б) крахмал | з) маргарин       |
| В) яйца    | и) соль           |
| Г) белки   | к) эссенция       |
| Д) желтки  | л) сахарная пудра |
| Е) сахар   |                   |

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 27.* Ответьте на вопросы.

Как формируется бисквит буше?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Готовность взбитых белков характеризуется:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Задание 28.* Вставьте пропущенные слова.

Тесто во избежание \_\_\_\_\_ формируют сразу после приготовления, и выпекают \_\_\_\_\_.

Процесс выдавливания какой-либо массы из кондитерского мешка и придания ей определенной формы называется \_\_\_\_\_.

**Задание 29.** Укажите стрелочками сырье необходимое для приготовления песочного теста.



**Задание 30.** Ответь ДА или НЕТ.

УТВЕРЖДЕНИЕ	ДА/НЕТ
Для приготовления песочного теста муку используют с содержанием 28-34% слабой клейковины	
Песочное тесто готовят на механических разрыхлителях.	
Песочное тесто готовят на химических разрыхлителях.	
Песочное тесто готовят на биологических разрыхлителях.	
Соль для приготовления песочного теста надо брать крупного помола	
В месильную машину загружают все сырье сразу	
В месильную машину загружают все сырье кроме муки	
Температура выпечки песочного теста: 19-22°C	
Температура выпечки песочного теста: 25-30°C	
Песочное тесто готовят в теплом помещении	
Отформованные тестовые заготовки выпекают при температуре 215-240°C	
Отформованные тестовые заготовки выпекают при	

*Задание 31.* Выберите сырье, необходимое для приготовления слоеного теста.

- A. Масло сливочное
- B. Мука
- C. Сахар
- D. Сода
- E. Лимонная кислота
- F. Соль
- G. Меланж
- H. Дрожжи
- I. Вода

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 32.* Выберите правильный ответ.

Лимонная кислота используется для:

- A) уменьшения клейковины муки;
- B) вкуса;
- B) усиления клейковины муки;
- Г) увеличения объема изделия.

**Цель перемешивания масла с мукой:**

- а) получить рассыпчатое тесто;
- B) связать влагу масла;
- B) усилить клейковину муки;
- Г) уменьшить клейковину муки

**Отформованные изделия выстаивают до выпечки для:**

- A) образования корочки;
- B) насыщения теста;
- B) охлаждения теста.

**Закал это:**

- A) горелая корка;
- B) слипшийся участок мякиша;
- B) сырой мякиш.

**Готовность пласта слоеного теста определяют:**

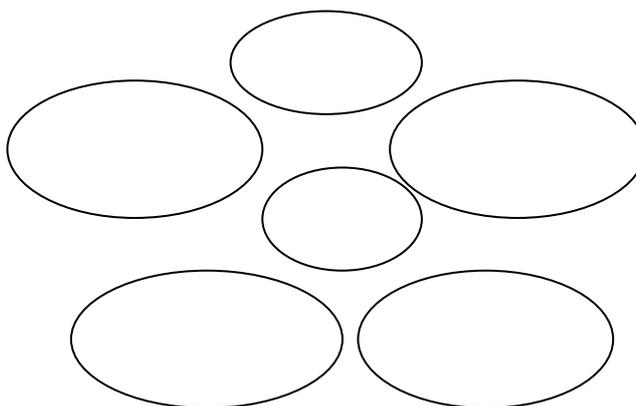
- A) увеличением объема;
- B) приподнимая угол его ножом;
- B) прокалывая ножом;
- Г) по упругости.

*Задание 33.* Вставь пропущенные слова:

Наилучшую, слоистую структуру полуфабриката может обеспечить мука с \_\_\_\_\_ клейковиной. \_\_\_\_\_ клейковина способствует образованию \_\_\_\_\_ теста, хорошо сопротивляющегося \_\_\_\_\_ при многократной прокатке его.

*Задание 34.* Выберите продукты необходимые для приготовления заварного п/ф и впишите их в лепестки цветка.

- Мука
- Мед
- Орехи
- Меланж
- Сахар
- Яйца
- Соль
- Масло
- Вода
- Белок



*Задание 35.* Вставьте пропущенные слова:

- Тесто для заварного полуфабриката должно быть \_\_\_\_\_ по консистенции.
- Мука для приготовления заварного п/ф должна быть \_\_\_\_\_ клейковины.
- При заварке крахмал муки \_\_\_\_\_.
- Во время выпечки в тестовых заготовках образуется \_\_\_\_\_; за счет испарения \_\_\_\_\_.
- Готовность полуфабриката определяется по \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

*Задание 36.* Выберите продукты, необходимые для приготовления воздушного полуфабриката.

- А) мука;
- Б) сахар;
- В) масло;
- Г) орехи;

- Д) соль;
- Е) сода;
- Ж) белки;
- З) меланж;
- И) ванилин.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 37.* Вставь пропущенные слова

- Во время взбивания белки \_\_\_\_\_ в объеме в \_\_\_\_\_ раз, за счет насыщения \_\_\_\_\_.
- Белки будут представлять собой \_\_\_\_\_, однородную, \_\_\_\_\_ массу, на поверхности которой устойчиво сохраняются \_\_\_\_\_.

*Задание 38.* Что будет если:

- А) посуда, в которой взбивают белки, жирная \_\_\_\_\_
- Б) слегка попал желток в белок \_\_\_\_\_
- В) взбивали белок слишком долго \_\_\_\_\_
- Г) выпекали полуфабрикат при повышенной температуре \_\_\_\_\_

*Задание 39.* Какие продукты необходимы для приготовления помады?

- А. мука;
- В. эссенция;
- С. сахар;
- Д. вода;
- Е. патока;
- Ф. сода;
- Г. масло;
- Н. соль.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 40.* Укажите очередность стадий приготовления помады.

- А. взбивание сиропа
- В. уваривание сиропа
- С. охлаждение сиропа
- Д. растворение сахара
- Е. ароматизирование
- Ф. выстаивание
- Г. окраска

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

**Задание 41.** Продолжите высказывания

- в рецептуру помады включена патока, для того, чтобы \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- При превышении нормы патоки происходит \_\_\_\_\_
- При уменьшении нормы патоки происходит \_\_\_\_\_
- Помадные сироп необходимо охладить до температуры \_\_\_\_\_
- Помадный сироп уваривают до \_\_\_\_\_ пробы
- При взбивании сиропа получается \_\_\_\_\_
- Выстаивание помады необходимо для \_\_\_\_\_
- Ароматизация и окраска помады производится при помощи \_\_\_\_\_
- Причиной дефекта помады (белые пятна) является \_\_\_\_\_

**Задание 42.** Определите сырье для различных видов масляных кремов. Отметьте знаком «+» необходимый ингредиентов.

<b>КРЕМ</b>	<b>МАСЛО СЛ.</b>	<b>ЯЙЦА/ МЕЛАНЖ</b>	<b>САХАР/ ПУДРА</b>	<b>МОЛОКО</b>	<b>ВАНИЛИН</b>	<b>БЕЛКИ</b>	<b>КОНЬЯК</b>	<b>СЛИВКИ</b>	<b>МУКА</b>
НОВЫЙ									
ШАРЛОТ									
«ГЛЯССЕ»									
БЕЛКОВЫЙ									
ЗАВАРНОЙ									

**Задание 43.** Вставьте пропущенные слова в текст «Приготовление белкового крема»:

Яичные белки должны быть \_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_ °С. Венчик и котелок необходимо тщательно отмыть от \_\_\_\_\_, так как он препятствует \_\_\_\_\_. Взбивание белков продолжается около \_\_\_\_\_ мин, до готовности, определяемой \_\_\_\_\_

После \_\_\_\_\_ этого \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ белки \_\_\_\_\_ постепенно добавляют \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ взбивают до \_\_\_\_\_.

Во избежание дальнейшего \_\_\_\_\_ крема его следует \_\_\_\_\_ использовать для \_\_\_\_\_. Изделия,

отделанные сырцовым кремом, для улучшения вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется \_\_\_\_\_ в печи при температуре \_\_\_\_\_ °С в течение \_\_\_\_\_ мин.

*Задание 44.* Сравните приготовление белкового крема заварным способом и сырцового

<b>ОБЩЕЕ</b>	<b>РАЗЛИЧНОЕ</b>

*Задание 45.* Решите проблемные ситуации (зная недостатки, определите причины их возникновения и способы устранения.)

<i>№</i>	<i>Недостатки</i>	<i>Причины возникновения</i>	<i>Способы устранения</i>
1.	Бисквит плотный, тяжелый малопористый с закалом		
2.	Дрожжевое тесто не подходит или процесс проходит не достаточно интенсивно		
3.	Помада быстро отмокающая		
4.	Масляный крем творожистый с крупинками.		

**Контрольно измерительный материал**  
**по теме «Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных,**  
**мучных и кондитерских изделий»**  
**1 вариант**

1. Перечислите сырье, используемое при приготовлении дрожжевого теста.
2. Объясните следующие дефекты дрожжевого полуфабриката:
  - отслаивание корки, разрывы в мякише
  - изделия расплываются, не имеют формы
3. Обоснуйте цель использования крахмала при приготовлении бисквитного теста
4. Составьте кластер «Классификация теста»
5. Составьте технологическую последовательность приготовления крема «Нового».
6. Опишите достоинства приготовления бисквитного теста «теплым» способом.

**Контрольно измерительный материал**  
**по теме «Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных,**  
**мучных и кондитерских изделий»**  
**2 вариант**

1. Перечислите основное сырье, используемое в кондитерском производстве.
2. Объясните следующие дефекты дрожжевого полуфабриката:
  - недостаточный объем готовых изделий
  - изделия плохо поднимаются при расстойке
3. Обоснуйте использование механического способа разрыхления при приготовлении бисквитного теста.
4. Составьте кластер «Разрыхлители теста».
5. Составьте технологическую последовательность приготовления крема «Гляссе».
6. Опишите достоинства приготовления дрожжевого теста опарным способом

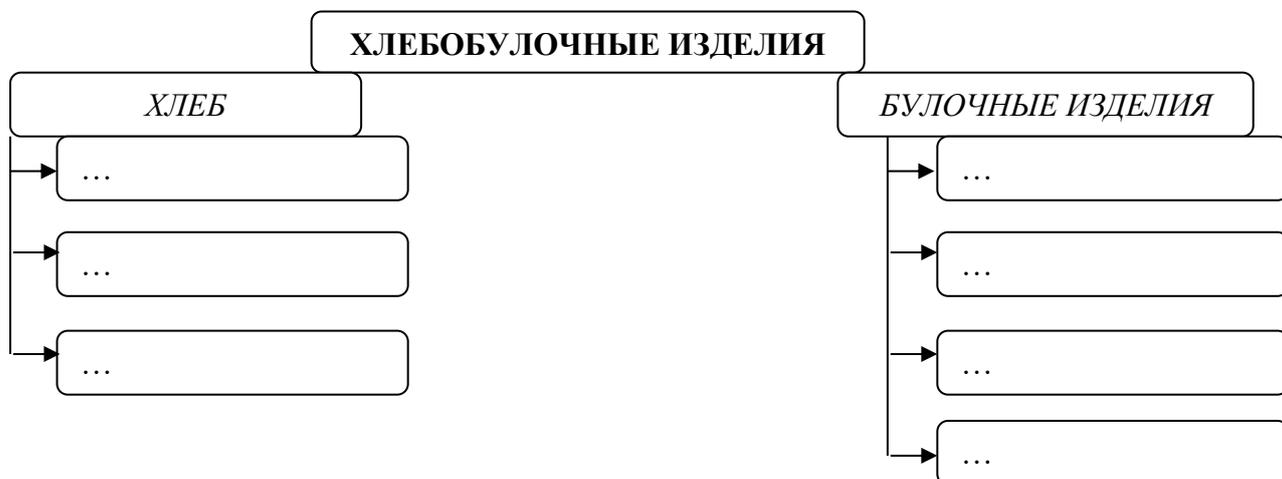
## Тема II. Ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

*Задание 1.* установите соответствие между группой хлебобулочных изделий и сырьем, используемом при их приготовлении. К буквам из левой колонки подберите цифры из правой колонки:

А	Простые
Б	Улучшенные

1	вода
2	молочные продукты
3	дрожжи
4	сахар
5	патока
6	соль
7	солод

*Задание 2.* Заполните кластер «Ассортимент хлебобулочных изделий»



*Задание 3.* Определите изделие по картинке. Опишите технологию приготовления



**Задание 4. Определите изделия по предложенным характеристикам**

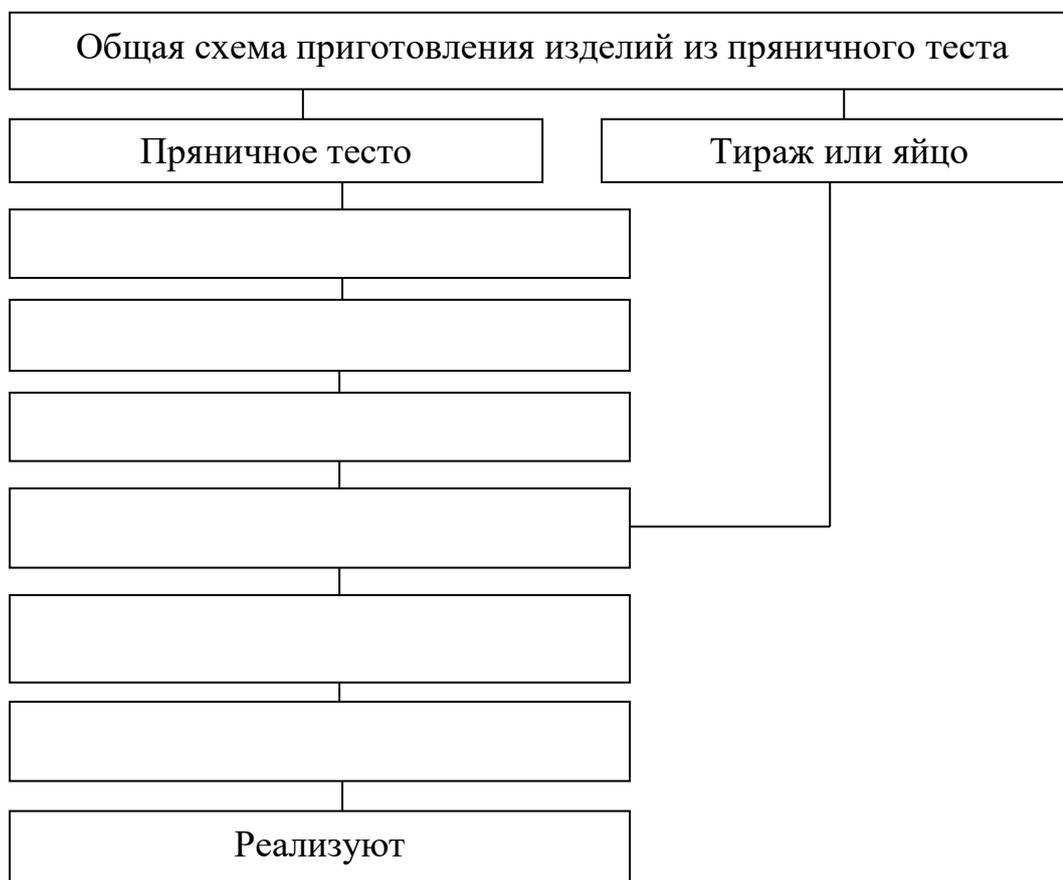
<b>Требования к качеству</b>	<b>Название изделия</b>
1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края зашипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный	
2. Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога	
3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям	
4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый.	
5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.	

**Задание 6.** Заполните пропуски в тексте «Приготовление пряников»

Приготовление пряничного теста сырцовым способом. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:

\_\_\_\_\_ и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин.. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, \_\_\_\_\_, размягченное масло или маргарин и \_\_\_\_\_. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. Готовое тесто — однородная масса \_\_\_\_\_ незатянутой консистенции; температура его не выше 20\*С. При пониженной влажности пряники получаются \_\_\_\_\_ формы, а при повышенной \_\_\_\_\_.

**Задание 7.** Составьте общую схему приготовления изделий из пряничного теста.



**Задание 8.** Соотнести вид брака с причиной возникновения при приготовлении песочного теста

	<b>Вид брака</b>		<b>Причины возникновения</b>
А	Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий.	1	Низкая температура выпечки.
Б	Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые.	2	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес с мукой; использование большого количества тестовых обрезков; много влаги в тесте и уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира.
В	Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый.	3	Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.
Г	Песочный полуфабрикат сырой плохо пропечен, а местами подгорелый.	4	В тесте увеличено содержанием жира, вместо яиц добавлены яичные желтки
Д	Песочный полуфабрикат бледный	5	Температура теста выше 20 °С или тесто замешано с растопленным маслом

**ОТВЕТ**

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>	<b>Д</b>

**Задание 9.** Зарисуйте какие украшения можно изготавливать

<b>Трубочка</b>	<b>Украшения из крема</b>
	

Задание 10. Выберите продукты для приготовления мастики. +/-

Сырье	Молочная	Заварная	Сырцовая
Сухое молоко			
Сгущенное молоко с сахаром			
Патока			
Крахмал			
Эссенция			
Ванильная пудра			

*Задание 11.* Изучив требования к качеству пирожных дополните предложения, вставив пропущенное слово

Поверхность пирожных должна иметь четкий \_\_\_\_\_ с узором \_\_\_\_\_ характера и с красивым сочетанием \_\_\_\_\_ оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь \_\_\_\_\_, ровно покрытую поверхность. Обсыпка \_\_\_\_\_, с сохранением четко выраженных \_\_\_\_\_ изделия.

*Задание 12.* Определите вид пирожного по набору сырья

ОТВЕТ

1. Бисквит, сироп, крем сливочный, начинка фруктовая.

\_\_\_\_\_

2. Песочный п/ф, ядра орехов, меланж

\_\_\_\_\_

3. Бисквит, сироп, помада, конфитюр

\_\_\_\_\_

4. Песочный п/ф, начинка фруктовая, фрукты консервированные, желе

\_\_\_\_\_

5. Заварной п/ф, крем сливочный, помада

\_\_\_\_\_

6. Крошка бисквитная, крем сливочный, коньяк, сахарная пудра, какао-порошок, эссенция ромовая

\_\_\_\_\_

*Задание 13.* Определите по внешнему виду пирожное и дайте краткую технологию приготовления



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Задание 14. Решите тест

1. Пирожное “песочное кольцо” обсыпают перед выпечкой:	а) орехом б) бисквитной крошкой в) шоколадом г) сахарной пудрой
2. Чем наполняют полуфабрикат корзиночка для пирожного “Корзиночка любительская”:	а) фруктовой начинкой б) бисквитной крошкой с масляным кремом в) желе г) конфитюром
3. Пирожное “Корзиночка” с белковым кремом посыпают:	а) орехами б) маком в) сахарной пудрой г) шоколадом
4. Из какого теста готовят полуфабрикат корзиночка:	а) заварного б) песочного в) бисквитного г) воздушного
5. Какой толщиной выпекают пласты для пирожного “Песочного” с кремом:	а) 2-4 мм б) 7-8 мм в) 1-2 мм г) 0,5 см
6. При какой температуре выпекают полуфабрикат корзиночка:	а) 100 С - 60 минут б) 240 С -15 минут в) 150 С - 30 минут г) 280 С - 5 минут
7. Какое пирожное можно приготовить из следующих полуфабрикат: желе; фруктовая начинка, песочная корзиночка, фрукты.	а) пирожное “Корзиночка любительская” б) пирожное “Корзиночка” с желе и фруктами в) пирожное “Корзиночка” с кремом и фруктовой начинкой г) пирожное “Корзиночка” с белковым кремом
8. Чем склеивают песочные пласты для пирожного “Песочное” желейное:	а) шоколадом б) фруктовой начинкой в) сливками г) кремом “Шарлот”
9. Срок хранения пирожных с	а) 72 час.

кремом сливочным основным:	б) 36 час. в) 8 час. г) 120 час.
-------------------------------	----------------------------------------

*Задание 15.* Уберите глаголы, лишние для технологического процесса приготовления бисквитного торта

- A. Приготовить и выпечь полуфабрикат из теста.
- B. Приготовить отделочные полуфабрикаты.
- C. Оформить поверхность торта
- D. Разрезать и склеить пласты торта.
- E. Обмазать поверхность и боковые стороны.
- F. Разрезать торт на кусочки.
- G. Отделать боковые стороны.
- H. Отделать поверхность торта.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 16.* Составьте алгоритм приготовления тортов

Приготовление тортов состоит из следующих операций:

- A. приготовление отделочных полуфабрикатов
- B. отделка боковых сторон
- C. приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста
- D. отделка поверхности торта
- E. намазывание поверхности и боковых сторон
- F. разрезание и склеивание пластов

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

*Задание 17.* Установите соответствие вида торта и его характеристиками

	<i><b>Вид торта</b></i>		<i><b>Особенности</b></i>
A	Фигурные	1	Изготавливаются отдельными предприятиями. Технология приготовления

			разрабатывается кондитерами данного предприятия
Б	Литерные	2	Вырабатываются по утвержденным рецептурам. Выпускаются массой от 150г - 1,5 кг. Имеют квадратную, круглую, прямоугольную, овальную форму
В	Массового производства	3	Бисквитно-кремовые торты, массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой
Г	Фирменные	4	Готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов, или целых фигур

*Задание 18.* Ответьте на вопросы. ДА/НЕТ

1. Используют ли для приготовления торта бисквитно-кремового крема сливочный, крем Шарлотт, крем Гляссе? \_\_\_\_\_
2. Разрезают ли торт бисквитно-кремовый на 3 пласта? \_\_\_\_\_
3. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом? \_\_\_\_\_
4. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку? \_\_\_\_\_
5. Кладут ли второй пласт корочкой вверх? \_\_\_\_\_
6. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом? \_\_\_\_\_

7. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно-кремового не обсыпают крошкой? \_\_\_\_\_

*Задание 19.* Решите тест

1. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?	a) 1 способ. b) 2 способа. c) способа.
2. Форма выпечки торта Сказка?	a) Квадрат. b) Полуцилиндрическая. c) В виде рулета.
3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?	a) Фруктовая начинка. b) Шоколадная глазурь. c) Шоколадный крем
4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?	a) Добавляется цельное молоко в тесто. b) Добавляется сливочное масло. c) Добавляется растопленный шоколад.
5. Чем отделывают подготовленную поверхность торта Прага.	a) Шоколадной помадой. b) Белой глазурью. c) Обсыпают бисквитной крошкой
6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный.	a) На два. b) На три. c) На один.
7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный.	a) Фруктовой начинкой. b) Масляным кремом. c) Растопленным шоколадом
8. Чем обсыпается торт Подарочный.	a) Бисквитной крошкой. b) Жареными орешками. c) Шоколадной крошкой.

ОТВЕТ

1	2	3	4	5	6	7	8

*Задание 20.* Вставьте пропущенные слова

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ питания (диеты № S, 7, 10, 11, 15).

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее \_\_\_\_\_, но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно- белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные \_\_\_\_\_ представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ способом. При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

*Задание 21.* Зарисуйте форму и отличительные особенности булочек из дрожжевого теста пониженной калорийности.

<i><b>Булочка</b></i>	<i><b>Форма</b></i>	<i><b>Особенности приготовления</b></i>
«Розовая»		_____ _____ _____ _____
«Алтайская		_____ _____ _____ _____
«Осенняя»		_____ _____ _____ _____
Молочная		_____ _____ _____ _____

«К Завтраку»		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
«Закусочная»		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
«Янтарная»		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
«Новинка»		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Задание 22. Укажите состав тестового и отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных

<b><i>Пирожное</i></b>	<b><i>Тестовой полуфабрикат</i></b>	<b><i>Отделочный полуфабрикат</i></b>
«Яблочко»	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

«Фантазия»	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
«Треугольнички»	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

*Задание 23.* Сравните приготовление отделочных п/ф для стандартных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью

Вид полуфабриката основного	Производные полуфабриката	
	<i>общее</i>	<i>различное</i>
Помада		
Сливочный крем		
Белковый		

**Контрольно измерительный материал  
по теме «Ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»  
1 вариант**

1. Перечислите основные характеристики тортов.
2. Заполните пропуски в тексте «Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста»: «Слоение и разделку теста производят при \_\_\_\_\_ 'С После разделки изделия необходима расстойка \_\_\_\_ мин

при температуре не выше \_\_\_\_\*С. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получатся \_\_\_\_\_. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и \_\_\_\_\_.

Выпекают изделия при \_\_\_\_ \*С При более высокой температуре выпекать изделия нельзя, так как \_\_\_\_\_»

3. Назовите пороки песочного п\ф и их причины.

<i>пороки</i>	<i>причины</i>

4. Дайте краткую характеристику посыпок

<i>Посыпка</i>	<i>Краткая характеристика</i>
Бисквитная	
Песочная	
Трюфельная	
Сахаристая	
Шоколадная	
Ореховая	

5. Опишите способы формования песочных корзиночек



6. Продолжите утверждения

- Торты от пирожных отличаются \_\_\_\_\_ и более сложной \_\_\_\_\_ поверхности
- Высота тортов колеблется от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ мм
- По сложности изготовления торты делятся на \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.
- Литерные торты – это бисквитно - кремовые торты массой от \_\_\_\_ до \_\_\_\_ кг
- Торты массового производства выпускаются массой от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ кг

**Контрольно - измерительный материал  
по теме «Ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»  
2 вариант**

1. Перечислите основные характеристики пирожных.

2. Решите задачу: «*Расчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. крученка слоенного, если мука 5800, масло сливочное 175, сахар-песок 500, вода 2500, дрожжи 100, меланж 385, соль 40. Для прокатки: мука 200, масло сливочное 800, сахар-песок 500. Для смазки: меланж 200, жир для листов 25. Выход 100 шт. по 90 г.*»

3. Назовите пороки заварного п\ф и их причины.

<i>пороки</i>	<i>причины</i>

4. Заполните пропуски в таблице

<b>Размер торта, мм</b>	<b>Масса торта, кг</b>
Квадратные торты: - 120x120 или 130x130 - 200x200;	.... ....
Круглые торты - ... - ....	0,5 1,0

5. Дополните требования к качеству пирожных

- Поверхность \_\_\_\_\_
- Рисунок четкий \_\_\_\_\_
- Красивое сочетание \_\_\_\_\_ оттенков.
- Обсыпка \_\_\_\_\_
- Грани \_\_\_\_\_
- Внешний вид соответствует \_\_\_\_\_

6. Определите классификацию тортов в зависимости от сложности приготовления



---

---

---

---



---

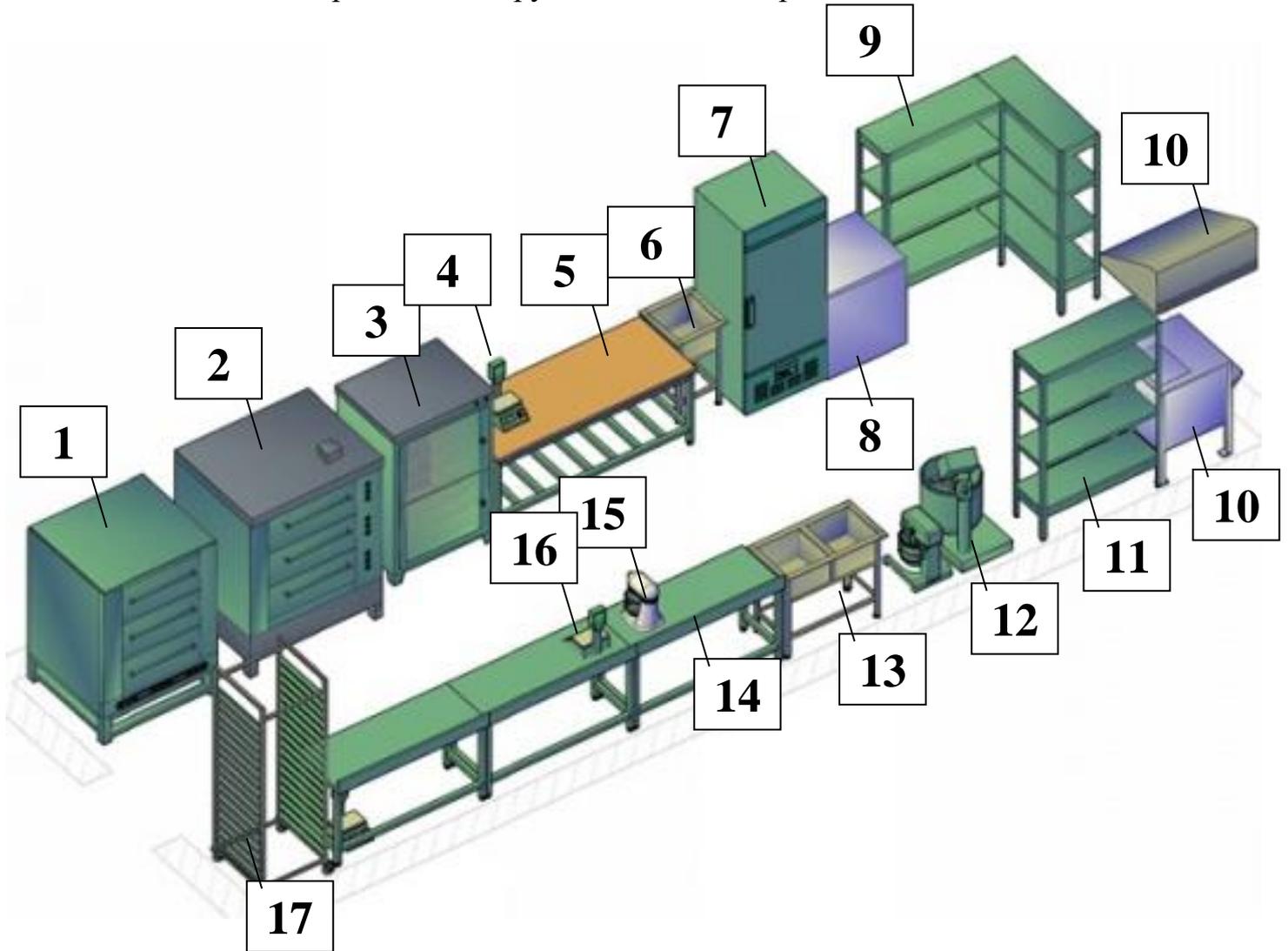
---

---

---

**Тема III. «Организация работы цехов по изготовлению  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

*Задание 1.* Определите оборудование кондитерского цеха

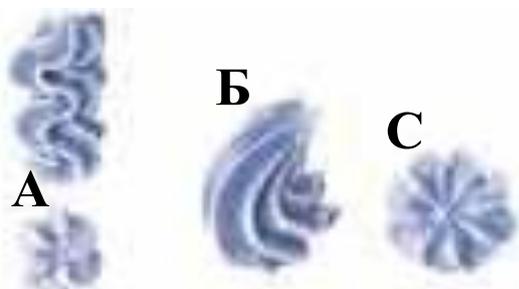
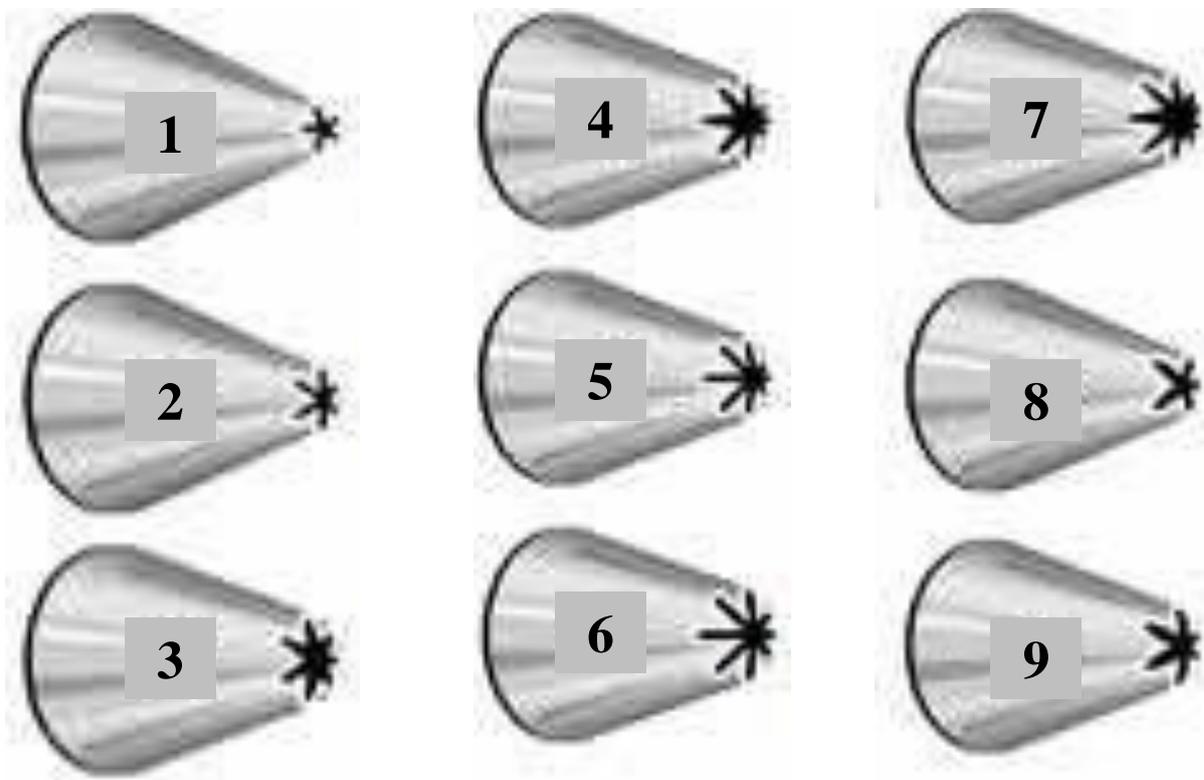


ОТВЕТ:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

14. \_\_\_\_\_  
 15. \_\_\_\_\_  
 16. \_\_\_\_\_  
 17. \_\_\_\_\_

Задание 2. Соотнесите насадку кондитерского мешка с возможным узором



ОТВЕТ

- A - \_\_\_\_\_  
 B - \_\_\_\_\_  
 C - \_\_\_\_\_

Задание 4. Соотнесите функциональные обязанности с категорией работника кондитерского цеха

	<i>Квалификационная категория</i>		<i>Функциональные обязанности</i>
A	Кондитер V разряда	1	Изготовление сложных тортов и пирожных
Б	Кондитер IV	2	Изготовление фигурных, заказных тортов и

	разряда		пирожных
В	Кондитер III разряда.	3	Приготавливают различные виды теста, крема, начинки
Г	Кондитер II разряда	4	Выполняют работу под руководством кондитеров высшего разряда
Д	Кондитер I разряда	5	Подготовка и проверка качества сырья , начинок, отделочных полуфабрикатов
		6	Приготавливают сиропы и кремы
		7	Художественная отделка изделий
		8	Вынимают из противней выпеченные изделия
		9	Зачищают кондитерские листы, противни и формы.
		10	Изготовление различных кексов, рулетов, печенья высших сортов
		11	Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных
		12	Изготовление простых тортов и пирожных, хлебобулочных изделий

#### ОТВЕТ

А	Б	В	Г	Д

*Задание 4.* В предложенном списке выберите операции, происходящие в мучном кондитерском цехе

1. Хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.);
2. Приготовление начинок
3. Приготовление и замес теста;
4. Разделка теста и его порционирование;
5. Обработка сырья
6. Формовка изделий;
7. Расстойка, выпечка и охлаждение изделий;
8. Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок);
9. Хранение п\ф
10. Отделка изделий
11. Хранение необходимого сырья

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

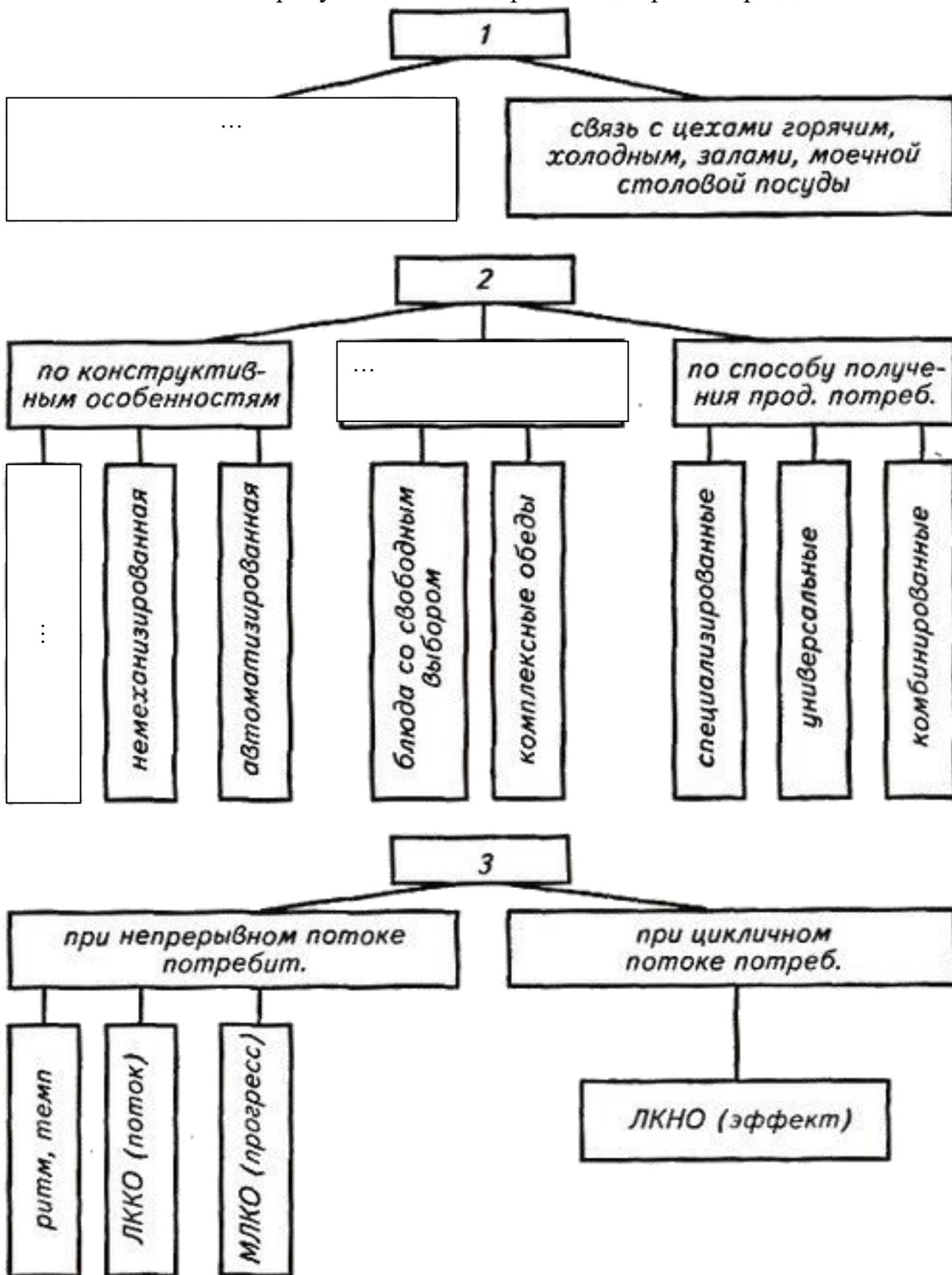
*Задание 5.* Ответьте на вопросы «ДА/НЕТ»

1. Продукты, необходимые для приготовления изделий, хранятся в цехе.  
\_\_\_\_\_
2. В кондитерском производстве запрещается использовать яйца водоплавающих птиц. \_\_\_\_\_

3. Замес теста, его разделка и выпечка производятся в одном помещении.  
\_\_\_\_\_
4. Для приготовления слоеного теста используют стол с охлаждаемым шкафом, так как при изготовлении слоеного теста его необходимо охлаждать. \_\_\_\_\_
5. Вид жарочного шкафа не зависит от мощности кондитерского цеха.  
\_\_\_\_\_
6. В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. \_\_\_\_\_
7. Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении. \_\_\_\_\_
8. Кондитерские мешки и трубочки не требуют специальной санитарной обработки. \_\_\_\_\_
9. Сроки хранения кондитерских изделий при температуре 2-6°C с момента окончания технологического процесса должны быть следующими:
  - с белковым кремом - не более 72 ч; \_\_\_\_\_
  - со сливочным кремом, в том числе пирожного «Картошка» - 36 ч; \_\_\_\_\_
  - с заварным кремом, с кремом из сливок - 6 ч. \_\_\_\_\_
10. В теплый период года запрещается изготовление тортов . и пирожных с заварным кремом и кремом из сливок. \_\_\_\_\_

## Тема IV. «Оформление и отпуск готовых блюд»

Задание 1. Заполните пропуски в схеме «Организация работы раздачи»



*Задание 2.* Восстановите последовательность стадий жизненного цикла продукции

1. Маркетинг, поиски и изучение рынка.
2. Подготовка и разработка производственных процессов.
3. Производство.
4. Техническая помощь и обслуживание.
5. Материально-техническое снабжение
6. Разработка технических требований к продукции, стандартов предприятия.
7. Контроль, проверка качества.
8. Реализация и распределение готовой продукции.

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

*Задание 3.* Соотнесите инструменты для отделки кондитерских изделий с их назначением

	<i>ИНСТРУМЕНТ</i>		<i>НАЗНАЧЕНИЕ</i>
А	Деревянное корытце и сечка	1	Нанесение прямых и зигзагообразных линий на креме при отделке пирожных и тортов
Б	Кондитерский мешок	2	Рубка орехов
В	Металлический или пластмассовый поршневой шприц	3	Формование (отсадки) любой жидкой кондитерской массы
Г	Кондитерские гребенки		

ОТВЕТ:

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

Задание 4. Определите торт по характеру отделки

<i>ВНЕШНИЙ ВИД</i>	<i>ТОРТ</i>
1. Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают рисунками из крема, фруктами, цукатами.	А. Торт «Сказка»
2. Поверхность и боковые стороны торта смазывают шоколадным кремом, обсыпают шоколадной крошкой и украшают шоколадом.	В. Торт «Слоеный с кремом»
3. Поверхность и боковые стороны торта смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. Украшают кремом.	С. Торт «Трюфель»
4. Нижнюю часть рулета посыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность отсаживают полосы из шоколадного крема, украшают листиками, цветами из крема, цукатами	D. Торт «Паутинка»
5. Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом и обсыпают крошкой от п\ф. Поверхность обсыпают сахарной пудрой	Е. Торт «Бисквитно - кремовый»
6. Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Поверхность обсыпают рубленым орехом. На поверхность наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий	F. Торт «Прага»

ОТВЕТ

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

Задание 5. Соотнесите п\ф с кремом и отделочными п\ф, используемым для его отделки. +/-

Вид коржа	Крем									Пропитки					
	творожно-сметанный крем	сметанный крем	сливочно-сметанный	сливочно-сметанный со сгущенным молоком	сливочно-сметанный с вареной сгущенкой	масляный крем Шарлотт	йогуртовый крем	заварной молочный крем	крем на основе сливочного сыра маскарпоне и сливок	Сметанно - творожный с черничным, яблочным, клубничным пюре.	йогурт	сок	Фруктовый сироп	коньяк	кофе
насыщенно-шоколадный бисквит															
миндальный бисквит															
ванильный бисквит															
классический белый бисквит															
темный бисквит на основе какао															
бисквит с маком или орехами															
бисквит на сгущенном молоке															
медовые коржи															

**Критерии оценок**



*УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ*

# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

*Сост. А.А. Ногина*

*Компьютерная верстка*

*А.А. Ногина*

Издательство ЗАО «Библиотека А. Миллера»

454091, г. Челябинск, Свободы улица, 159

Подписано в печать 05.10.2021 Формат 60\*84/16

Бумага офсетная. Объём 2,8 уч.-изд.л. Тираж 100 экз.

Заказ № 687

Отпечатано с готового оригинала-макета в типографии

ЮУрГГПУ

454080, Челябинск, пр. Ленина, 69