Промежуточный контроль знаний учебной практики ПМ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Критерии оценки:

Оценка «отлично»:

- ответ носит содержательный характер, содержит изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо»:

содержательный характер, содержит - ответ НОСИТ грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала обоснованными соответствующими выводами, HO не вполне предложениями, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно»:

- ответ носит не содержательный характер, содержит не полные теоретической базе, знания ПО В ответе не просматривается последовательность изложения материала, представлены не обоснованные предложения, обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы;

Оценка «неудовлетворительно»:

- ответ носит не содержательный характер, не содержит полных знаний по теоретической базе, в ответе отсутствует последовательность

изложения материала, представлены не обоснованные предложения, обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы;

	1.	Дайте определение пирожное			
	2. б) п	Допишите отклонения по массе штучных пирожных: гри массе до 45 г б) при массе свыше 45 г			
3. Требования к качеству пирожных:					
	4.	Перечислите ассортимент бисквитных пирожных:			
_		Продолжите технологическую последовательность ения бисквитного пирожного с белковым кремом: ение бисквита → созревание →			
	6. T	ехнология приготовления пирожного бисквитного фруктового (буше)			

7. Рецептура пирожного бисквитного со сливочным кремом (нарезное)

_	
_	
_	8. Каким ножом разрезают бисквитные пласты на пирожные?
при п -	9. Почему нельзя сразу обильно залить желе бисквитный пласт риготовлении пирожных бисквитных фруктово-желейных?
-пирох	10. До какой температуры разогревают помаду для глазирования кных?
фрукт -	11. Назовите условия и сроки хранения пирожных бисквитных гово-желейных
	12. При какой температуре колеруют белковый крем?
<u>-</u>	13. Перечислите ассортимент песочных пирожных:
- «Песс	14. Технология приготовления пирожного очное» глазированное помадой
- -	

15. Рецептура пирожного «Песочное» с кремом

форм	16. Назовите песочные пирожные, которые может выпускаться в не звездочек и полумесяцев
	17. Рецептура пирожного «Слойка» с кремом:
_	18. Допишите технологическую последовательность приготовления жного «Трубочки» с кремом: <i>приготовление слоеного полуфабриката</i> → мование →
	19. Перечислите ассортимент слоеных пирожных:
пиро	20. Допишите технологическую последовательность приготовления жного «Кольцо» заварное с кремом: <i>приготовление теста</i> →
-	21. Виды или ассортимент заварных пирожных:
•	22. Назовите основные операции приготовления тортов:

23. Требования к качеству тортов:
24. Рецептура торта «Бисквитно-кремового»:
25. Требования к качеству:
1. Бисквитных тортов
2. Слоеных
2. Слоеных
3. Воздушных
4
4. Песочных

26. Сроки хранени	ия тортов: с масляным кремом_	_Ч,	с белков	ЫМ
кремом	_ч, заварным кремом	_Ч,	кремом	ИЗ
взбитых сливок	_ч			

4

-