

ПМ 04. МДК 04.01

Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочного отделения.

1. Классификация кондитерского сырья. Характеристика основных видов сырья. Привести пример применения современного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.
2. Подготовка кондитерского сырья к производству.
3. Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий.
4. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха. Указать марки оборудования, производительность.
5. Техника безопасности при работе на оборудовании, применяемом в кондитерском цехе
6. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования
7. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста.
8. Влияние других рецептурных компонентов на свойства теста и изделий.
9. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования.
10. Сущность процессов, происходящих при замесе различных видов теста.
11. Классификация видов теста по способу разрыхления, определить какой способ разрыхления имеют виды теста: слоеное, бисквитное, дрожжевое, черепичное, даккуаз, макаронс.
12. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Технологический процесс приготовления, оптимальные технологические параметры.
13. Технологические параметры процесса замеса, брожения и выпечки. Сущность обминки. Понятие «отсдобки».
14. Приготовление праздничных куличей. Технологический процесс приготовления, оптимальные технологические параметры, подбор начинки,
15. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок для сдобных хлебобулочных изделий .
16. Технологический процесс приготовления пресного теста для украшений сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
17. Технологический процесс приготовления вафельного полуфабриката.
18. Технологический процесс приготовления «Черепичного» теста.
19. Технологический процесс приготовления медового полуфабриката.
20. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.(8 видов) их технологические и рецептурные особенности.
21. Технологический процесс приготовления «сигаретного» теста.
22. Приготовление воздушного полуфабриката с мукой и без.
23. Технологический процесс приготовления теста «даккуаз».
24. Технологический процесс приготовления теста «тюлип».
25. Технологический процесс приготовления сахарного теста.
26. Замешивание тертого, взбитого, жидкого теста для печенья.
27. Замешивание несладкого теста на овсяной и кукурузной муке.
28. Замешивание коктейльных бисквитов с зеленью и пряностями. Изделия жаренные во фритюре.
29. Использование специализированного оборудования. ТБ.
30. Приготовление и отсаживание из мешка разных видов теста для мелкоштучных кондитерских изделий. Выпекание и нарезание готовых полуфабрикатов для мелкоштучных изделий и мини пирожных –птифур.
31. Оформление мелкоштучных кондитерских изделий и птифур для подачи в виде десерта.
32. Украшение мелкоштучных кондитерских изделий и птифур для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.
33. Правила работы с шоколадом. Приготовление начинки для шоколадных конфет.

34. Формование и оформление шоколадных конфет
35. Технологический процесс приготовления крема «Ганаш».
36. Приготовление кремов с добавлением желирующих ингредиентов.
37. Приготовление кремов белковых заварных
38. Приготовление кремов на основе сливочного сыра.
39. Приготовление кремов из сливок на растительной основе.
40. Отделочные полуфабрикаты и украшения для мучных кондитерских изделий.
41. Техника оформления сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий
42. Приготовление фруктовой рисовальной массы.
43. Приготовление мучной рисовальной массы.
44. Приготовление шоколадной рисовальной массы.
45. Приготовление белковой рисовальной массы.
46. Приготовление сырцовой, заварной, молочной сахарных мастик.
47. Приготовление сырцовой и королевской глазури
48. Приготовление сырцового и заварного марципана.
49. Нанесение рисунка на поверхность из мастики и марципана.
50. Изготовление украшений из мастики, марципана, рисовальных масс.
51. Правила составления композиций из украшений
51. Техника безопасности при работе с карамелью.
52. Виды карамели. Приготовление карамельной массы и кандира.
53. Приготовление грильяжа и пастилажа.
54. Приготовление пустотелых фигурок из карамели, формование цветов и фигурок из карамели.
55. Составление композиции из карамели с применением выразительных средств композиции (равновесие, масштаб, ритм, контраст, пропорция и симметрия).
56. Правила подбора цветовой гаммы при составлении композиции.
57. Виды и возможные причины брака изделий из сахара
58. Правила работы с шоколадом и шоколадной массой для моделирования.
59. Темперирование шоколада. Изготовление рисунков из шоколада через трафарет. Изготовление шоколадной паутинки, клипсов, стружки, усиков. Изготовление полых полнообъемных фигур,
60. Изготовление украшений из шоколадной массы для моделирования.
61. Техника оформления кондитерских изделий и десертов изделиями из шоколада. Составление композиций из шоколада с применением выразительных средств композиции.
62. Дефекты украшений из шоколада. Способ устранения.
63. Работа с нормативной документацией. Определение веса выпечных и отделочных полуфабрикатов.
64. Правила сочетания в одном торте различных выпечных и отделочных полуфабрикатов. Отделка боковой поверхности и верха выпечными отделочными полуфабрикатами, пастой для обтяжки тортов.
65. Контурно-рельефная отделка выпечными фигурными барельефами из разных отделочных полуфабрикатов
- .66. Отделка края нижнего основания и верхней поверхности бордюром. Виды бордюра, техника исполнения. Нанесение надписи в разных стилях.
- .67. Правила хранения, упаковки транспортировки с соблюдением санитарных норм для мучных кондитерских изделий с различными отделочными полуфабрикатами.
68. Приготовление выпечных полуфабрикатов пониженной калорийности с отварными протертыми овощами.

69. Приготовление отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности (кремы, помады).
70. Причины изменения свойств кондитерских изделий при хранении. Оптимальные условия хранения для различных видов кондитерских изделий.. Изучение и соблюдение сроков реализации.
71. Расчет упека и припека в мучных кондитерских изделиях.
72. Расчет сырья при использовании муки влажностью выше или ниже нормативной.
73. Приготовление полуфабриката макаронс.
74. Рассчитать припек в % при приготовлении 100 шт сдобы «Обыкновенной», рец. №106.
75. Рассчитать припек в % при приготовлении 300 шт сдобы «Обыкновенной», рец. №106.
76. Рассчитать припек в % при приготовлении 400 шт сдобы «Обыкновенной», рец. №106.
77. Рассчитать припек в % при приготовлении 200 шт сдобы «Обыкновенной», рец. №106.
78. Рассчитать припек в % при приготовлении 500 шт сдобы «Обыкновенной», рец. №106.
79. Рассчитать припек в % при приготовлении 100 шт «Булочки ванильной» , рец. №107.
80. Рассчитать припек в % при приготовлении 300 шт «Булочки ванильной» , рец. №107, рец. №107.
81. Рассчитать припек в % при приготовлении 400 шт «Булочки ванильной» , рец. №107, рец. №107
82. Рассчитать упек в % при приготовлении 200шт «Булочки с орехом», рец. № 108.
83. Рассчитать упек в % при приготовлении 300шт «Булочки домашняя», рец. № 109
84. Рассчитать упек в % при приготовлении 400шт «Булочки домашняя», рец. № 109
85. Рассчитать упек в % при приготовлении 500шт «Булочки с орехом», рец. № 108
86. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки дорожной», рец.№110 если влажность муки 18%.
87. Рассчитать расход муки для приготовления 300 шт «Булочки дорожной», рец. № 110 если влажность муки 17,5%.
88. Рассчитать расход муки для приготовления 400 шт «Булочки дорожной», рец. №110 если влажность муки 16%.
89. Рассчитать расход муки для приготовления 500 шт «Булочки дорожной», рец. № 110 если влажность муки 19%.
90. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки ванильной » , рец. № 107 если влажность муки 18%.
91. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки ванильной » , рец. № 107 , если влажность муки 20%.
92. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки ванильной » , рец. № 107 , если влажность муки 19,5%.
93. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки дорожной», рец. № 110 если влажность муки 18%.
94. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки дорожной», рец. №110 если влажность муки 16%.
95. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки дорожной», рец. №110 если влажность муки 16,5%.
96. Рассчитать расход муки для приготовления 200 шт «Булочки дорожной», рец. №110 если влажность муки 19%.
97. Рассчитать количество воды для замеса 300шт «Булочки Российской», если влажность теста 32%.
98. Рассчитать количество воды для замеса 300шт «Булочки дорожной», рец. № 110 если влажность теста 36%.
99. Рассчитать количество воды для замеса 300шт «Булочки с орехом», рец. №108 если

влажность теста 33%.

100. Рассчитать количество воды для замеса 300шт «Булочки домашней», Рец. № 109 если влажность теста 32%.

101. Рассчитать количество воды для замеса 200шт «Булочки Российской», если влажность теста 38%.

102. Рассчитать количество воды для замеса 500шт «Булочки Российской», если влажность теста 32%.

103. Рассчитать количество воды для замеса 400шт «Булочки Российской», если влажность теста 31%.

104. Рассчитать количество воды для замеса 300шт «Булочки Российской», если влажность теста 33%.

105. Рассчитать количество воды для замеса 300шт «Булочки Российской», если влажность теста 35%.