

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»:

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

Оценка «удовлетворительно»:

- ответ носит не содержательный характер, содержит не полные знания по теоретической базе, 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. Допишите отклонения по массе штучных пирожных:

б) при массе до 45 г _____ б) при массе свыше 45 г _____

3. Требования к качеству пирожных:

4. Перечислите ассортимент бисквитных пирожных:

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом:
приготовление бисквита → созревание →

6. Технология приготовления пирожного бисквитного фруктового (буше)

7. Рецепт пирожного бисквитного со сливочным кремом (нарезное)

8. Каким ножом разрезают бисквитные пласты на пирожные?

9. Почему нельзя сразу обильно залить желе бисквитный пласт при приготовлении пирожных бисквитных фруктово-желейных?

10. До какой температуры разогревают помаду для глазирования пирожных? _____

11. Назовите условия и сроки хранения пирожных бисквитных фруктово-желейных

12. При какой температуре колеруют белковый крем? _____

13. Перечислите ассортимент песочных пирожных:

14. Технология приготовления пирожного
«Песочное» глазированное помадой

15. Рецепт пирожного «Песочное» с кремом

16. Назовите песочные пирожные, которые может выпускаться в форме звездочек и полумесяцев

17. Рецепт пирожного «Слойка» с кремом:

18. Допишите технологическую последовательность приготовления пирожного

«Трубочки» с кремом: *приготовление слоеного полуфабриката → формование →*

19. Перечислите ассортимент слоеных пирожных:

20. Допишите технологическую последовательность приготовления пирожного «Кольцо» заварное с кремом: *приготовление теста →*

21. Виды или ассортимент заварных пирожных:

22. Назовите основные операции приготовления тортов:

23. Требования к качеству тортов:

24. Рецепт тура «Бисквитно-кремового»:

25. Требования к качеству:

1. Бисквитных тортов

2. Слоеных

3. Воздушных

4. Песочных

26. Сроки хранения тортов: с масляным кремом___ч, с белковым кремом_____ч, заварным кремом_____ч, кремом из взбитых сливок_____ч