

Приложение 5.5 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПО, ППРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол № 01 от 01.09.2025 г.  
Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А.Бушель  
Приказ № 102/ОД.23.10.2025 г

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по МТО и ПО:  
Коротаева /Е.А. Коротаева/  
" 20 " 09 - 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 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**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель.

Макух Елена Викторовна, преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. КОС МДК 05.01, МДК 05.02.....	4
1.1. Паспорт комплекта КОС МДК 05.01, МДК 05.02 .....	5
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания МДК ...	7
1.3. Комплект оценочных средств МДК.....	9
2. КОС Учебная практика.....	23
1.1. Паспорт комплекта КОС УП.....	24
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания УП....	26
1.3. Комплект оценочных средств УП.....	27
3. КОС Производственная практика.....	52
1.1. Паспорт комплекта КОС ПП.....	53
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПП... ..	55
1.3. Комплект оценочных средств ПП.....	56
4. КОС ПМ 05.....	78
1.1. Паспорт комплекта ПМ 05.....	79
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПМ 05....	81
1.3. Комплект оценочных средств ПМ 05.....	82



*Министерство образования Свердловской области*  
*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение*  
*Свердловской области*  
**«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»**

## **КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК. 05.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** и **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Промежуточная аттестация проводится в начале 6 семестра 3-го курса, в виде экзамена по билетам.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- определить уровень усвоения содержания образования по МДК 05.01, МДК 05.02
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания профессионального модуля

Организация и ведение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на уровне среднего профессионального образования.

Для выполнения экзамена по **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** и **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** по отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде собеседования, по экзаменационным билетам.

Материально-техническое обеспечение: для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** и **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (знания, умения):**

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

В результате освоения профессионального модуля МДК05.01 и МДК05.02 обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт ПК5.1-ПК5.6 ОК01-09</b>	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря,
--	---

	<p>подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p><b>Уметь</b> <b>ПК5.1-ПК5.6</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p><b>Знать</b> <b>ПК5.1-ПК5.6</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и</p>

	<p>готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--	--

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки устного ответа на экзамене. МДК 05.01. и МДК.05.02

**«5» (отлично):** студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки	Критерии оценки
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	При ответе на вопрос по билету демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью.	Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>вопроса. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы</p>
<p><b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>		
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных</p>		

и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		

### **III Комплект оценочных средств**

Экзаменационные билеты состоят из 9 вариантов по 2 вопроса в каждом.

#### **Экзаменационный билет №1**

- 1. Рассказать об основных принципах организации технологического процесса в кондитерском цехе. Какие факторы влияют на планирование производственной программы?**
- 2. Рассказать технологию приготовления торта "Птичье молоко". Укажите особенности взбивания белковой массы и стабилизации агара.**

#### **Эталон ответа: 1**

Основные принципы организации технологического процесса в кондитерском цехе:

Поточность: Обеспечение последовательного движения сырья и полуфабрикатов от приемки складского помещения до готовой продукции, без пересечения потоков.

Специализация рабочих мест: Разделение труда и закрепление за рабочими определенных операций, что повышает производительность и качество продукции.

Оптимальное размещение оборудования: Расположение оборудования с учетом последовательности технологических операций, эргономики рабочих мест и обеспечения безопасности труда.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм: Поддержание чистоты и порядка в цехе, использование сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение личной гигиены персонала.

Контроль качества: Осуществление контроля качества на всех этапах производства, от приемки сырья до выхода готовой продукции.

Факторы, влияющие на планирование производственной программы:

Спрос: Анализ рыночного спроса на различные виды кондитерских изделий. Нужно учитывать сезонность, праздничные дни и предпочтения потребителей.

Производственные мощности: Оценка возможностей оборудования и персонала. Определить какой объем продукции цех может выпустить в определенный период времени.

Наличие сырья: Обеспечение бесперебойного снабжения сырьем и ингредиентами. Заблаговременное заключение договоров с поставщиками.

Ассортимент: Формирование ассортиментной матрицы с учетом спроса, производственных возможностей и рентабельности изделий.

Сезонность: Учет сезонных факторов, например, увеличение спроса на куличи и пасхи весной, на новогодние торты зимой.

Пример:

В кондитерском цехе организация поточного производства предполагает, к примеру, что работник на участке подготовки сырья подготавливает продукты (просеивает муку, взвешивает ингредиенты), передавая их на участок замеса теста, где другой работник осуществляет замес. Это позволяет избежать задержек и повысить производительность.

## **Эталон ответа: 2**

Технология приготовления торта "Птичье молоко":

Подготовка агара: Замочить агар-агар в холодной воде на 1-2 часа.

Приготовление сиропа: Смешать сахар и воду, довести до кипения и варить до температуры 117-118°C (проба на "тонкую нить").

Взбивание белков: Взбить белки с лимонной кислотой до устойчивых пиков.

Заваривание белков агаровым сиропом: Тонкой струйкой влить горячий агаровый сироп во взбитые белки, продолжая взбивать на высокой скорости.

Добавление сливочного масла и сгущенного молока: Постепенно добавить мягкое сливочное масло и сгущенное молоко во взбитую белковую массу, аккуратно перемешивая лопаткой.

Заливка в форму: Вылить белковую массу в подготовленную форму с бисквитной основой (или без нее).

Охлаждение: Охладить торт в холодильнике до полного застывания.

Покрытие глазурью: Покрыть торт шоколадной глазурью.

Особенности взбивания белковой массы:

Белки должны быть охлажденными.

Посуда для взбивания должна быть чистой и обезжиренной.

Добавление лимонной кислоты стабилизирует белковую массу и придает ей глянцевый блеск.

Взбивание должно осуществляться на высокой скорости до образования устойчивых пиков.

Особенности стабилизации агара:

Агар-агар необходимо предварительно замочить в холодной воде для набухания.

Сироп варится до определенной температуры (117-118°C), чтобы обеспечить правильную консистенцию суфле.

Высокая скорость взбивания белковой массы с агаровым сиропом необходима для равномерного распределения агара и предотвращения образования комков.

Быстрая заливка и охлаждение суфле позволяют агару быстро стабилизироваться.

Пример:

При приготовлении "Птичьего молока" важно тщательно контролировать температуру агарового сиропа. Если сироп не доварен, суфле не застынет, а если переварен, оно будет слишком жестким..

## Экзаменационный билет №2

1. Рассказать какие требования предъявляются к сырью, используемому для приготовления мучных кондитерских изделий? Охарактеризуйте различные способы хранения сырья.

2. Рассказать технологию приготовления пирожных "Макарон". Какие факторы влияют на формирование "юбочки"?

### Эталон ответа: 1

Требования, предъявляемые к сырью:

Соответствие стандартам и техническим условиям: Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТов, ТУ и других нормативных документов. Должны быть сертификаты качества.

Безопасность: Сырье должно быть безопасным для здоровья потребителей, не содержать токсичных веществ, болезнетворных бактерий и посторонних примесей.

Свежесть: Сырье должно быть свежим, без признаков порчи или загрязнения. Необходимо контролировать сроки годности.

Органолептические показатели: Сырье должно обладать характерными цветом, запахом и вкусом. Не должно быть посторонних запахов или привкусов.

Упаковка и маркировка: Сырье должно быть упаковано в соответствии с требованиями и иметь четкую маркировку с указанием наименования, производителя, даты изготовления и срока годности.

Способы хранения сырья:

Хранение муки: Муку хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Мука должна быть защищена от воздействия солнечных лучей и посторонних запахов. Возможно хранение в мешках или силосах.

Хранение сахара: Сахар хранят в сухих, чистых помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Сахар должен быть защищен от воздействия влаги и посторонних запахов.

Хранение сливочного масла: Сливочное масло хранят в холодильниках при температуре от 0 до +6°C.

Срок хранения зависит от вида масла (срок зависит от содержания влаги и соли).

Хранение яиц: Яйца хранят в холодильниках при температуре от 0 до +4°C в течение срока, указанного на упаковке.

Хранение молока и молочных продуктов: Молоко и молочные продукты хранят в холодильниках при температуре от +2 до +6°C. Необходимо соблюдать сроки годности, указанные на упаковке.

Хранение замороженного сырья: Замороженные фрукты, ягоды и другие ингредиенты хранят в морозильных камерах при температуре -18°C и ниже.

Пример:

Несоблюдение условий хранения муки может привести к ее отсыреванию, заражению вредителями и ухудшению качества. Это, в свою очередь, негативно скажется на качестве готовых изделий.

### Эталон ответа: 2

Технология приготовления пирожных "Макарон":

Подготовка миндальной муки: Просеять миндальную муку и сахарную пудру, чтобы удалить крупные частицы.

Приготовление итальянской меренги (или французской): Сварить сахарный сироп до температуры 118-120°C. Одновременно взбить белки до мягких пиков. Тонкой струйкой влить горячий сироп во взбитые белки, продолжая взбивать на высокой скорости до образования плотной, глянцевой меренги.

Соединение миндальной муки и меренги: Постепенно добавить миндальную смесь в меренгу, аккуратно перемешивая лопаткой методом "макаронажа" (складывающими движениями снизу вверх).

**Макаронаж:** Продолжать перемешивать тесто до достижения нужной консистенции ("лента").  
**Отсадка на противень:** Переложить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадить небольшие кружки на противень, застеленный пергаментом.  
**Отстойка:** Оставить отсажен  
**Склейка половинок:** Склеить половинки пирожных кремом (ганаш, сливочный крем, джем).  
**Вызревание:** Дать пирожным созреть в холодильнике в течение 24-48 часов для стабилизации вкуса и текстуры.  
**Факторы, влияющие на формирование "юбочки":**

**Точное соблюдение рецептуры:** Правильное соотношение миндальной муки, сахарной пудры и белков.  
**Техника "макаронажа":** Правильное перемешивание теста до достижения нужной консистенции. Недостаточный макаронаж приведет к отсутствию юбочки, а чрезмерный – к растеканию пирожных.  
**Отстаивание до образования корочки:** Образование тонкой корочки на поверхности пирожных перед выпечкой необходимо для формирования юбочки.  
**Температура выпечки:** Точная температура выпечки (обычно 140-160°C) играет ключевую роль в формировании юбочки. Слишком высокая температура приведет к быстрому подъему и растрескиванию, а слишком низкая – к отсутствию юбочки.  
**Тип меренги:** Итальянская меренга считается более стабильной и способствует лучшему формированию юбочки по сравнению с французской.  
**Влажность в печи:** Некоторая влажность в печи (например, от увлажнения паром) также может способствовать формированию юбочки.

**Пример:**

Если миндальную муку плохо просеять, крупные частицы могут помешать формированию ровной поверхности пирожных и, как следствие, юбочки. Также, если тесто недостаточно перемешать (не довести до консистенции "ленты"), пирожные растекутся и "юбочки" не будет.

### **Экзаменационный билет №3**

- 1. Рассказать требования к производственному инвентарю и оборудованию в кондитерском цехе. Как осуществляется контроль за состоянием оборудования?**
- 2. Рассказать технологию приготовления торта "Захер". Объясните, почему важно стабилизировать абрикосовый конфитюр.**

**Эталон ответа:1**

**Требования к производственному инвентарю и оборудованию:**

**Материалы:** Инвентарь и оборудование должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (нержавеющая сталь, пищевой пластик и т.д.).

**Конструкция:** Конструкция должна быть простой, удобной в использовании и легко поддающейся очистке и дезинфекции. Не должно быть труднодоступных мест для скопления загрязнений.

**Соответствие назначению:** Каждый вид инвентаря и оборудования должен соответствовать своей функции (например, ножи должны быть острыми, миксеры - исправными).

**Безопасность:** Оборудование должно быть безопасным в эксплуатации, иметь защитные устройства и соответствовать требованиям электробезопасности.

Санитарное состояние: Весь инвентарь и оборудование должны регулярно очищаться, дезинфицироваться и храниться в чистом состоянии.

Контроль за состоянием оборудования:

Ежедневный осмотр: Перед началом работы необходимо проводить визуальный осмотр оборудования на наличие повреждений, неисправностей и загрязнений.

Регулярное техническое обслуживание: Необходимо проводить регулярное техническое обслуживание оборудования в соответствии с инструкциями производителя (смазка, чистка, замена изношенных деталей).

Периодические проверки: Проводить периодические проверки оборудования квалифицированным персоналом для выявления скрытых дефектов и предотвращения аварий.

Ведение журнала учета: Вести журнал учета технического состояния оборудования, в котором регистрировать все проведенные работы по обслуживанию и ремонту.

Инструктаж персонала: Персонал должен быть обучен правилам эксплуатации оборудования и мерам безопасности.

Пример:

Если миксер работает с перебоями, его необходимо немедленно отключить от сети и сообщить об этом ответственному лицу. Эксплуатация неисправного оборудования может привести к несчастным случаям и порче продуктов.

## **Эталон ответа: 2**

Технология приготовления торта "Захер":

Приготовление шоколадного бисквита: Взбить сливочное масло с сахаром до кремообразного состояния. Добавить растопленный шоколад. Отделить белки от желтков. Желтки постепенно добавить в масляную смесь. Белки взбить с сахаром до устойчивых пиков. Аккуратно соединить обе смеси, добавить просеянную муку. Выпекать при температуре 180°C.

Приготовление абрикосового конфитюра: Абрикосы проварить с сахаром до загустения. Протереть через сито для получения гладкой консистенции.

Сборка торта: Бисквит разрезать на 2-3 коржа. Каждый корж пропитать абрикосовым конфитюром. Собрать торт, промазывая конфитюром между коржами и сверху.

Приготовление шоколадной глазури: Растопить шоколад со сливочным маслом. Покрыть торт шоколадной глазурью.

Охлаждение: Охладить торт в холодильнике для стабилизации глазури.

Важность стабилизации абрикосового конфитюра:

Предотвращение впитывания в бисквит: Стабилизированный конфитюр имеет более густую консистенцию и не впитывается в бисквит, сохраняя его структуру и предотвращая размокание.

Улучшение вкуса и аромата: Стабилизация конфитюра способствует концентрации вкуса и аромата абрикосов.

Увеличение срока годности: Стабилизированный конфитюр имеет более длительный срок годности, так как содержит меньше воды и менее подвержен развитию микроорганизмов.

Гладкая текстура: Правильно приготовленный конфитюр имеет гладкую текстуру, что важно для внешнего вида торта.

Пример:

Если абрикосовый конфитюр недостаточно проварить и не стабилизировать, он будет слишком жидким и пропитает бисквит, сделав его мокрым и невкусным.

## Экзаменационный билет №4

**1. Рассказать требования безопасности труда и противопожарной безопасности необходимо соблюдать в кондитерском цехе? Приведите примеры.**

**2. Рассказать технологию приготовления круассанов. Объясните роль слоения теста и важность температуры сливочного масла.**

### Эталон ответа: 1

Требования безопасности труда:

Обучение и инструктаж: Все работники должны пройти обучение и инструктаж по технике безопасности в кондитерском цехе.

Спецодежда: Работники должны быть обеспечены спецодеждой (халаты, фартуки, головные уборы) и специальной обувью.

Исправность оборудования: Оборудование должно быть исправным и соответствовать требованиям безопасности.

Использование средств индивидуальной защиты: При работе с опасными веществами (кислоты, щелочи) необходимо использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, очки, респираторы).

Правила работы с острыми предметами: При работе с ножами и другим острым инвентарем необходимо соблюдать осторожность и использовать специальные приспособления.

Правила подъема и перемещения тяжестей: Необходимо соблюдать правила подъема и перемещения тяжестей, чтобы избежать травм спины.

Поддержание чистоты и порядка: В цехе необходимо поддерживать чистоту и порядок, чтобы избежать падений и травм.

Требования противопожарной безопасности:

Наличие средств пожаротушения: В цехе должны быть в наличии средства пожаротушения (огнетушители, пожарные краны) в достаточном количестве и в исправном состоянии.

Эвакуационные пути: Эвакуационные пути должны быть свободны от препятствий и иметь указатели.

Запрет на курение: Курение в цехе должно быть строго запрещено.

Правила хранения горючих веществ: Горючие вещества (спирт, растительное масло) должны храниться в специально отведенных местах в герметичной таре.

Электрооборудование: Электрооборудование должно быть исправным и соответствовать требованиям пожарной безопасности.

Обучение персонала: Персонал должен быть обучен правилам пожарной безопасности и уметь пользоваться средствами пожаротушения.

Примеры:

Нельзя работать на миксере со сломанной защитной решеткой.

Нельзя курить вблизи легковоспламеняющихся веществ, таких как растительное масло.

В случае пожара необходимо немедленно сообщить в пожарную службу и приступить к тушению очага возгорания с помощью огнетушителя.

### Эталон ответа: 2

Технология приготовления круассанов:

Приготовление дрожжевого теста: Смешать муку, сахар, соль, дрожжи и воду (или молоко). Замесить эластичное тесто.

Подготовка сливочного масла: Охлажденное сливочное масло раскатать в прямоугольный пласт.

Слообразование: Раскатать тесто в прямоугольный пласт. Поместить пласт сливочного масла в центр теста и завернуть его тестом конвертом. Раскатать тесто, сложить втрое. Повторить раскатывание и складывание несколько раз (обычно 3-4).

Охлаждение теста: Охладить тесто в холодильнике между этапами раскатывания и складывания.

Формовка круассанов: Раскатать тесто в тонкий пласт. Нарезать на треугольники. Свернуть треугольники в рулеты, начиная с основания.

Расстойка: Выложить круассаны на противень и дать им подняться в теплом месте.

Выпечка: Выпекать круассаны в разогретой духовке до золотистого цвета.

Роль слоения теста:

Формирование воздушной текстуры: При выпечке сливочное масло, находящееся между слоями теста, тает и образует пар. Этот пар поднимает слои теста, создавая воздушную и слоистую структуру круассана.

Равномерное распределение жира: Слоеное тесто обеспечивает равномерное распределение сливочного масла по всей структуре круассана, что придает ему богатый вкус и аромат.

Важность температуры сливочного масла:

Пластичность: Сливочное масло должно быть достаточно холодным и пластичным, чтобы его можно было раскатать в тонкий пласт и равномерно распределить. Если масло будет слишком мягким, оно смешается с тестом и не образует слоистую структуру.

Предотвращение растапливания: Важно, чтобы масло не таяло во время раскатывания и складывания теста. Растаявшее масло пропитает тесто и не позволит образоваться слоям.

Контраст температур: Разница температур между тестом и маслом способствует образованию четких слоев при выпечке.

Пример:

Если сливочное масло слишком теплое, оно растает во время раскатывания теста и пропитает его. В результате круассаны получатся плотными и неслоистыми. Важно поддерживать масло в холодном состоянии и работать быстро, чтобы избежать его таяния.

## Экзаменационный билет №5

**1. Рассказать об основных видах сырья, используемых в кондитерском производстве. Какие требования предъявляются к качеству сырья?**

**2. Рассказать технологию приготовления пирожного "Картошка". Какие факторы влияют на консистенцию массы для пирожных.**

**Эталон ответа: 1**

Основные виды сырья:

Мука: Пшеничная (разных сортов), ржаная, кукурузная и др.

Сахар: Песок, рафинад, пудра, инвертный сироп.

Жиры: Сливочное масло, маргарин, растительные масла, кондитерские жиры, шоколад.

Яйца и яичные продукты: Яйца, яичный порошок, меланж.

Молочные продукты: Молоко, сливки, сметана, творог, сгущенное молоко.

Дрожжи: Прессованные, сухие, жидкие.

Разрыхлители: Сода, аммоний, разрыхлитель теста.

Фрукты и ягоды: Свежие, замороженные, консервированные, сушеные.

Орехи: Различных видов, целые, дробленые, тертые.

Ароматизаторы и красители: Ванилин, эссенции, специи, пищевые красители.

Загустители: Желатин, агар-агар, пектин, крахмал.

Требования к качеству сырья:

Безопасность: Сырье должно быть безопасным для здоровья потребителей, не содержать токсинов, вредных микроорганизмов и посторонних примесей.

Соответствие стандартам: Сырье должно соответствовать установленным стандартам (ГОСТ, ТУ), иметь необходимые сертификаты и документы, подтверждающие качество.

Органолептические показатели: Сырье должно иметь хорошие органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция), характерные для данного вида продукта.

Свежесть: Сырье должно быть свежим, не иметь признаков порчи или разложения.

Влажность: Влажность сырья должна соответствовать установленным нормам, чтобы не влиять на качество готовой продукции.

Чистота: Сырье должно быть чистым, не содержать посторонних примесей (песок, камни, насекомые).

Упаковка: Сырье должно быть упаковано в чистую, целую тару, обеспечивающую его сохранность и защиту от загрязнений.

Пример:

Мука должна быть сухой, без запаха плесени и посторонних примесей. Сливочное масло должно быть свежим, с характерным сливочным вкусом и запахом.

## **Эталон ответа: 2**

Технология приготовления пирожного "Картошка":

Подготовка бисквитной крошки: Используют готовый бисквит или печенье, которое измельчают в крошку (можно использовать мясорубку или блендер).

Приготовление крема: Сливочное масло комнатной температуры взбивают с сахарной пудрой до пышности.

Смешивание ингредиентов: Бисквитную крошку смешивают с кремом, добавляют сгущенное молоко (или вареное сгущенное молоко), какао-порошок, коньяк (или ром) для аромата. Тщательно перемешивают до однородной массы.

Формовка пирожных: Из полученной массы формируют пирожные в виде картофеля.

Обваливание в крошке: Пирожные обваливают в какао-порошке или сахарной пудре.

Охлаждение: Пирожные охлаждают в холодильнике перед подачей.

Факторы, влияющие на консистенцию массы для пирожных:

Соотношение бисквитной крошки и крема: Слишком много крошки сделает массу сухой и рассыпчатой.

Слишком много крема сделает массу слишком влажной и липкой.

Влажность бисквитной крошки: Слишком сухая крошка потребует больше жидкости (сгущенного молока), что может повлиять на консистенцию.

Температура ингредиентов: Слишком теплое сливочное масло растает и сделает массу жидкой. Ингредиенты должны быть комнатной температуры или слегка охлажденными.

Качество сгущенного молока: Слишком жидкое сгущенное молоко сделает массу более влажной.

Добавление алкоголя: Слишком много алкоголя может размягчить массу.

Пример:

Если масса для пирожных слишком сухая, можно добавить немного сгущенного молока. Если масса слишком влажная, можно добавить немного бисквитной крошки.

## Экзаменационный билет №6

**1: Рассказать требования к транспортировке и хранению готовых кондитерских изделий. Какие факторы влияют на срок годности изделий?**

**2. Рассказать технологию приготовления эклеров. Объясните роль пара при выпечке заварного теста.**

### Эталон ответа: 1

Требования к транспортировке:

Упаковка: Кондитерские изделия должны быть упакованы в чистую, сухую и прочную тару, предохраняющую их от повреждений, загрязнений и воздействия окружающей среды (коробки, контейнеры, пленка).

Транспорт: Транспортные средства должны быть чистыми, сухими и оборудованы для поддержания необходимой температуры и влажности.

Температурный режим: Необходимо соблюдать оптимальный температурный режим транспортировки, чтобы предотвратить порчу изделий (например, для шоколадных изделий важна стабильная температура).

Предотвращение деформации: Необходимо обеспечить бережную транспортировку, чтобы избежать деформации и повреждения изделий.

Сопроводительные документы: Должны быть в наличии сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.

Требования к хранению:

Температурный режим: Необходимо соблюдать оптимальный температурный режим хранения для каждого вида изделий (холодильник, прохладное место, сухое место).

Влажность: Необходимо поддерживать определенный уровень влажности, чтобы предотвратить высыхание или отсыревание изделий.

Вентиляция: Помещение для хранения должно хорошо вентилироваться.

Световой режим: Необходимо избегать прямого солнечного света, который может привести к изменению цвета и вкуса изделий.

Товарное соседство: Необходимо соблюдать правила товарного соседства, чтобы предотвратить передачу запахов и загрязнение продукции.

Факторы, влияющие на срок годности изделий:

Состав: Содержание влаги, жира, сахара и других компонентов влияет на срок годности.

Технология приготовления: Правильная технология приготовления и соблюдение санитарных норм увеличивают срок годности.

Упаковка: Герметичная упаковка защищает от воздействия окружающей среды и продлевает срок годности.

Условия хранения: Соблюдение температурного режима и влажности является ключевым фактором.

Наличие консервантов: Использование консервантов увеличивает срок годности, но может повлиять на вкус и качество продукции.

Содержание микроорганизмов: Высокое содержание микроорганизмов сокращает срок годности.

Пример:

Торты со сливочным кремом необходимо хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6°C. Шоколадные конфеты необходимо хранить в сухом, прохладном месте при температуре от +15 до +18°C.

## **Эталон ответа: 2**

Технология приготовления эклеров:

Приготовление заварного теста: В кастрюле смешать воду (или молоко), сливочное масло и соль. Довести до кипения. Снять с огня и всыпать муку. Тщательно перемешать до образования однородной массы, которая отстает от стенок кастрюли. Вернуть кастрюлю на огонь и прогреть тесто в течение минуты, постоянно перемешивая.

Введение яиц: Снять тесто с огня и постепенно вводить яйца (по одному), тщательно перемешивая после каждого добавления. Тесто должно быть гладким, блестящим и иметь консистенцию густой сметаны.

Формовка эклеров: Выложить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадить эклеры на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии друг от друга.

Выпечка: Выпекать эклеры в разогретой духовке сначала при высокой температуре (200-220°C) для образования пара и подъема теста, затем снизить температуру до 180°C и продолжать выпекать до золотистого цвета и сухой поверхности. Во время выпечки духовку не открывать, чтобы эклеры не опали.

Охлаждение: Охладить эклеры на решетке.

Начинка: Наполнить эклеры кремом (заварной крем, сливочный крем, белковый крем) с помощью кондитерского мешка или шприца.

Глазирование: Покрывать эклеры глазурью (шоколадная, сахарная, помадная).

Роль пара при выпечке заварного теста:

Подъем теста: Пар, образующийся при высокой температуре в начале выпечки, поднимает тесто, создавая объем и пустоты внутри эклера.

Формирование структуры: Пар способствует образованию упругой и пористой структуры заварного теста.

Образование корочки: Пар увлажняет поверхность теста, что способствует образованию хрустящей корочки.

Предотвращение опадения: Пар внутри эклера создает давление, которое предотвращает опадение теста во время выпечки.

Пример:

Если в духовке недостаточно пара, эклеры не поднимутся и не будут иметь пустой полости внутри. Открытие духовки во время выпечки приведет к выходу пара и опадению эклеров.

## **Экзаменационный билет №7**

**1. Рассказать о основных правилах техники безопасности при работе с кухонным оборудованием (плиты, печи, миксеры, слайсеры). Какие средства индивидуальной защиты необходимо использовать на кухне?**

**2. Рассказать технологию приготовления десерта "Тирамису". Какие особенности используются при приготовлении бисквитного печенья "Савоярди"?**

## **Эталон ответа: 1**

Основные правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием:

Плиты и печи:

Перед началом работы убедиться в исправности оборудования.

Не оставлять включенное оборудование без присмотра.

Использовать прихватки и рукавицы для защиты от ожогов.

Регулярно проверять исправность газового оборудования (при наличии).

Поддерживать чистоту плиты и печи, удалять остатки пищи и жира.

Миксеры:

Перед началом работы убедиться в надежной фиксации насадок.

Не включать миксер без загрузки.

Не погружать руки в емкость с работающим миксером.

Выключать миксер перед заменой насадок.

Слайсеры:

Использовать слайсер только для нарезки продуктов, для которых он предназначен.

Не пытаться нарезать слишком крупные куски продуктов.

Использовать защитные приспособления (толкатели).

Выключать и отключать слайсер от сети перед чисткой и заточкой ножа.

Соблюдать осторожность при работе с острым ножом.

Средства индивидуальной защиты:

Санитарная одежда: Чистый халат или куртка, брюки или фартук, головной убор (колпак, косынка), закрывающий волосы.

Обувь: Закрытая обувь на нескользящей подошве.

Перчатки: Для защиты кожи рук при работе с пищевыми продуктами, особенно при контакте с сырыми продуктами.

Прихватки и рукавицы: Для защиты рук от ожогов при работе с горячими плитами, печами и посудой.

Защитные очки: При работе с агрессивными моющими средствами или опасными веществами.

Наушники или беруши: При работе в шумных помещениях.

Пример:

При работе с газовой плитой необходимо регулярно проверять исправность газовых шлангов и соединений, чтобы избежать утечки газа. При работе со слайсером необходимо всегда использовать толкатель для продвижения продуктов, чтобы не поранить руки об острый нож.

**Эталон ответа: 2**

Технология приготовления десерта "Тирамису":

Приготовление крема маскарпоне: Взбить яичные желтки с сахаром до образования светлой и пышной массы. Добавить сыр маскарпоне и аккуратно перемешать до однородной консистенции. Отдельно взбить яичные белки с небольшим количеством сахара до образования устойчивых пиков. Аккуратно ввести взбитые белки в крем маскарпоне, перемешивая снизу вверх.

Приготовление кофейной пропитки: Сварить крепкий кофе, охладить его и добавить ликер Амаретто (или другой кофейный ликер).

Сборка десерта: Обмакнуть печенье "Савоярди" в кофейную пропитку на несколько секунд с каждой стороны и выложить слоем на дно формы. Покрыть слой печенья слоем крема маскарпоне. Повторить слои печенья и крема несколько раз, закончив слоем крема.

Охлаждение и украшение: Поставить десерт в холодильник на несколько часов (желательно на ночь) для пропитки. Перед подачей посыпать какао-порошком.

Особенности приготовления бисквитного печенья "Савоярди":

Раздельное взбивание белков и желтков: Яичные белки взбиваются отдельно до образования устойчивых пиков, что обеспечивает бисквитному печенью воздушную текстуру.

Сахарная пудра: Вместо сахара используется сахарная пудра, которая легче растворяется и обеспечивает более гладкое тесто.

Прореживание теста: После выкладывания на противень печенье посыпают сахарной пудрой, которая впитывает влагу и образует на поверхности хрустящую корочку.

Двукратное выпекание: Печенье выпекается дважды: сначала при высокой температуре для подъема, затем при низкой температуре для подсушивания.

Форма печенья: Печенье имеет продолговатую форму с ребристой поверхностью, что обеспечивает хорошее впитывание кофейной пропитки.

Пример:

Для приготовления крема маскарпоне необходимо использовать свежий и качественный сыр. Печенье "Савоярди" должно быть хорошо пропитано кофейной пропиткой, но не размокшим.

### Экзаменационный билет №8

1. Рассказать какие требования предъявляются к сырью, используемому для приготовления мучных кондитерских изделий? Охарактеризуйте различные способы хранения сырья.
2. Рассказать технологию приготовления торта "Птичье молоко". Укажите особенности взбивания белковой массы и стабилизации агара.

**Эталон ответа: 1**

Требования, предъявляемые к сырью:

Соответствие стандартам и техническим условиям: Сырье должно соответствовать требованиям ГОСТов, ТУ и других нормативных документов. Должны быть сертификаты качества.

Безопасность: Сырье должно быть безопасным для здоровья потребителей, не содержать токсичных веществ, болезнетворных бактерий и посторонних примесей.

Свежесть: Сырье должно быть свежим, без признаков порчи или загрязнения. Необходимо контролировать сроки годности.

Органолептические показатели: Сырье должно обладать характерными цветом, запахом и вкусом. Не должно быть посторонних запахов или привкусов.

Упаковка и маркировка: Сырье должно быть упаковано в соответствии с требованиями и иметь четкую маркировку с указанием наименования, производителя, даты изготовления и срока годности.

Способы хранения сырья:

Хранение муки: Муку хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Мука должна быть защищена от воздействия солнечных лучей и посторонних запахов. Возможно хранение в мешках или силосах.

Хранение сахара: Сахар хранят в сухих, чистых помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Сахар должен быть защищен от воздействия влаги и посторонних запахов.

Хранение сливочного масла: Сливочное масло хранят в холодильниках при температуре от 0 до +6°C. Срок хранения зависит от вида масла (срок зависит от содержания влаги и соли).

Хранение яиц: Яйца хранят в холодильниках при температуре от 0 до +4°C в течение срока, указанного на упаковке.

Хранение молока и молочных продуктов: Молоко и молочные продукты хранят в холодильниках при температуре от +2 до +6°C. Необходимо соблюдать сроки годности, указанные на упаковке.

Хранение замороженного сырья: Замороженные фрукты, ягоды и другие ингредиенты хранят в морозильных камерах при температуре -18°C и ниже.

Пример:

Несоблюдение условий хранения муки может привести к ее отсыреванию, заражению вредителями и ухудшению качества. Это, в свою очередь, негативно скажется на качестве готовых изделий.

## **Эталон ответа: 2**

Технология приготовления торта "Птичье молоко":

Подготовка агара: Замочить агар-агар в холодной воде на 1-2 часа.

Приготовление сиропа: Смешать сахар и воду, довести до кипения и варить до температуры 117-118°C (проба на "тонкую нить").

Взбивание белков: Взбить белки с лимонной кислотой до устойчивых пиков.

Заваривание белков агаровым сиропом: Тонкой струйкой влить горячий агаровый сироп во взбитые белки, продолжая взбивать на высокой скорости.

Добавление сливочного масла и сгущенного молока: Постепенно добавить мягкое сливочное масло и сгущенное молоко во взбитую белковую массу, аккуратно перемешивая лопаткой.

Заливка в форму: Вылить белковую массу в подготовленную форму с бисквитной основой (или без нее).

Охлаждение: Охладить торт в холодильнике до полного застывания.

Покрытие глазурью: Покрыть торт шоколадной глазурью.

Особенности взбивания белковой массы:

Белки должны быть охлажденными.

Посуда для взбивания должна быть чистой и обезжиренной.

Добавление лимонной кислоты стабилизирует белковую массу и придает ей глянцевый блеск.

Взбивание должно осуществляться на высокой скорости до образования устойчивых пиков.

Особенности стабилизации агара:

Агар-агар необходимо предварительно замочить в холодной воде для набухания.

Сироп варится до определенной температуры (117-118°C), чтобы обеспечить правильную консистенцию суфле.

Высокая скорость взбивания белковой массы с агаровым сиропом необходима для равномерного распределения агара и предотвращения образования комков.

Быстрая заливка и охлаждение суфле позволяют агару быстро стабилизироваться.

Пример:

При приготовлении "Птичьего молока" важно тщательно контролировать температуру агарового сиропа. Если сироп не доварен, суфле не застынет, а если переварен, оно будет слишком жестким..

## **Экзаменационный билет № 9**

**1. Рассказать об основных видах сырья, используемых в кондитерском производстве. Какие требования предъявляются к качеству сырья?**

**2. Рассказать технологию приготовления эклеров. Объясните роль пара при выпечке заварного теста.**

## **Эталон ответа: 1**

Основные виды сырья:

Мука: Пшеничная (разных сортов), ржаная, кукурузная и др.

Сахар: Песок, рафинад, пудра, инвертный сироп.

Жиры: Сливочное масло, маргарин, растительные масла, кондитерские жиры, шоколад.

Яйца и яичные продукты: Яйца, яичный порошок, меланж.

Молочные продукты: Молоко, сливки, сметана, творог, сгущенное молоко.

Дрожжи: Прессованные, сухие, жидкие.

Разрыхлители: Сода, аммоний, разрыхлитель теста.

Фрукты и ягоды: Свежие, замороженные, консервированные, сушеные.

Орехи: Различных видов, целые, дробленые, тертые.

Ароматизаторы и красители: Ванилин, эссенции, специи, пищевые красители.

Загустители: Желатин, агар-агар, пектин, крахмал.

Требования к качеству сырья:

Безопасность: Сырье должно быть безопасным для здоровья потребителей, не содержать токсинов, вредных микроорганизмов и посторонних примесей.

Соответствие стандартам: Сырье должно соответствовать установленным стандартам (ГОСТ, ТУ), иметь необходимые сертификаты и документы, подтверждающие качество.

Органолептические показатели: Сырье должно иметь хорошие органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция), характерные для данного вида продукта.

Свежесть: Сырье должно быть свежим, не иметь признаков порчи или разложения.

Влажность: Влажность сырья должна соответствовать установленным нормам, чтобы не влиять на качество готовой продукции.

Чистота: Сырье должно быть чистым, не содержать посторонних примесей (песок, камни, насекомые).

Упаковка: Сырье должно быть упаковано в чистую, целую тару, обеспечивающую его сохранность и защиту от загрязнений.

Пример:

Мука должна быть сухой, без запаха плесени и посторонних примесей. Сливочное масло должно быть свежим, с характерным сливочным вкусом и запахом.

## **Эталон ответа: 2**

Технология приготовления эклеров:

Приготовление заварного теста: В кастрюле смешать воду (или молоко), сливочное масло и соль. Довести до кипения. Снять с огня и всыпать муку. Тщательно перемешать до образования однородной массы, которая отстает от стенок кастрюли. Вернуть кастрюлю на огонь и прогреть тесто в течение минуты, постоянно перемешивая.

Введение яиц: Снять тесто с огня и постепенно вводить яйца (по одному), тщательно перемешивая после каждого добавления. Тесто должно быть гладким, блестящим и иметь консистенцию густой сметаны.

Формовка эклеров: Выложить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадить эклеры на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии друг от друга.

Выпечка: Выпекать эклеры в разогретой духовке сначала при высокой температуре (200-220°C) для образования пара и подъема теста, затем снизить температуру до 180°C и продолжать выпекать до золотистого цвета и сухой поверхности. Во время выпечки духовку не открывать, чтобы эклеры не опали.

Охлаждение: Охладить эклеры на решетке.

Начинка: Наполнить эклеры кремом (заварной крем, сливочный крем, белковый крем) с помощью кондитерского мешка или шприца.

Глазирование: Покрывать эклеры глазурью (шоколадная, сахарная, помадная).

Роль пара при выпечке заварного теста:

Подъем теста: Пар, образующийся при высокой температуре в начале выпечки, поднимает тесто, создавая объем и пустоты внутри эклера.

Формирование структуры: Пар способствует образованию упругой и пористой структуры заварного теста.

Образование корочки: Пар увлажняет поверхность теста, что способствует образованию хрустящей корочки.

Предотвращение опадения: Пар внутри эклера создает давление, которое предотвращает опадение теста во время выпечки.

Пример:

Если в духовке недостаточно пара, эклеры не поднимутся и не будут иметь пустой полости внутри.

Открытие духовки во время выпечки приведет к выходу пара и опадению эклеров.



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

## КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.05 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**

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по учебной практике ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 3 курсе в 6 семестре - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета, по учебной практике, модуле ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания отводится 6 академических часа.

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашинa с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор

(газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

В результате освоения МДК05.01, МДК05.02 обучающийся должен:

<p><b>Иметь практический опыт ПК5.1-ПК5.6 ОК01-09</b></p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
---	---

<p><b>Уметь</b> <b>ПК5.1-ПК5.6</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p><b>Знать</b> <b>ПК5.1-ПК5.6</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептов, составления заявок на продукты</p>

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки по учебной практике

Показатели  Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
<b>5 (отлично)</b>	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
<b>4 (хорошо)</b>	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

### III Комплект оценочных средств

Задание для дифференцированного зачета состоит из практической работы.

### Практическое задание №1

#### Приготовление штруделя с яблоками и корицей слоеного дрожжевого теста.

##### Эталон практических действий

##### Рецептура:

Слоёное дрожжевое тесто:

Мука пшеничная высшего сорта: 500 г

Дрожжи сухие быстродействующие: 7 г (или 25 г свежих прессованных)

Молоко теплое (30-35°C): 200 мл

Сахар: 50 г

Соль: 5 г

Яйцо куриное крупное: 1 шт.

Масло сливочное 82,5% (охлажденное, но не замороженное): 250 г

Яблочная начинка:

Яблоки (сорт "Антоновка" или другие кисло-сладкие): 800 г (вес очищенных и нарезанных)

Сахар: 100 г (регулируйте по вкусу в зависимости от сладости яблок)

Корица молотая: 1 ч.л. (без горки)

Изюм темный (промытый и обсушенный): 50 г

Орехи грецкие (обжаренные и крупно порубленные): 50 г (опционально)

Сухари панировочные: 30 г

Сок лимона: 1 ст.л.

Сливочное масло (для обжаривания яблок): 30 г

Для смазывания:

Яйцо куриное: 1 шт. (взбитое)

Молоко: 1 ст.л.

Для посыпки:

Сахарная пудра: по вкусу

##### Подготовка к работе:

Подготовка рабочего места и инструментов.

Детализация: Обеспечить идеальную чистоту и порядок. Вымыть и продезинфицировать столешницу.

Подготовить:

Миски (для теста и начинки)

Мерные стаканы и ложки

Весы кухонные (с точностью до 1 г)

Скалку (желательно регулируемую)

Нож для теста (или пиццерезку)

Противень (с антипригарным покрытием или пергаментной бумагой)

Силиконовую кисточку

Кухонное полотенце

Пищевую пленку

Контроль: Рабочее место идеально чистое. Все инструменты вымыты и сухие. Духовой шкаф прогревается до 180°C (режим "верх-низ") – включить заранее!

### **Подготовка ингредиентов.**

Детализация: Взвесить все ингредиенты строго по рецептуре, используя кухонные весы. Просеять муку 2 раза для насыщения кислородом (улучшает подъём теста). Размягчить сливочное масло для теста (оставить при комнатной температуре на 30 минут) – оно должно быть пластичным, но не таять. Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожуры и сердцевины. Изюм промыть горячей водой и обсушить. Орехи обжарить на сухой сковороде 5-7 минут до появления аромата, затем крупно порубить.

Контроль: Ингредиенты взвешены точно по рецептуре. Мука просеяна. Масло имеет правильную консистенцию. Яблоки очищены и готовы к нарезке. Изюм промыт и обсушен. Орехи обжарены и порублены.

### **Приготовление слоёного дрожжевого теста**

#### **Активация дрожжей.**

Детализация: В небольшой миске смешать теплое молоко (не горячее, температура должна быть комфортной для руки!) с сахаром (1 ч.л. из общего количества) и сухими дрожжами. Осторожно перемешать и оставить в теплом месте на 10-15 минут до образования пышной "шапочки". Если используете свежие прессованные дрожжи, раскрошите их в молоко с сахаром.

Контроль: Через 10-15 минут на поверхности молока должна образоваться пышная "шапочка" пены. Это означает, что дрожжи активировались и готовы к работе. Если пена не образовалась, используйте новую порцию дрожжей.

#### **Замес теста.**

Детализация: В большую миску просеять оставшуюся муку, добавить соль и оставшийся сахар. Сделать углубление в центре и вылить туда активированную дрожжевую смесь. Добавить яйцо и начать замешивать тесто руками или с помощью кухонного комбайна с насадкой "крюк". Замешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, эластичным и слегка липким (около 8-10 минут).

Контроль: Тесто должно быть однородным, гладким, эластичным и слегка липким. Оно должно хорошо отлипнуть от стенок миски. Если тесто слишком липкое, добавьте немного муки (по 1 ст.л. за раз).

#### **Охлаждение теста.**

Детализация: Сформировать из теста шар, положить его в чистую миску, смазанную растительным маслом, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 1-2 часа (можно на ночь). Это необходимо для замедления брожения и для того, чтобы масло не таяло в процессе слоения.

Контроль: Тесто должно увеличиться в объеме незначительно (медленное брожение). Оно должно стать более плотным и легко раскатываться.

#### **Слоение теста.**

Детализация: Достать охлажденное тесто из холодильника. Раскатать его на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник толщиной около 1 см. Масло сливочное (холодное, но пластичное) поместить между двумя листами пищевой пленки и раскатать скалкой в прямоугольник, примерно вдвое меньше, чем прямоугольник из теста.

Поместить масляный прямоугольник на одну половину тестового прямоугольника, накрыть второй половиной теста, плотно защипнуть края. Слегка раскатать скалкой.

Сложить тесто втрое (словно складываете письмо), завернуть в пищевую пленку и снова поместить в холодильник на 30 минут.

Повторить раскатывание, складывание и охлаждение еще 2 раза. Это обеспечит образование множества слоев.

После последнего охлаждения тесто готово к формовке штруделя.

Важно: В процессе раскатки и складывания следите за тем, чтобы масло не вытекало из теста. Если это происходит, верните тесто в холодильник на большее время.

Контроль: После каждого раскатывания и складывания на срезе теста должны быть видны слои масла и теста.

### **Приготовление яблочной начинки:**

#### **Обжаривание яблок.**

Детализация: На сковороде растопить сливочное масло, добавить нарезанные тонкими ломтиками яблоки, сахар, корицу и лимонный сок. Обжаривать на среднем огне, помешивая, до тех пор, пока яблоки не станут мягкими и не выпустят сок (около 10-15 минут). Сок должен частично выпариться.

Контроль: Яблоки должны стать мягкими, но не расплзтись. Должен появиться приятный аромат корицы и карамели.

#### **Подготовка начинки.**

Детализация: Снять обжаренные яблоки с огня и дать им остыть. Добавить изюм, орехи (если используете) и панировочные сухари. Панировочные сухари впитают лишнюю влагу и не дадут тесту размокнуть. Аккуратно перемешать все ингредиенты.

Контроль: Начинка должна быть слегка влажной, но не слишком жидкой.

### **Формовка и выпечка штруделя:**

#### **Формовка штруделя.**

Детализация: Раскатать слоёное дрожжевое тесто на присыпанной мукой поверхности в тонкий прямоугольник (толщиной около 2-3 мм). Старайтесь не раскатывать слишком сильно, чтобы не повредить слои.

Равномерно распределить яблочную начинку по всей поверхности теста, оставляя свободными около 2-3 см по краям.

Аккуратно свернуть тесто с начинкой в рулет. Защипнуть края, чтобы начинка не вытекала.

Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментной бумагой. Сделать несколько косых надрезов сверху штруделя, чтобы выходил пар.

Смазать штрудель взбитым яйцом с молоком.

Контроль: Штрудель должен быть ровным и аккуратным. Края должны быть хорошо защиплены. Начинка должна быть равномерно распределена.

#### **Выпечка штруделя.**

Детализация: Выпекать штрудель в разогретой до 180°C духовке в течение 30-40 минут, или до золотистого цвета. Во время выпечки можно несколько раз смазать штрудель взбитым яйцом с молоком для получения более глянцевой корочки.

Контроль: Штрудель должен быть хорошо пропечен, золотистого цвета, с хрустящей корочкой.

### **Охлаждение и подготовка к реализации:**

#### **Охлаждение штруделя.**

Детализация: Достать готовый штрудель из духовки и дать ему полностью остыть на решетке.

Контроль: Штрудель должен полностью остыть, прежде чем его можно будет нарезать и упаковывать.

#### **Подготовка к реализации.**

Детализация: Посыпать остывший штрудель сахарной пудрой. Нарезать его порционными кусками. Упаковать куски штруделя в индивидуальные пакеты или контейнеры. Прикрепить этикетку с

указанием названия продукта, состава, даты изготовления и срока годности. Хранить штрудель при комнатной температуре не более 24 часов.

**Контроль:** Штрудель выглядит аппетитно и привлекательно. Упаковка аккуратная и соответствует санитарным требованиям. На этикетке указана вся необходимая информация.

**Требования к качеству:**

**Качество теста:** Тесто должно быть слоёным, воздушным, с хрустящей корочкой.

**Вкус начинки:** Начинка должна быть сбалансированной по сладости и кислотности, с выраженным ароматом яблок и корицы.

**Внешний вид:** Штрудель должен быть аккуратным, ровным, золотистого цвета.

**Соблюдение технологии:** Все этапы приготовления должны быть выполнены в соответствии с технологическими требованиями.

**Санитарные нормы:** Рабочее место, инструменты и ингредиенты должны быть чистыми и соответствовать санитарным нормам.

**Упаковка и маркировка:** Упаковка должна быть аккуратной и информативной.

## Практическое задание №2

**Приготовление капкейков сложного оформления.**

**Эталон практических действий**

**Рецептура:** (Представлены 3 варианта основы и 2 варианта крема, выбор комбинации остается за студентом, но требуется обоснование выбора)

**Основа для капкейков (на выбор):**

**Вариант 1: Ванильные капкейки:**

Мука пшеничная высшего сорта: 120 г

Сахар: 150 г

Яйцо куриное крупное: 2 шт.

Масло сливочное 82,5% (комнатной температуры): 120 г

Разрыхлитель теста: 1 ч.л.

Молоко: 60 мл

Экстракт ванили: 1 ч.л.

Соль: щепотка

**Вариант 2: Шоколадные капкейки:**

Мука пшеничная высшего сорта: 100 г

Какао-порошок (алкализированный): 30 г

Сахар: 150 г

Яйцо куриное крупное: 2 шт.

Масло растительное (без запаха): 80 мл

Кипяток: 120 мл

Разрыхлитель теста: 1 ч.л.

Сода пищевая: 0.5 ч.л.

Соль: щепотка

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

**Вариант 3: Морковные капкейки (с пряностями):**

Мука пшеничная высшего сорта: 150 г

Сахар: 120 г  
Яйцо куриное крупное: 2 шт.  
Масло растительное (без запаха): 80 мл  
Морковь (натертая на мелкой терке): 150 г  
Грецкие орехи (измельченные): 50 г (опционально)  
Разрыхлитель теста: 1 ч.л.  
Корица молотая: 1 ч.л.  
Имбирь молотый: 0.5 ч.л.  
Мускатный орех молотый: 0.25 ч.л.  
Соль: щепотка

**Крем для капкейков (на выбор):**

***Вариант 1: Крем чиз:***

Сыр сливочный (типа Филадельфия): 250 г (холодный)  
Масло сливочное 82,5% (комнатной температуры): 100 г  
Сахарная пудра: 80-120 г (регулировать по вкусу)  
Ванильный экстракт: 1 ч.л.

***Вариант 2: Швейцарская меренга:***

Белки куриные (комнатной температуры): 100 г (примерно 3 крупных белка)  
Сахар: 200 г  
Масло сливочное 82,5% (комнатной температуры): 250 г  
Ванильный экстракт: 1 ч.л.  
Пищевой краситель (гелевый): по желанию

**Дополнительные материалы для декора (на выбор и сочетание):**

Мастика (для моделирования фигурок, цветов и т.д.)  
Сахарная пудра (для работы с мастикой)  
Пищевые красители (гелевые, порошковые, кандурин)  
Кондитерские мешки и насадки различной формы  
Съедобные блестки и глиттеры  
Сахарные бусины  
Шоколадная глазурь, ганаш  
Съедобные вафельные картинки  
Фрукты, ягоды (свежие, замороженные, вяленые)  
Орехи, посыпки  
Мармелад, зефир  
Пищевой клей

**Инструменты и оборудование:**

Миксер (стационарный или ручной)  
Миски (разных размеров)  
Мерные стаканы и ложки/весы  
Форма для капкейков (на 12 штук)  
Бумажные формочки для капкейков  
Кондитерский мешок и насадки  
Палочки для лепки из мастики

Скалка

Нож/пиццерезка

Кисточки (для нанесения красителей, кандурина, клея)

Пергаментная бумага/силиконовый коврик

Зубочистки

Пинцет

**Этапы приготовления:**

**Приготовление основы для капкейков (на примере ванильных):**

**Подготовка ингредиентов и оборудования.**

Детализация: Взвесить все ингредиенты точно по рецепту. Масло сливочное должно быть комнатной температуры. Яйца тоже желательно достать из холодильника заранее. Разогреть духовку до 175°C. Вставить бумажные формочки в форму для капкейков.

Контроль: Все ингредиенты измерены, масло мягкое, духовка разогрета, формочки установлены.

**Взбивание масла и сахара.**

Детализация: В миске взбить сливочное масло с сахаром до пышной, светлой массы (около 3-5 минут). Масса должна увеличиться в объеме.

Контроль: Масса пышная, светлая, однородная, без крупинок сахара.

**Добавление яиц.**

Детализация: По одному добавить яйца, каждый раз тщательно взбивая после добавления. Следить, чтобы не образовалось расслоения.

Контроль: Яйца хорошо вмешаны, масса однородная, без расслоения.

**Добавление сухих ингредиентов.**

Детализация: В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель и соль. Просеять сухие ингредиенты в масляно-яичную смесь в три этапа, чередуя с молоком. Начинать и заканчивать мукой. Аккуратно перемешивать лопаткой до объединения, но не переусердствуйте (важно не перебить тесто). Добавить ванильный экстракт.

Контроль: Тесто однородное, без комочков, но не перебитое.

**Выпечка капкейков.**

Детализация: Наполнить формочки тестом на 2/3 объема. Выпекать в разогретой духовке 18-20 минут, или до сухой зубочистки.

Контроль: Капкейки золотистые, поднялись, зубочистка, воткнутая в центр, выходит сухой.

**Охлаждение капкейков.**

Детализация: Достать капкейки из формы и переложить на решетку для полного остывания.

Контроль: Капкейки полностью остыли перед тем, как украшать.

**Приготовление крема (например, крем-чиз):**

**Подготовка ингредиентов.**

Детализация: Сыр сливочный должен быть холодным, а масло сливочное – комнатной температуры. Сахарную пудру просеять.

Контроль: Ингредиенты подготовлены.

**Взбивание масла и сыра.**

Детализация: Взбить сливочное масло до пышности. Добавить холодный сливочный сыр и взбить до однородности.

Контроль: Масса однородная, без комков.

**Добавление сахарной пудры.**

**Детализация:** Постепенно добавить сахарную пудру, взбивая на низкой скорости до получения желаемой консистенции. Добавить ванильный экстракт.

**Контроль:** Крем пышный, гладкий, хорошо держит форму.

**Сложное оформление капкейков (пример – цветочная композиция с использованием мастики и крема):**

**Нанесение основы из крема:**

**Детализация:** Наполнить кондитерский мешок кремом. Отсадить крем на остывший капкейк, формируя желаемую форму (например, шапочку).

**Контроль:** Крем нанесен ровно и аккуратно.

**Изготовление элементов декора из мастики:**

**Детализация:** Подготовить мастику, размять ее до пластичного состояния. Раскатать мастику на присыпанной сахарной пудрой поверхности. С помощью вырубков или вручную вырезать/слепить цветы, листья, бабочки и другие элементы декора. Используйте пищевые красители для придания мастике нужного цвета.

**Контроль:** Элементы декора ровные, аккуратные, пропорциональные.

**Сборка композиции.**

**Детализация:** С помощью пищевого клея или небольшого количества крема закрепить элементы декора на капкейке, формируя желаемую композицию. Используйте пинцет и зубочистки для работы с мелкими деталями. Добавить съедобные блестки, сахарные бусины и другие декоративные элементы по желанию.

**Контроль:** Композиция гармоничная, эстетичная, все элементы надежно закреплены.

**Требования к качеству:**

**Качество основы:** Текстура капкейка должна быть мягкой, воздушной, пористой. Вкус должен соответствовать выбранному рецепту.

**Качество крема:** Крем должен быть стабильным, хорошо держать форму, иметь приятный вкус и текстуру.

**Вкус и аромат:** Гармоничное сочетание вкуса основы и крема.

**Сложность оформления:** Использование различных техник декорирования, сложность исполнения элементов, оригинальность дизайна.

### Практическое задание №3

**Приготовление и подготовка к реализации многослойного торта "Птичье молоко" с шоколадной глазурью и элементами декора из шоколада.**

**Эталон практических действий**

**Рецептура:** (Все ингредиенты должны быть взвешены с точностью до грамма. Использование качественных ингредиентов обязательно.)

**Бисквит (основа торта):**

Яйца куриные крупные: 120 г (комнатной температуры, примерно 4-5 шт.)

Сахар: 100 г

Мука пшеничная высшего сорта: 100 г

Разрыхлитель теста: 3 г (1/2 ч.л.)

Ванильный экстракт: 1 ч.л. (опционально)

Масло сливочное (для смазывания формы): немного

### **Суфле "Птичье молоко":**

Агар-агар: 10 г

Вода (для замачивания агар-агара): 140 мл

Сахар: 400 г

Патока крахмальная: 100 г (можно заменить инвертным сиропом или медом)

Масло сливочное 82,5%: 200 г (комнатной температуры)

Сгущенное молоко: 100 г

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Лимонная кислота: 1/4 ч.л. (или сок лимона 1 ч.л.)

Яичные белки: 60 г (охлажденные, примерно от 2 яиц)

### **Шоколадная глазурь:**

Шоколад темный (не менее 55% какао): 150 г

Масло сливочное 82,5%: 50 г

### **Декор из шоколада:**

Шоколад темный/молочный/белый (на выбор): 100 г

Пергаментная бумага/ацетатная пленка

### **Дополнительные материалы:**

Коньяк/ликер/сироп (для пропитки бисквита - опционально): 50 мл

Какао-порошок (для присыпки) - опционально

### **Инструменты и оборудование:**

Миксер (стационарный или ручной)

Миски (разных размеров)

Сотейник (с толстым дном)

Термометр кухонный (для сиропа и шоколада)

Венчик

Лопатка силиконовая

Форма для торта (разъемная, диаметром ~18-20 см)

Пергаментная бумага

Кондитерский мешок и насадки (для декора)

Маленький нож (для выравнивания бисквита)

Решетка для торта

Шпатель для выравнивания

Пленка ацетатная (для формирования ровных боков)

### **Приготовление бисквита:**

#### **Подготовка.**

Детализация: Разогреть духовку до 180°C. Дно формы застелить пергаментной бумагой, бока смазать сливочным маслом и присыпать мукой (или какао, если делаете шоколадный бисквит). Просеять муку с разрыхлителем.

Контроль: Духовка разогрета, форма подготовлена, мука просеяна.

#### **Взбивание яиц с сахаром.**

Детализация: Взбить яйца с сахаром миксером на высокой скорости до образования пышной, светлой массы, которая увеличится в объеме в 2-3 раза (минимум 5-7 минут). Добавить ванильный экстракт по желанию.

Контроль: Масса пышная, светлая, устойчивая, оставляет след на поверхности.

### **Введение мучной смеси.**

Детализация: Аккуратно, в 2-3 приема, ввести просеянную мучную смесь в яичную массу, перемешивая лопаткой движениями снизу вверх, стараясь сохранить объем массы.

Контроль: Тесто однородное, воздушное, без комочков муки.

### **Выпечка.**

Детализация: Аккуратно перелить тесто в подготовленную форму. Выпекать в разогретой духовке 25-30 минут, или до сухой зубочистки.

Контроль: Бисквит поднялся, стал золотистым, пружинит при нажатии, зубочистка выходит сухой.

### **Охлаждение.**

Детализация: Дать бисквиту немного остыть в форме (10 минут), затем перевернуть на решетку и полностью остудить.

Контроль: Бисквит полностью остыл перед дальнейшей работой.

### **Подготовка к сборке.**

Детализация: Разрезать бисквит на 2-3 коржа (в зависимости от желаемой высоты торта). По желанию можно пропитать коржи коньяком/ликером/сиропом.

Контроль: Коржи ровные, одинаковой толщины. Пропитка равномерная (если используется).

### **Приготовление суфле "Птичье молоко":**

#### **Замачивание агар-агара.**

Детализация: Замочить агар-агар в холодной воде и оставить на 1-2 часа (или согласно инструкции на упаковке).

Контроль: Агар-агар набух.

#### **Приготовление сиропа.**

Детализация: В сотейнике с толстым дном смешать агар-агар, сахар и патоку (или ее заменитель). Поставить на средний огонь и, помешивая, довести до кипения. Уваривать сироп до температуры 110-115°C (важно использовать термометр!). Если нет термометра, капните немного сиропа в холодную воду - должен образоваться мягкий шарик.

Контроль: Сироп достиг нужной температуры/консистенции.

#### **Подготовка масляного крема.**

Детализация: Взбить сливочное масло комнатной температуры со сгущенным молоком до пышной, светлой массы.

Контроль: Крем пышный, однородный, без комков.

#### **Взбивание белков.**

Детализация: Охлажденные белки взбить миксером до устойчивых пиков. В конце взбивания добавить лимонную кислоту.

Контроль: Белки взбиты до устойчивых пиков.

#### **Соединение ингредиентов.**

Детализация: Тонкой струйкой влить горячий сироп во взбитые белки, продолжая взбивать миксером на средней скорости. Взбивать до получения гладкой, блестящей массы. Добавить ванильный экстракт.

Контроль: Масса гладкая, блестящая, устойчивая.

#### **Смешивание с масляным кремом.**

Детализация: Аккуратно, в 2-3 приема, ввести масляный крем в белковую массу, перемешивая лопаткой движениями снизу вверх, стараясь сохранить объем массы.

Контроль: Суфле однородное, воздушное, без расслоения.

#### **Сборка торта:**

**Детализация:** Установить нижний корж бисквита в разъемную форму (можно использовать ацетатную пленку для ровных боков). Вылить половину суфле на корж. Накрыть вторым коржом (если есть). Вылить оставшееся суфле. Разровнять поверхность.

**Контроль:** Суфле равномерно распределено.

#### **Охлаждение.**

**Детализация:** Поставить торт в холодильник на 4-6 часов (или на ночь) до полного застывания суфле.

**Контроль:** Суфле полностью застыло.

#### **Приготовление шоколадной глазури и декора:**

##### **Приготовление глазури.**

**Детализация:** На водяной бане растопить шоколад с маслом, постоянно помешивая, до получения однородной, блестящей массы.

**Контроль:** Глазурь однородная, блестящая, без комков.

##### **Покрытие торта глазурью.**

**Детализация:** Достать торт из холодильника. Аккуратно снять разъемную форму. Снять ацетатную пленку (если использовалась). Полить торт шоколадной глазурью, равномерно распределяя ее по всей поверхности. Дать глазури немного застыть.

**Контроль:** Глазурь равномерно покрывает торт, образуя ровную, глянцевую поверхность.

##### **Приготовление элементов декора из шоколада.**

**Детализация:** Растопить шоколад на водяной бане. Вылить расплавленный шоколад на пергаментную бумагу/ацетатную пленку и сформировать желаемые элементы декора (завитки, листья, цветы и т.д.). Дать шоколаду застыть.

**Контроль:** Элементы декора ровные, аккуратные, без дефектов.

##### **Украшение торта.**

**Детализация:** Аккуратно перенести элементы декора на торт и расположить их в желаемом порядке. По желанию можно присыпать торт какао-порошком, использовать трафареты.

**Контроль:** Торт украшен аккуратно и эстетично.

#### **Требования к качеству:**

**Качество бисквита:** Мягкий, воздушный, хорошо пропеченный, без подгорелостей, равномерная текстура.

**Качество суфле:** Нежное, однородное, воздушное, хорошо застывшее, без крупинок сахара и кристаллов агар-агара, устойчивая форма.

**Вкус:** Гармоничное сочетание вкуса бисквита и суфле, умеренная сладость, приятный аромат ванили/шоколада.

**Качество глазури:** Ровная, глянцевая, без разводов и подтеков, хорошо застывшая, не липкая.

**Эстетический вид:** Аккуратность сборки, ровная поверхность, оригинальность и красота оформления, гармоничность цветовой гаммы.

**Соблюдение технологического процесса:** Точное соблюдение рецептуры и технологии приготовления на каждом этапе.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, использование свежих и качественных ингредиентов.

### **Практическое задание №4**

**Приготовление каравая с элементами сложного декора из теста и сахарной мастикой**

## **Эталон практических действий**

### **Рецептура: (все ингредиенты в граммах)**

#### **Каравайное тесто:**

Мука пшеничная высшего сорта: 1000 г

Молоко: 500 мл (теплое, ~35-40°C)

Дрожжи сухие инстантные: 10 г (или свежие прессованные: 30 г)

Сахар: 100 г

Яйца куриные: 2 шт. (крупные) + 1 желток для смазывания

Масло сливочное 82,5%: 100 г (размягченное)

Соль: 10 г

Ванильный сахар: 10 г (по желанию)

#### **Тесто для декора:**

Мука пшеничная высшего сорта: 200 г

Вода: 100 мл

Соль: 2 г

Растительное масло: 10 мл

#### **Сахарная Мастика: (Может быть покупная, но лучше приготовить самостоятельно)**

Сахарная пудра: 500 г (очень мелкого помола!)

Желатин: 7 г

Вода холодная: 35 мл

Глюкозный сироп: 25 г (или жидкий мед)

Глицерин: 5 мл

Пищевые красители (гелевые): по необходимости

#### **Оборудование и Инструменты:**

Кухонный комбайн или миксер с насадкой для теста

Две большие миски для теста

Мерный стакан или кухонные весы высокой точности

Кастрюля или сотейник для нагревания молока

Силиконовый коврик или присыпанная мукой рабочая поверхность

Скалка

Нож для теста или скребок

Формы для выпечки (круглая, диаметром ~25-30 см)

Пергаментная бумага

Кисточка кондитерская

Зубочистки

Кондитерские инструменты для работы с мастикой (вайнеры, плунжеры, молды, каттеры, скальпель)

Небольшая емкость для воды

Пиала для взбивания яйца

Пленка пищевая

Сушилка для цветов (дополнительно, для сушки элементов мастики)

#### **Приготовление Каравайного Теста:**

Активация Дрожжей (Опара):

Детализация: В теплое молоко (35-40°C) добавьте сахар и дрожжи. Перемешайте и оставьте в теплом месте на 10-15 минут, пока дрожжи не "проснутся" и на поверхности не образуется пенная "шапочка".

Контроль: Дрожжи активировались, появилась пенная шапочка.

**Замес Теста:**

Детализация: В большую миску просейте большую часть муки (оставьте немного для подсыпки). Добавьте соль, ванильный сахар (по желанию) и размягченное сливочное масло. Перемешайте. В центре сделайте углубление и влейте активированные дрожжи, добавьте яйца. Начните замешивать тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку.

Контроль: Тесто должно быть мягким, эластичным и не липнуть к рукам (слегка липнуть допустимо). Если необходимо, добавьте немного муки.

**Вымешивание Теста:**

Детализация: Вымешивайте тесто в кухонном комбайне (или вручную) в течение 10-15 минут до гладкого и эластичного состояния.

Контроль: Тесто хорошо вымешано, не рвется, легко растягивается.

**Первая Расстойка:**

Детализация: Сформируйте из теста шар, поместите в миску, смазанную растительным маслом. Накройте миску пленкой или полотенцем и поставьте в теплое место на 1-1,5 часа, пока тесто не увеличится в объеме в 2-3 раза.

Контроль: Тесто увеличилось в объеме.

**Обминка:**

Детализация: Обомните тесто, чтобы выпустить из него воздух.

Контроль: Тесто сдулось.

**Вторая Расстойка:**

Детализация: Снова сформируйте из теста шар, поместите в миску, накройте и оставьте в теплом месте на 40-60 минут для повторного подъема.

Контроль: Тесто увеличилось в объеме.

**Формовка Каравай:**

Детализация: Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность. Сформируйте шар и поместите его в форму для выпечки, предварительно выстеленную пергаментной бумагой.

Контроль: Каравай имеет ровную круглую форму.

**Третья Расстойка (в форме):**

Детализация: Накройте каравай в форме полотенцем и оставьте в теплом месте на 30-40 минут для подъема.

Контроль: Каравай немного увеличился в объеме.

**Приготовление Теста для Декора:**

**Замес Теста:**

Детализация: В миске смешайте муку и соль. Постепенно добавляя воду и растительное масло, замесите эластичное, не липнущее к рукам тесто.

Контроль: Тесто однородное, эластичное, хорошо держит форму.

**Отлежка:**

Детализация: Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте отлежаться в холодильнике на 30 минут.

Контроль: Тесто остыло и стало более податливым для работы.

**Приготовление Сахарной Масстики:**

**Подготовка Желатина:**

Детализация: Желатин залейте холодной водой и оставьте набухать на 10-15 минут.

Контроль: Желатин набух.

**Растворение Желатина:**

Детализация: Нагрейте набухший желатин на водяной бане или в микроволновой печи до полного растворения (не кипятите!). Добавьте глюкозный сироп и глицерин, перемешайте.

Контроль: Желатин полностью растворен, масса однородная.

**Замес Мастики:**

Детализация: Просейте сахарную пудру в большую миску. В центре сделайте углубление и влейте желатиновую смесь. Начните замешивать мастику, постепенно добавляя сахарную пудру.

Контроль: Мастика должна получиться эластичной, не липнущей к рукам и хорошо держать форму.

Если мастика слишком липкая, добавьте еще сахарной пудры. Если слишком сухая – немного воды (буквально по капле).

**Окрашивание Мастики:**

Детализация: Разделите мастику на несколько частей и окрасьте каждую часть в нужный цвет, добавляя гелевые пищевые красители. Тщательно вымесите каждую часть, чтобы цвет был равномерным.

Контроль: Цвет мастики равномерный, насыщенный.

**Хранение Мастики:**

Детализация: Заверните каждую часть мастики в пищевую пленку, чтобы она не высохла.

Контроль: Мастика надежно защищена от высыхания.

**Декор Каравая:**

**Элементы из Теста:**

Детализация: Раскатайте тесто для декора в тонкий пласт. С помощью ножа, каттеров или формочек вырежьте различные элементы: листья, цветы, колосья и т.д. Сформируйте косички, жгутики.

Контроль: Элементы декора аккуратные, ровные.

**Элементы из Мастики:**

Детализация: Раскатайте мастику разных цветов. Используйте вайнеры, плунжеры, молды, каттеры и другие инструменты для создания сложных цветов, листьев, узоров и других декоративных элементов. Дайте элементам подсохнуть на сушилке для цветов (для придания формы).

Контроль: Элементы декора детализированные, реалистичные.

**Крепление Элементов:**

Детализация: Смажьте каравай взбитым желтком. Аккуратно прикрепите элементы декора из теста на каравай, используя небольшое количество воды в качестве "клея". Также закрепите элементы из мастики.

Контроль: Элементы декора надежно закреплены, композиция гармоничная.

**Глазировка (опционально):**

Детализация: После выпечки каравай можно покрыть сахарной глазурью или абрикосовым джемом для придания блеска.

**Выпечка Каравая:**

**Выпечка:**

Детализация: Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте каравай в течение 40-60 минут, до золотистого цвета. Если верх каравая начинает сильно подрумяниваться, накройте его фольгой.

Контроль: Каравай хорошо пропекся, имеет золотистый цвет.

**Охлаждение:**

Детализация: Дайте караваю полностью остыть в форме, а затем аккуратно извлеките его.

Контроль: Каравай не деформировался при извлечении из формы.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Каравай имеет красивую форму, румяную корочку, гармоничный и сложный декор.

**Вкус:** Тесто сдобное, ароматное, в меру сладкое.

**Текстура:** Мякиш мягкий, воздушный, хорошо пропеченный.

**Качество декора:** Элементы декора выполнены аккуратно, с высокой детализацией. Мастика эластичная, хорошо держит форму. Цвета яркие и насыщенные.

**Композиция:** Декор соответствует тематике, гармонично сочетается с формой каравая.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

### Практическое задание №5

**Приготовление сдобных булочек с различными начинками, глазури.**

**Эталон практических действий**

**Рецептура: (Все ингредиенты в граммах)**

**Сдобное Дрожжевое Тесто (Основной рецепт):**

Мука пшеничная высшего сорта: 500 г

Молоко: 250 мл (теплое, ~35-40°C)

Дрожжи сухие инстантные: 7 г (или свежие прессованные: 20 г)

Сахар: 75 г

Яйца куриные: 1 шт. (крупное)

Масло сливочное 82,5%: 60 г (размягченное)

Соль: 5 г

Ванильный сахар: 10 г (по желанию)

Цедра лимона/апельсина: 5 г (по желанию)

**Начинки (на выбор):**

**Мак:**

Мак: 100 г

Молоко: 50 мл

Сахар: 50 г

Мед: 1 ст.л.

**Творог:**

Творог (9% жирности): 250 г

Сахар: 50 г

Яйцо куриное: 1 шт.

Ванильный сахар: 5 г

Изюм: 30 г (предварительно замоченный)

**Яблоки с корицей:**

Яблоки: 2 шт. (средние)

Сахар: 30 г

Корица молотая: 1 ч.л.

Сливочное масло: 20 г

**Повидло/Джем: (на выбор)**

**Глазури (на выбор):**

**Сахарная Глазурь:**

Сахарная пудра: 100 г

Вода/Молоко: 2-3 ст.л.

Лимонный сок: 1 ч.л. (по желанию)

Белковая Глазурь (Айсинг):

Яичный белок: 1 шт.

Сахарная пудра: 150 г

Лимонный сок: 1 ч.л.

### **Шоколадная Глазурь:**

Шоколад темный/молочный: 50 г

Сливочное масло: 10 г

### **Дополнительно:**

Яйцо для смазывания булочек (1 шт.)

Мак, кунжут, сахарная пудра для посыпки

### **Оборудование и Инструменты:**

Кухонный комбайн или миксер с насадкой для теста

Две большие миски для теста

Мерный стакан или кухонные весы

Кастрюля или сотейник для нагревания молока и приготовления начинок

Силиконовый коврик или присыпанная мукой рабочая поверхность

Скалка

Нож для теста или скребок

Противни

Пергаментная бумага

Кисточка кондитерская

Вилка или венчик для взбивания

Миски для приготовления глазури

Кондитерский мешок (по желанию)

Решетка для остывания булочек

### **Приготовление Сдобного Дрожжевого Теста:**

#### **Активация Дрожжей (Опара):**

Детализация: В теплое молоко (35-40°C) добавьте сахар (1 ч.л. из общей массы) и дрожжи. Перемешайте и оставьте в теплом месте на 10-15 минут, пока дрожжи не "проснутся" и на поверхности не образуется пенная "шапочка".

Контроль: Дрожжи активировались, появилась пенная шапочка.

#### **Замес Теста:**

Детализация: В большую миску просейте большую часть муки (оставьте немного для подсыпки). Добавьте соль, ванильный сахар (по желанию), цедру лимона/апельсина (по желанию) и размягченное сливочное масло. Перемешайте. В центре сделайте углубление и влейте активированные дрожжи, добавьте яйцо и оставшийся сахар. Начните замешивать тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку.

Контроль: Тесто должно быть мягким, эластичным и не липнуть к рукам (слегка липнуть допустимо).

Если необходимо, добавьте немного муки.

#### **Вымешивание Теста:**

Детализация: Вымешивайте тесто в кухонном комбайне (или вручную) в течение 8-10 минут до гладкого и эластичного состояния.

Контроль: Тесто хорошо вымешано, не рвется, легко растягивается.

### **Первая Расстойка:**

Детализация: Сформируйте из теста шар, поместите в миску, смазанную растительным маслом. Накройте миску пленкой или полотенцем и поставьте в теплое место на 1-1,5 часа, пока тесто не увеличится в объеме в 2-3 раза.

Контроль: Тесто увеличилось в объеме.

### **Обминка:**

Детализация: Обомните тесто, чтобы выпустить из него воздух.

Контроль: Тесто сдулось.

### **Вторая Расстойка:**

Детализация: Снова сформируйте из теста шар, поместите в миску, накройте и оставьте в теплом месте на 30-40 минут для повторного подъема.

Контроль: Тесто увеличилось в объеме.

### **Приготовление Начинок:**

#### **Мак:**

Детализация: Мак залейте кипятком на 10 минут, затем слейте воду. Перетрите мак в ступке или кофемолке. В сотейнике смешайте мак, молоко, сахар и мед. Варите на слабом огне, помешивая, до загустения. Остудите.

Контроль: Начинка загустела, не растекается.

#### **Творог:**

Детализация: Творог протрите через сито (по желанию). Смешайте творог с сахаром, яйцом, ванильным сахаром и изюмом.

Контроль: Начинка однородная, без комков.

#### **Яблоки с корицей:**

Детализация: Яблоки очистите от кожуры и семян, нарежьте мелкими кубиками. В сковороде растопите сливочное масло, добавьте яблоки, сахар и корицу. Обжаривайте на среднем огне, помешивая, до мягкости яблок. Остудите.

Контроль: Яблоки мягкие, карамелизированные.

#### **Формовка Булочек:**

##### **Подготовка:**

Детализация: Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность. Разделите тесто на небольшие кусочки (примерно по 50-70 г).

Контроль: Кусочки теста одинакового размера.

##### **Формовка (Примеры):**

**Булочки с маком ("Улитки"):** Раскатайте кусочек теста в прямоугольник. Распределите маковую начинку по поверхности. Сверните рулетом и нарежьте на кусочки толщиной 2-3 см. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, срезом вверх.

**Булочки с творогом ("Розочки"):** Раскатайте кусочек теста в тонкий круг. Сделайте надрезы по краям (как лепестки цветка). В центр выложите творожную начинку. Загните лепестки к центру, формируя розочку. Выложите на противень.

**Булочки с яблоками ("Плетенки"):** Раскатайте кусочек теста в прямоугольник. Сделайте продольные надрезы с обеих сторон (не доходя до середины). В центр выложите яблочную начинку. Переплетите полоски теста через начинку, формируя плетенку. Выложите на противень.

**Открытые булочки с повидлом/джемом:** Раскатайте кусочек теста в круг. В центре сделайте небольшое углубление. Выложите в углубление повидло/джем. Выложите на противень.

### **Расстойка:**

Детализация: Выложите сформированные булочки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Накройте булочки полотенцем и оставьте в теплом месте на 20-30 минут для подъема.

Контроль: Булочки увеличились в объеме.

### **Смазывание и Посыпка (Перед выпечкой):**

Детализация: Взбейте яйцо вилкой. Смажьте булочки взбитым яйцом. Посыпьте маком, кунжутом или сахаром (по желанию).

Контроль: Булочки равномерно смазаны и посыпаны.

### **Выпечка Булочек:**

#### **Выпечка:**

Детализация: Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте булочки в течение 15-20 минут, до золотистого цвета.

Контроль: Булочки хорошо пропеклись, имеют золотистый цвет.

### **Приготовление Глазури:**

**Сахарная Глазурь:** Смешайте сахарную пудру с водой/молоком и лимонным соком до однородной консистенции.

**Белковая Глазурь (Айсинг):** Взбейте яичный белок с лимонным соком до образования мягкой пены. Постепенно добавляйте сахарную пудру, взбивая до получения густой, глянцевой глазури.

**Шоколадная Глазурь:** Растопите шоколад со сливочным маслом на водяной бане или в микроволновой печи.

### **Глазирование и Декорирование (После выпечки):**

**Глазирование:** Дайте булочкам немного остыть. Полейте булочки глазурью (сахарной, белковой или шоколадной).

**Декорирование:** Украсьте булочки посыпками, кондитерскими украшениями (по желанию).

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Булочки имеют красивую форму, румяную корочку, привлекательный декор.

**Вкус:** Булочки сдобные, ароматные, в меру сладкие. Начинка соответствует выбранному виду, имеет выраженный вкус.

**Текстура:** Мякиш мягкий, воздушный, хорошо пропеченный.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Качество начинки:** Начинка не растекается, имеет приятную консистенцию.

**Качество глазури:** Глазурь гладкая, блестящая, равномерно покрывает поверхность булочек.

**Формовка:** Булочки имеют аккуратную и узнаваемую форму.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

## **Практическое задание №6**

### **Приготовление круассанов с шоколадом.**

#### **Эталон практических действий**

#### **Рецептура: (Все ингредиенты в граммах)**

#### **Слоеное Дрожжевое Тесто:**

#### **Тесто (Детрамп):**

Мука пшеничная высшего сорта: 500 г

Вода холодная: 250 мл

Дрожжи сухие инстантные: 7 г (или свежие прессованные: 20 г)

Соль: 10 г

Сахар: 25 г

Масло сливочное 82,5%: 30 г (растопленное и охлажденное)

#### **Масло для слоения**

Масло сливочное 82,5%: 250 г (очень холодное, пластичное)

#### **Начинки:**

Шоколадный Круассан

Шоколадные палочки/плитки для круассанов: 100 г

#### **Дополнительно:**

Яйцо для смазывания круассанов (1 шт.)

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

#### **Оборудование и Инструменты:**

Кухонный комбайн или миксер с насадкой для теста (желательно)

Две большие миски

Мерный стакан или кухонные весы

Силиконовый коврик или присыпанная мукой рабочая поверхность

Скалка (желательно с регулируемой толщиной)

Нож для теста или пицца-нож

Противни

Пергаментная бумага

Кисточка кондитерская

Пищевая пленка

Холодильник

Решетка для остывания круассанов

#### **Приготовление Слоеного Дрожжевого Теста:**

##### **Приготовление Детрампа:**

Детализация: В миске смешайте муку, соль, сахар и сухие дрожжи. Добавьте холодную воду и растопленное (остывшее!) сливочное масло. Замесите тесто. Оно должно получиться достаточно плотным, но эластичным. Не вымешивайте слишком долго.

Контроль: Тесто собралось в шар, не липнет к рукам, но достаточно плотное.

##### **Формовка Детрампа:**

Детализация: Сформируйте из теста прямоугольник, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 2-3 часа (или на ночь).

Контроль: Тесто охлаждено и приняло форму прямоугольника.

##### **Подготовка Масла для Слоения:**

Детализация: Разложите очень холодное сливочное масло между двумя листами пергаментной бумаги и раскатайте в прямоугольник толщиной примерно 1 см. Размер прямоугольника с маслом должен быть примерно в 2 раза меньше размера прямоугольника теста. Уберите масло в холодильник.

Контроль: Масло ровно раскатано, очень холодное и достаточно пластичное (не крошится).

##### **Первое Сложение (Ламинирование):**

Детализация: Выньте тесто из холодильника. Раскатайте его на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник, вдвое большего размера, чем прямоугольник с маслом. Положите масло в центр одной половины теста. Накройте второй половиной теста. Защепите края теста, чтобы масло было полностью закрыто.

Контроль: Масло полностью закрыто тестом, края хорошо защеплены.

Раскатка и Складывание (Первый Тур):

Детализация: Аккуратно раскатайте тесто в длинный прямоугольник (примерно в 3 раза длиннее, чем ширина). Сложите тесто втрое (как письмо), чтобы получить три слоя. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут.

Контроль: Тесто аккуратно раскатано и сложено, охладилось в холодильнике.

Раскатка и Складывание (Второй Тур):

Детализация: Повторите шаг 5 еще 2 раза (всего 3 тура складывания), каждый раз охлаждая тесто в холодильнике в течение 30 минут. После последнего складывания заверните тесто в пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа (лучше на ночь).

Контроль: После трех туров складывания тесто хорошо слоеное и охлаждено.

**Формовка Круассанов:**

**Раскатка Теста:**

Детализация: Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник толщиной 3-4 мм.

Контроль: Тесто ровно раскатано, не рвется.

**Нарезка**

Детализация: Обрежьте неровные края, сделайте тесто ровным прямоугольником. Разрежьте тесто на длинные треугольники (основание треугольника должно быть примерно 7-10 см).

Контроль: Все треугольники примерно одинаковые.

**Формирование Круассанов с Начинкой (Примеры):**

Шоколадный Круассан: Положите шоколадную палочку/плитку на основание треугольника. Сверните треугольник в рулет, начиная с основания.

**Расстойка:** Накройте сформированные круассаны полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-1,5 часа для подъема. Круассаны должны значительно увеличиться в объеме.

Контроль: Круассаны значительно увеличились в объеме, стали воздушными.

**Выпечка Круассанов:**

Разогрев Духовки: Разогрейте духовку до 180°C.

Смазывание: Смажьте круассаны взбитым яйцом.

Дополнительные Действия (Для определенных начинок):

Для миндальных круассанов: смажьте круассаны еще раз миндальным кремом, посыпьте миндальными лепестками.

Выпечка: Выпекайте круассаны в течение 15-20 минут, до золотистого цвета.

Контроль: Круассаны хорошо пропеклись, имеют золотистый цвет, слои хорошо видны.

Охлаждение: Выложите готовые круассаны на решетку и дайте им немного остыть.

**Декорирование (По желанию):**

Посыпьте круассаны сахарной пудрой (по желанию).

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Круассаны имеют красивую форму полумесяца, золотистый цвет, хорошо выраженные слои.

**Вкус:** Круассаны сдобные, маслянистые, с приятным вкусом начинки.

**Текстура:** Мякиш воздушный, слоистый, хрустящая корочка.

**Качество теста:** Тесто хорошо слоеное, нежное.

**Качество начинки:** Начинка, имеет выраженный вкус и приятную консистенцию.

**Формовка:** Круассаны имеют аккуратную и узнаваемую форму.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение температурного режима:** Правильное соблюдение температурного режима при приготовлении теста и расстойке.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

## Практическое задание №7

### Приготовление эклер-бургеров.

#### Эталон практических действий

#### Рецептура: (Все ингредиенты в граммах)

#### Заварное Тесто (для эклерчиков):

Вода: 125 мл

Молоко: 125 мл

Масло сливочное 82,5%: 100 г

Мука пшеничная высшего сорта: 150 г

Яйца куриные: 4-5 шт. (в зависимости от размера и консистенции теста)

Соль: 3 г

Сахар: 3 г

#### Мясная Начинка (варианты):

Классический котлетный фарш:

Говядина (фарш): 200 г

Свинина (фарш): 100 г (по желанию)

Лук репчатый: 50 г (мелко нарезанный)

Чеснок: 1 зубчик (измельченный)

Яйцо куриное: 1 шт.

Панировочные сухари: 30 г

Соль, перец по вкусу

#### Курица в соусе терияки:

Куриное филе: 300 г (нарезанное кубиками)

Соус терияки: 100 мл

Соевый соус: 1 ст.л.

Мед: 1 ч.л.

Имбирь: 5 г (тертый)

Чеснок: 1 зубчик (измельченный)

#### Овощные Дополнения (на выбор):

Листья салата (айсберг, ромен)

Помидоры: 1 шт. (нарезанные кружочками)

Огурцы соленые/маринованные: 1 шт. (нарезанные кружочками)

Красный лук: 1 шт. (нарезанный тонкими кольцами)

Капуста краснокочанная (маринованная): 50 г (шинкованная)

#### Сырный Соус:

Сыр чеддер: 100 г (натертый)

Сливки 33%: 50 мл

Молоко: 50 мл

Мука пшеничная: 1 ч.л.

Сливочное масло: 1 ч.л.

Соль, черный перец, мускатный орех по вкусу

**Дополнительно (по желанию):**

Бекон: 50 г (обжаренный до хрустящего состояния)

Халапеньо: 1 шт. (нарезанный тонкими кружочками)

Кунжут для посыпки эклеров (по желанию)

**Оборудование и Инструменты:**

Кастрюля с толстым дном

Две миски

Мерный стакан или кухонные весы

Деревянная лопатка

Миксер или венчик

Кондитерский мешок с насадкой (круглая, диаметр ~1 см)

Противни

Пергаментная бумага

Сковорода

Сотейник

Миска для приготовления соуса

Нож

Разделочная доска

Решетка для остывания эклеров

**Приготовление Заварного Теста:**

**Заваривание Муки:**

Детализация: В кастрюле с толстым дном смешайте воду, молоко, сливочное масло, соль и сахар. Доведите до кипения на среднем огне, чтобы масло полностью растаяло. Снимите кастрюлю с огня и быстро всыпьте всю муку. Энергично перемешивайте деревянной лопаткой, пока не образуется гладкий ком теста, который отстает от стенок кастрюли.

Контроль: Тесто однородное, гладкое, не содержит комочков муки и легко отстает от стенок кастрюли.

**Охлаждение и Введение Яиц:**

Детализация: Переложите тесто в миску и дайте ему немного остыть (до ~60°C). Начинайте постепенно вводить яйца, по одному, тщательно вымешивая тесто после каждого добавления. Возможно, вам потребуется не все яйца - тесто должно получиться гладким, блестящим и медленно стекать с лопатки, образуя "клювик".

Контроль: Тесто гладкое, блестящее, эластичное, медленно стекает с лопатки.

**Формовка Эклеров:**

Детализация: Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадите на противень, застеленный пергаментной бумагой, продолговатые эклеры длиной примерно 8-10 см. (Если хотите украсить кунжутом, посыпьте сырые эклеры).

Контроль: Эклеры ровные, одинакового размера, аккуратно отсажены на противень.

**Выпечка Эклеров:**

Детализация: Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте эклеры в течение 25-30 минут, до золотистого цвета. Во время выпечки не открывайте духовку, чтобы эклеры не опали!

Контроль: Эклеры хорошо поднялись, имеют золотистый цвет, пустые внутри.

**Охлаждение:** Сразу после выпечки проколите каждый эклер вилкой в нескольких местах, чтобы выпустить пар. Переложите эклеры на решетку и дайте им полностью остыть.

**Контроль:** Эклеры полностью остыли и сохранили свою форму.

#### **Приготовление Мясной Начинки (на выбор):**

**Классический котлетный фарш:**

**Детализация:** Смешайте фарш, лук, чеснок, яйцо, соль, перец и панировочные сухари. Сформируйте небольшие котлетки по размеру эклеров. Обжарьте котлетки на сковороде до готовности.

**Контроль:** Котлетки хорошо прожарены, сочные.

**Курица в соусе терияки:**

**Детализация:** Смешайте куриное филе с соусом терияки, соевым соусом, медом, имбирем и чесноком.

Обжарьте курицу на сковороде до готовности.

**Контроль:** Курица мягкая и сочная, хорошо пропитана азиатским соусом

#### **Приготовление Сырного Соуса:**

**Бешамель:** Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте муку и обжарьте в течение 1 минуты, постоянно помешивая. Постепенно влейте молоко и сливки, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Доведите до кипения и варите на медленном огне, пока соус не загустеет.

**Сырный Соус:** Снимите соус с огня и добавьте натертый сыр чеддер. Перемешивайте, пока сыр полностью не расплавится. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом по вкусу.

**Контроль:** Соус гладкий, однородный, сыр полностью расплавлен.

#### **Сборка Эклер-Бургеров:**

**Подготовка Эклеров:** Разрежьте эклеры вдоль пополам (как булочки для бургера).

**Сборка:** На нижнюю половинку эклера выложите листья салата, затем мясную начинку, кружочки помидоров, огурцов, красный лук (и другие овощные дополнения по желанию). Полейте сырным соусом. Накройте верхней половинкой эклера.

**Подача:** Подавайте эклер-бургеры сразу после сборки (чтобы эклеры не размокли).

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Эклеры имеют правильную форму, золотистый цвет. Бургер выглядит аппетитно и аккуратно собран.

**Вкус:** Заварное тесто нежное и слегка сладковатое. Мясная начинка сочная и ароматная. Овощи свежие и хрустящие. Сырный соус сливочный и пикантный. Все компоненты хорошо сочетаются между собой.

**Текстура:** Тесто воздушное и легкое. Начинка мягкая и сочная. Овощи хрустящие. Сырный соус гладкий и кремовый.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления заварного теста и мясной начинки.

**Креативность:** Оригинальная подача и интересное сочетание ингредиентов.

**Баланс вкусов:** Гармоничное сочетание сладкого, соленого, пикантного и свежего во вкусе готового блюда.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

## **Практическое задание №8**

### **Приготовление песочного пирога с творогом и ягодами.**

**Эталон практических действий**

**Рецептура: (Все ингредиенты в граммах)**

### **Песочное Тесто:**

Мука пшеничная высшего сорта: 250 г

Масло сливочное 82,5%: 125 г (холодное, нарезанное кубиками)

Сахарная пудра: 50 г

Яйцо куриное: 1 шт.

Соль: 1/4 ч.л.

Разрыхлитель теста: 1/2 ч.л. (по желанию)

### **Творожная Начинка:**

Творог 9%: 500 г

Сахар: 100 г

Яйца куриные: 2 шт.

Сметана 20%: 50 г

Крахмал кукурузный: 20 г

Ванильный экстракт: 1 ч.л. (или ванильный сахар: 10 г)

Цедра одного лимона: 1 ч.л. (по желанию)

### **Ягодный Слой:**

Ягоды (свежие или замороженные): 300-400 г (клубника, малина, черника, смородина, вишня - на выбор или смесь)

Сахар: 30-50 г (в зависимости от сладости ягод)

Крахмал кукурузный: 1-2 ст.л. (если ягоды дают много сока)

### **Дополнительно:**

Яйцо для смазывания теста (1 шт., по желанию)

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

### **Оборудование и Инструменты:**

Миска большая

Кухонный комбайн или миксер с насадкой "лопатка" (желательно)

Мерный стакан или кухонные весы

Скалка

Пищевая пленка

Форма для выпечки (круглая или прямоугольная, желательно разъемная, диаметр ~22-24 см)

Пергаментная бумага

Миска для творожной начинки

Венчик

Сотейник

Решетка для остывания пирога

### **Приготовление Песочного Теста:**

Соединение Сухих Ингредиентов: В миске смешайте муку, сахарную пудру, соль и разрыхлитель (если используете).

Добавление Масла: Добавьте холодное нарезанное кубиками сливочное масло к сухим ингредиентам. С помощью кухонного комбайна или кончиками пальцев перетрите масло с мукой в мелкую крошку. Задача - не растопить масло, а получить рассыпчатую смесь.

Добавление Яйца: Добавьте яйцо и быстро замесите тесто. Не вымешивайте тесто слишком долго, чтобы оно не стало жестким.

**Формирование и Охлаждение:** Сформируйте из теста диск, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 30 минут (а лучше на 1-2 часа). Охлаждение необходимо для того, чтобы тесто стало более пластичным и меньше усаживалось при выпечке.

**Контроль:** Тесто хорошо охладилось, стало плотным, но легко раскатывается.

#### **Приготовление Творожной Начинки:**

**Смешивание Ингредиентов:** В миске смешайте творог, сахар, яйца, сметану, крахмал, ванильный экстракт (или ванильный сахар) и цедру лимона (если используете). Взбейте венчиком или миксером до однородной массы. Не перевзбивайте начинку, чтобы она не стала слишком жидкой.

**Контроль:** Начинка однородная, без комков, кремообразная.

#### **Приготовление Ягодного Слоя:**

(Если используете замороженные ягоды): Разморозьте ягоды и слейте излишки жидкости.

**Смешивание Ягод с Сахаром и Крахмалом:** В сотейнике смешайте ягоды с сахаром. Если ягоды дают много сока, добавьте крахмал.

**Проваривание (по желанию):** Поставьте сотейник на медленный огонь и, помешивая, доведите ягодную смесь до кипения. Проварите 1-2 минуты, пока соус не загустеет. Охладите ягодный слой. (Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы ягоды в пироге остались более цельными и свежими).

**Контроль:** Ягодный слой немного загустел, ягоды сохранили форму.

#### **Сборка Пирога:**

**Раскатка Теста и Формовка Коржа:** Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте его на присыпанной мукой поверхности в круг или прямоугольник, немного больше, чем размер вашей формы для выпечки.

**Перенос Теста в Форму:** Аккуратно перенесите раскатанное тесто в форму для выпечки. Прижмите тесто к бортикам формы. Обрежьте лишнее тесто, если необходимо. Сделайте проколы вилкой по дну коржа, чтобы тесто не вздулось при выпечке.

(По желанию) **Предварительная Выпечка:** Для более хрустящего дна, можно предварительно выпечь корж в разогретой до 180°C духовке в течение 10-15 минут. Остудите корж перед добавлением начинки.

**Выкладывание Начинок:** Вылейте творожную начинку на подготовленный корж. Разровняйте поверхность. Сверху выложите ягодный слой.

(По желанию) **Смазывание Теста:** Смажьте края пирога взбитым яйцом (для придания красивого золотистого цвета).

#### **Выпечка Пирога:**

**Разогрев Духовки:** Разогрейте духовку до 180°C.

**Выпечка:** Выпекайте пирог в разогретой духовке в течение 40-50 минут, или до тех пор, пока тесто не станет золотистым, а творожная начинка не схватится. Если верх пирога начнет пригорать, прикройте его фольгой.

**Контроль:** Тесто золотистое, творожная начинка запеклась, но осталась нежной.

#### **Охлаждение и Подача:**

**Охлаждение:** Дайте пирогу полностью остыть в форме, прежде чем вынимать его. Охлаждение необходимо, чтобы начинка уплотнилась и пирог не развалился.

**Извлечение из Формы:** Аккуратно извлеките пирог из формы (если форма разъемная, просто откройте ее).

**Декорирование (По желанию):** Посыпьте пирог сахарной пудрой перед подачей.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Пирог имеет красивый золотистый цвет, аккуратную форму. Начинка равномерно распределена.

**Вкус:** Тесто рассыпчатое, нежное, с приятным сливочным вкусом. Творожная начинка нежная, в меру сладкая, с легкой кислинкой. Ягоды придают пирогу свежий и сочный вкус.

**Текстура:** Тесто рассыпчатое, начинка кремообразная, ягоды мягкие.

**Качество теста:** Тесто хорошо пропеклось, не подгорело, не жесткое.

**Качество начинки:** Начинка однородная, без комков, не переслащенная.

**Сочетание вкусов:** Гармоничное сочетание сливочного, кисло-сладкого и фруктового вкусов.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления теста и начинки.

**Соблюдение температурного режима:** Правильное соблюдение температурного режима при приготовлении теста и выпечке.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.



*Министерство образования Свердловской области*  
*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение*  
*Свердловской области*  
**«ПО.СПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»**

## **ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.05 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**

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

### **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по производственной практике ПМ.05 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 по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета, по производственной практике, модуля ПМ.05 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 отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

### **Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

В результате освоения МДК05.01, МДК05.02 обучающийся должен:

<p><b>Иметь практический опыт ПК5.1-ПК5.6 ОК01-09</b></p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
---	---

<p><b>Уметь</b> <b>ПК5.1-ПК5.6</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p><b>Знать</b> <b>ПК5.1-ПК5.6</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки по производственной практике

Показатели  Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
<b>5 (отлично)</b>	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
<b>4 (хорошо)</b>	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

### III Комплект оценочных средств

Задания дифференцированного зачета состоят из практической работы.

### Практическое задание №1

#### Приготовление "Шу" с пикантными начинками.

##### Эталон практических действий

##### Рецептура:

##### Тесто "Шу":

Вода: 125 мл

Молоко: 125 мл

Масло сливочное 82,5%: 100 г

Мука пшеничная высшего сорта: 150 г

Яйца куриные: 4-5 шт. (в зависимости от размера и консистенции теста)

Соль: 3 г

Сахар: 3 г (можно исключить для более нейтрального вкуса)

##### Варианты Пикантных Начинок (на выбор или комбинация):

##### Крем с Лососем и Укропом:

Сливочный сыр (типа Филадельфия): 150 г

Лосось слабосоленый: 100 г (мелко нарезанный)

Укроп свежий: 20 г (мелко нарезанный)

Сок лимона: 1 ч.л.

Черный перец по вкусу

##### Крем с Авокадо и Креветками:

Авокадо спелый: 1 шт.

Креветки отварные: 100 г (мелко нарезанные)

Лук красный: 1/4 шт. (мелко нарезанный)

Кинза свежая: 10 г (мелко нарезанная)

Сок лайма: 1 ст.л.

Соус Табаско: несколько капель (по вкусу)

Соль, перец по вкусу

Крем-чиз с грибами (можно использовать вешенки или шампиньоны):

Сливочный сыр: 200 г

Обжаренные грибы с луком: 150 г

Свежая петрушка: 10 г

Чёрный перец, соевый соус по вкусу

##### Декор (на выбор или комбинация):

Зелень (микрозелень, петрушка, укроп, базилик)

Вяленые томаты (нарезанные полосками)

Кунжут (черный, белый)

Семена льна

Паприка молотая

Перец чили (хлопья)

Крем-чиз (для украшения шапочкой)

Икра (красная или черная, если соответствует начинке)

Балзамический крем

##### Оборудование и Инструменты:

Кастрюля с толстым дном

Две миски

Мерный стакан или кухонные весы

Деревянная лопатка

Миксер или венчик

Кондитерский мешок с различными насадками (круглые, звездочки, щелевые)

Противни

Пергаментная бумага

Сковорода

Блендер или кухонный комбайн

Мелкое сито (для паштета)

Нож

Разделочная доска

Решетка для остывания профитролей

### **Приготовление Теста "Шу": (Аналогично приготовлению заварного теста для эклеров, но с акцентом на нейтральный вкус).**

**Заваривание Муки:**

**Детализация:** В кастрюле с толстым дном смешайте воду, молоко, сливочное масло, соль и сахар (если используете). Доведите до кипения на среднем огне, чтобы масло полностью растаяло. Снимите кастрюлю с огня и быстро всыпьте всю муку. Энергично перемешивайте деревянной лопаткой, пока не образуется гладкий ком теста, который отстает от стенок кастрюли.

**Контроль:** Тесто однородное, гладкое, не содержит комочков муки и легко отстает от стенок кастрюли.

**Охлаждение и Введение Яиц:**

**Детализация:** Переложите тесто в миску и дайте ему немного остыть (до ~60°C). Начинайте постепенно вводить яйца, по одному, тщательно вымешивая тесто после каждого добавления. Возможно, вам потребуется не все яйца - тесто должно получиться гладким, блестящим и медленно стекать с лопатки, образуя "клювик".

**Контроль:** Тесто гладкое, блестящее, эластичное, медленно стекает с лопатки.

**Формовка Профитролей/Эклеров:**

**Детализация:** Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой или звездообразной насадкой. Отсадите на противень, застеленный пергаментной бумагой, небольшие шарики (профитроли) или продолговатые формы (эклеры) – в зависимости от задумки.

**Вариация:** Для придания особого вида, можно присыпать сырые профитроли семенами кунжута, льна или паприкой.

**Контроль:** Профитроли/эклеры ровные, одинакового размера, аккуратно отсажены на противень.

**Выпечка Профитролей/Эклеров:**

**Детализация:** Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте профитроли/эклеры в течение 25-30 минут, до золотистого цвета и увеличения в объеме. Во время выпечки не открывайте духовку, чтобы тесто не осело!

**Контроль:** Профитроли/эклеры хорошо поднялись, имеют золотистый цвет, пустые внутри.

**Охлаждение:** Сразу после выпечки проколите каждый профитроль/эклер вилкой в нескольких местах или сделайте небольшой надрез сбоку, чтобы выпустить пар. Переложите на решетку и дайте им полностью остыть.

**Контроль:** Профитроли/эклеры полностью остыли и сохранили свою форму.

### **Приготовление Пикантных Начинок: (Подробное описание для каждого варианта)**

**Крем с Лососем и Укропом:**

**Детализация:** Взбейте сливочный сыр до мягкости. Добавьте мелко нарезанный лосось и укроп. Приправьте лимонным соком и черным перцем. Перемешайте.

**Крем с Авокадо и Креветками:**

**Детализация:** Очистите авокадо от кожуры и удалите косточку. Разомните мякоть авокадо вилкой или измельчите в блендере. Добавьте мелко нарезанные отварные креветки, красный лук, кинзу, сок лайма и соус Табаско. Приправьте солью и перцем по вкусу. Перемешайте.

**Крем-чиз с грибами:**

Сливочный сыр слегка взбить, добавить обжаренные с луком грибы, специи и петрушку.

**Сборка "Шу":** Подготовка Профитролей/Эклеров: Сделайте небольшой надрез сбоку или снизу каждого профитроля/эклера.

**Наполнение Начинкой:** Переложите выбранную начинку в кондитерский мешок с насадкой и наполните профитроли/эклеры кремом. Следите, чтобы начинка распределялась равномерно.

**Декорирование: (Здесь проявляется креативность)**

**Визуальное Соответствие:** Выбирайте декор, который сочетается с начинкой по цвету и вкусу (например, к начинке с лососем – веточки укропа, к паштету из печени – зерна перца).

**Использование Крем-чиза:** Можно украсить верхушку профитролей "шапочкой" из крем-чиза другого цвета (например, подкрасив его свекольным соком).

**Текстуры:** Используйте разные текстуры для декора – хрустящие семена кунжута, мягкую зелень, капли балзамического крема.

**Акцент:** Не перегружайте декор, достаточно 2-3 элементов, чтобы создать аппетитный и элегантный вид.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Профитроли/эклеры имеют ровную форму, золотистый цвет. Декор аккуратный и соответствует начинке.

**Вкус:** Тесто нейтральное, с легкой сливочной ноткой. Начинка яркая, сбалансированная по вкусу, без излишней солености или остроты. Все ингредиенты сочетаются между собой.

**Текстура:** Тесто воздушное, хрустящее снаружи и пустое внутри. Начинка кремообразная, нежная или паштетообразная – в зависимости от варианта.

**Качество теста:** Тесто хорошо пропеклось, не осело, не жесткое.

**Качество начинки:** Начинка однородная, без комков, правильно приправлена.

**Сочетание вкусов:** Гармоничное сочетание вкуса теста и начинки.

**Презентация:** Аккуратное и эстетичное оформление, подчеркивающее вкус и уникальность каждого "Шу".

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления теста и начинок.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

## Практическое задание №2

**Приготовление песочного тарта с творожной начинкой.**

**Эталон практических действий**

**Рецептура:**

Песочное Тесто:

Мука пшеничная высшего сорта: 200 г

Масло сливочное 82,5%: 100 г (очень холодное, нарезанное кубиками)

Сахарная пудра: 50 г

Яйцо куриное (желток): 1 шт.

Соль: щепотка

Ледяная вода: 1-2 ст.л. (может понадобиться)

**Творожная Начинка:**

Творог 9%: 400 г (желательно сухой, без комочков)

Сливки 33%: 100 мл

Сахар: 80 г (можно регулировать по вкусу)

Яйца куриные: 2 шт.

Крахмал кукурузный: 1 ст.л. (10 г)

Ванильный экстракт: 1 ч.л. (или ванильный сахар: 10 г)

Цедра лимона: 1 ч.л. (по желанию)

### **Дополнительно:**

Мука для подпыла

Сливочное масло для смазывания формы (можно использовать кулинарный спрей)

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Фрукты/ягоды для украшения (по желанию)

### **Оборудование и Инструменты:**

Миска большая

Кухонный комбайн (желательно) или нож и разделочная доска

Скалка

Пищевая пленка

Форма для тарта с рифлеными бортиками и съемным дном (диаметр ~20-22 см)

Пергаментная бумага

Груз для выпечки "вслепую" (сухая фасоль, рис, керамические шарики)

Миксер

Венчик

Лопатка силиконовая

Решетка для остывания

### **Приготовление Песочного Теста:**

Техника "Sablage" (Перетирание с Маслом):

Детализация: В миске соедините муку, сахарную пудру и соль. Добавьте очень холодное, нарезанное кубиками сливочное масло. С помощью кухонного комбайна или кончиками пальцев быстро перетрите масло с мучной смесью в мелкую крошку, напоминающую мокрый песок. Важно не перегреть масло! Используйте кончики пальцев для минимального контакта и сохранения температуры.

Контроль: Смесь должна быть рассыпчатой, однородной, без крупных кусочков масла.

Связывание Теста:

Детализация: Добавьте желток к масляно-мучной крошке. Быстро перемешайте. Если тесто слишком сухое и не собирается в ком, постепенно добавляйте ледяную воду, по 1 столовой ложке, до тех пор, пока тесто не начнет формироваться.

Контроль: Тесто должно собраться в комок, но не должно быть слишком влажным или липким.

Формирование и Охлаждение (Ключевой Этап):

Детализация: Сформируйте из теста плоский диск, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь. Охлаждение необходимо для правильного формирования глютена и предотвращения усадки теста при выпечке.

Контроль: Тесто твердое на ощупь, но пластичное при надавливании.

### **Приготовление Творожной Начинки:**

Подготовка Творога:

Детализация: Если творог влажный, откиньте его на марлю или сито, чтобы удалить лишнюю жидкость.

Протрите творог через сито для получения более гладкой консистенции (шаг по желанию).

Контроль: Творог сухой, мелкозернистый, без крупных комков.

Смешивание Ингредиентов (Последовательность Важна):

Детализация: В миске взбейте сливки с сахаром до мягких пиков (не перебейте!). В отдельной миске слегка взбейте яйца. Аккуратно введите яйца в творог, перемешивая лопаткой. Затем добавьте взбитые сливки, крахмал, ванильный экстракт (или ванильный сахар) и цедру лимона (если используете).

Аккуратно перемешайте до однородности.

Контроль: Начинка однородная, воздушная, без комочков, кремообразная консистенция.

### **Формовка и Выпечка Тарта:**

Раскатка Теста:

Детализация: Достаньте тесто из холодильника. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг, немного больше диаметра вашей формы для тарта.

Контроль: Тесто раскатано равномерно, толщиной около 3-4 мм.

Перенос Теста в Форму:

Детализация: Аккуратно перенесите раскатанное тесто в форму для тарта. Не притягивайте тесто, а свободно уложите его в форму. Прижмите тесто к бортикам формы, чтобы оно приняло ее форму.

Контроль: Тесто равномерно распределено по форме, без складок и разрывов.

Удаление Лишнего Теста:

Детализация: Прокатайте скалкой по верхнему краю формы, чтобы удалить лишнее тесто. Или аккуратно обрежьте излишки теста ножом.

Контроль: Края тарта ровные и аккуратные.

Выпечка "Вслепую" (Blind Baking):

Детализация: Наколите дно тарта вилкой в нескольких местах. Выстелите тесто пергаментной бумагой и заполните грузом (фасолью, рисом, керамическими шариками). Это предотвратит вздутие теста при выпечке.

Контроль: Дно тарта равномерно наколото вилкой, бумага и груз равномерно распределены.

Предварительная Выпечка:

Детализация: Выпекайте тарт в разогретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут. Затем удалите пергаментную бумагу с грузом и выпекайте еще 5-10 минут, до легкого золотистого цвета.

Контроль: Дно и бортики тарта слегка золотистые, сухие на ощупь.

Охлаждение Коржа: Дайте коржу немного остыть перед заполнением начинкой.

### **Заполнение Начинкой и Окончательная Выпечка:**

Заполнение Коржа Начинкой:

Детализация: Вылейте творожную начинку в предварительно выпеченный корж. Разровняйте поверхность начинки лопаткой.

Контроль: Начинка равномерно распределена по коржу.

Выпечка с Начинкой:

Детализация: Выпекайте тарт в разогретой до 160°C духовке в течение 30-40 минут, или до тех пор, пока начинка не схватится, но останется слегка дрожащей в центре.

Контроль: Бортики тарта золотистые, начинка запеклась, но осталась нежной и слегка дрожащей в центре.

### **Охлаждение и Декорирование:**

Охлаждение (Очень Важно):

Детализация: Дайте тарту полностью остыть в форме, а затем уберите в холодильник на несколько часов (лучше на ночь). Охлаждение необходимо для того, чтобы начинка полностью стабилизировалась и не растеклась при разрезании.

Контроль: Тарт полностью остыл и провел достаточно времени в холодильнике.

Извлечение из Формы:

Детализация: Аккуратно извлеките тарт из формы, подняв его за съемное дно.

Декорирование (По Желанию):

Детализация: Посыпьте тарт сахарной пудрой. Украсьте свежими фруктами или ягодами.

Вариации: Можно использовать растопленный шоколад, взбитые сливки, миндальные лепестки и т.д. для декорирования.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Тарт имеет ровную форму, золотистый цвет. Начинка равномерно распределена. Декор аккуратный.

**Вкус:** Тесто рассыпчатое, нежное, с приятным сливочным вкусом. Творожная начинка нежная, в меру сладкая, с легкой кислинкой и ванильным ароматом.

**Текстура:** Тесто рассыпчатое, начинка кремообразная, нежная.

**Качество теста:** Тесто хорошо пропеклось, не подгорело, не жесткое.

**Качество начинки:** Начинка однородная, без комков, не переслащенная, не жидкая.

**Сочетание вкусов:** Гармоничное сочетание сливочного и кисло-сладкого вкусов.

Соблюдение рецептуры: Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления теста и начинки.

**Соблюдение температурного режима:** Правильное соблюдение температурного режима при приготовлении теста и выпечке.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

### Практическое задание №3

#### Приготовление "Брауни шоколадный"

##### Эталон практических действий

Рецептура:

Шоколад темный (55-70% какао): 200 г (использовать качественный шоколад!)

Масло сливочное 82,5%: 150 г

Сахар: 200 г (можно использовать смесь белого и коричневого сахара для более насыщенного вкуса)

Яйца куриные: 3 шт.

Мука пшеничная высшего сорта: 100 г

Какао-порошок: 30 г (натуральный, не алкализованный)

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Соль: щепотка

Орехи (грецкие, пекан, миндаль, фундук – на выбор): 100 г (крупно рубленые)

##### Оборудование и Инструменты:

Две миски (одна для растапливания шоколада, другая для теста)

Сотейник или миска для водяной бани (если шоколад растапливаете на водяной бане)

Лопатка силиконовая

Венчик

Миксер (опционально, для взбивания яиц с сахаром)

Форма для выпечки (квадратная или прямоугольная, примерно 20x20 см или 20x30 см)

Пергаментная бумага

Нож

Разделочная доска

Весы кухонные

Решетка для остывания

##### Подготовка Формы:

Детализация: Выстелите форму для выпечки пергаментной бумагой так, чтобы бумага выступала за края формы. Это облегчит извлечение брауни после выпечки. Смажьте пергаментную бумагу сливочным маслом (тонким слоем).

Контроль: Форма равномерно выстелена бумагой, бумага смазана маслом.

### Растапливание Шоколада и Масла:

Способ 1: Водяная Баня – Разломайте шоколад на кусочки. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Поместите миску над кастрюлей с кипящей водой (дно миски не должно касаться воды!). Растапливайте, помешивая лопаткой, до получения гладкой, однородной массы.

Способ 2: Микроволновка – Разломайте шоколад на кусочки. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Растапливайте в микроволновке короткими импульсами (по 30 секунд), перемешивая после каждого импульса, чтобы шоколад не пригорел.

Контроль: Шоколад полностью растаял, масса гладкая, блестящая, без комочков.

### Остужение Шоколадной Смеси:

Детализация: Снимите миску с растопленным шоколадом и маслом с водяной бани. Дайте немного остыть (5-10 минут). Это важно, чтобы не сварить яйца на следующем этапе.

Контроль: Шоколадная смесь слегка теплая, но не горячая.

### Взбивание Яиц и Сахара (Опционально, но Рекомендуется):

Детализация: В отдельной миске взбейте яйца с сахаром до легкой, светлой массы. Взбивание яиц придает брауни более воздушную текстуру. Если не хотите взбивать, просто смешайте яйца с сахаром венчиком до однородности.

Контроль: Яичная масса посветлела и увеличилась в объеме (если взбивали).

### Соединение Ингредиентов:

Детализация: Влейте остывшую шоколадную смесь во взбитые яйца (или просто смешанные с сахаром). Аккуратно перемешайте лопаткой до однородности. Добавьте ванильный экстракт и соль.

Контроль: Масса однородная, шоколадного цвета.

### Добавление Сухих Ингредиентов:

Детализация: Просейте муку и какао-порошок в шоколадную массу. Аккуратно перемешайте лопаткой, только до соединения ингредиентов. Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы брауни не получился жестким.

Контроль: Тесто однородное, без комочков муки, но не слишком вымешанное.

### Добавление Орехов:

Детализация: Добавьте крупно рубленые орехи в тесто и аккуратно перемешайте.

Контроль: Орехи равномерно распределены по тесту.

### Выпечка:

Детализация: Вылейте тесто в подготовленную форму. Разровняйте поверхность лопаткой. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 20-30 минут. Время выпечки зависит от духовки и желаемой степени готовности. Брауни должен оставаться влажным внутри, с тонкой корочкой сверху.

Контроль: Верх брауни должен быть блестящим и потрескавшимся. Центр должен быть слегка влажным, но не жидким. Проверьте готовность зубочисткой: воткнутая в центр брауни зубочистка должна выходить с небольшим количеством влажных крошек, но не с жидким тестом.

### Остужение и Нарезка:

Детализация: Дайте брауни полностью остыть в форме. Это важно, чтобы он затвердел и его можно было легко нарезать. Поднимите брауни за края пергаментной бумаги и перенесите на разделочную доску. Нарежьте на квадратные или прямоугольные кусочки.

Контроль: Брауни остыл, легко нарезается на ровные кусочки.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** Брауни имеет темный шоколадный цвет, тонкую, блестящую, потрескавшуюся корочку сверху. Кусочки ровные, с четкими краями.

**Текстура:** Брауни плотный и влажный внутри, с легкой тягучестью. Не должен быть сухим или крошащимся.

**Вкус:** Интенсивный шоколадный вкус, с легкой горчинкой от темного шоколада. Присутствуют нотки ванили и орехов. Умеренно сладкий.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Правильность выпечки:** Брауни пропечен, но не пересушен. Центр влажный, но не жидкий.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Презентация:** Аккуратная нарезка, эстетичное оформление (можно посыпать сахарной пудрой, какао-порошком или украсить ягодами).

#### **Практическое задание №4**

#### **Приготовление "Кекс с карамельными грушами"**

##### **Эталон практических действий**

##### **Рецептура:**

Кекс:

Мука пшеничная высшего сорта: 250 г

Сахар: 150 г

Масло сливочное 82,5%: 150 г (комнатной температуры, мягкое)

Яйца куриные: 3 шт.

Разрыхлитель теста: 10 г (2 ч.л.)

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Соль: щепотка

Молоко: 50 мл (комнатной температуры)

##### **Карамельные Груши:**

Груши твердые (например, Конференция, Вильямс): 3-4 шт. (около 500 г)

Сахар: 100 г

Масло сливочное 82,5%: 30 г

Корица молотая: 1/2 ч.л. (по желанию)

Лимонный сок: 1 ст.л.

##### **Дополнительно:**

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Миндальные лепестки (для украшения по желанию)

Сливочное масло для смазывания формы

Мука для присыпки формы

##### **Оборудование и Инструменты:**

Две миски (одна для сухих, другая для влажных ингредиентов)

Миксер

Венчик

Лопатка силиконовая

Сковорода с толстым дном

Форма для кекса (круглая с отверстием в центре или прямоугольная, около 22-24 см)

Пергаментная бумага (опционально, для выстилания дна формы)

Нож

Разделочная доска

Весы кухонные

Зубочистка

Решетка для остывания

##### **Приготовление Карамельных Груш:**

Подготовка Груш:

**Детализация:** Вымойте груши, очистите от кожуры (по желанию, можно оставить кожуру для более rustic-вида), удалите сердцевину и нарежьте дольками толщиной около 1 см. Сбрызните груши лимонным соком, чтобы они не потемнели.

**Контроль:** Груши нарезаны аккуратными дольками одинаковой толщины.

**Карамелизация:**

**Детализация:** В сковороде с толстым дном (это важно, чтобы карамель не пригорела) расплавьте сахар на среднем огне. Не перемешивайте сахар ложкой, а лишь слегка наклоняйте сковороду, чтобы сахар равномерно распределился. Как только сахар начнет плавиться и приобретать золотистый цвет, добавьте сливочное масло. Аккуратно перемешайте масло с карамелью до однородности. Будьте осторожны, карамель очень горячая!

**Контроль:** Карамель имеет красивый золотистый цвет, без кристалликов сахара.

**Обжаривание Груш в Карамели:**

**Детализация:** Добавьте нарезанные груши в карамель. Аккуратно перемешайте, чтобы груши полностью покрылись карамелью. Добавьте корицу (по желанию). Обжаривайте груши в карамели в течение 5-7 минут, пока они не станут мягкими и слегка карамелизованными.

**Контроль:** Груши стали мягкими, приобрели карамельный цвет и аромат.

**Охлаждение Груш:** Снимите сковороду с огня и дайте грушам немного остыть.

### **Приготовление Теста для Кекса:**

**Подготовка Формы:**

**Детализация:** Смажьте форму для кекса сливочным маслом и присыпьте мукой (или манкой). Можно выстелить дно формы пергаментной бумагой.

**Контроль:** Форма равномерно смазана и присыпана мукой.

**Смешивание Сухих Ингредиентов:**

**Детализация:** В миске смешайте муку, разрыхлитель и соль.

**Контроль:** Сухие ингредиенты равномерно распределены.

**Взбивание Масла и Сахара:**

**Детализация:** В отдельной миске взбейте мягкое сливочное масло с сахаром до светлой и пышной массы. Это занимает около 3-5 минут.

**Контроль:** Масло с сахаром превратились в светлую, воздушную массу.

**Добавление Яиц:**

**Детализация:** По одному добавляйте яйца в масляно-сахарную смесь, тщательно взбивая после каждого добавления. Добавьте ванильный экстракт.

**Контроль:** Масса однородная, без расслоения.

**Чередование Сухих и Влажных Ингредиентов:**

**Детализация:** Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в масляно-яичную смесь, чередуя с молоком. Начните и закончите сухими ингредиентами. Перемешивайте лопаткой или миксером на низкой скорости только до соединения ингредиентов. Не переусердствуйте с перемешиванием.

**Контроль:** Тесто однородное, без комочков муки, но не перевымесанное.

### **Сборка Кекса:**

**Выкладывание Груш в Форму:**

**Детализация:** Выложите половину карамелизованных груш на дно подготовленной формы.

**Контроль:** Груши распределены равномерно.

**Заливка Теста:**

**Детализация:** Вылейте половину теста в форму, поверх груш. Затем выложите оставшиеся груши, а сверху - оставшееся тесто.

**Контроль:** Тесто равномерно распределено, покрывает все груши.

#### **Выпечка:**

**Выпекание Кекса:**

**Детализация:** Выпекайте кекс в разогретой до 170°C духовке в течение 50-60 минут, или до тех пор, пока зубочистка, вставленная в центр кекса, не выйдет сухой или с небольшим количеством влажных крошек.

**Контроль:** Кекс хорошо поднялся, имеет золотистый цвет.

**Охлаждение:** Дайте кексу немного остыть в форме (около 10-15 минут), а затем переверните его на решетку для полного остывания.

#### **Декорирование (по желанию):**

**Посыпка Сахарной Пудрой:** Посыпьте остывший кекс сахарной пудрой.

**Украшение Миндальными Лепестками:** Украсьте кекс миндальными лепестками.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Кекс имеет красивый золотистый цвет, ровную поверхность (без трещин), аккуратное декорирование.

**Текстура:** Кекс мягкий, влажный, нежный, воздушный.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость кекса, карамельная сладость груш, легкая кислинка. Присутствуют нотки ванили и корицы.

**Качество груш:** Груши мягкие, карамелизованные, с приятным ароматом.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Правильность выпечки:** Кекс пропечен, но не пересушен.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

### **Практическое задание №5**

#### **Приготовление Ромовой бабы**

#### **Эталон практических действий**

#### **Рецептура:**

**Тесто для Ромовой Бабы:**

Мука пшеничная высшего сорта: 500 г

Дрожжи свежие прессованные: 25 г (или 8 г сухих быстродействующих)

Молоко теплое: 250 мл (температура 30-35°C)

Сахар: 50 г

Яйца куриные: 4 шт.

Масло сливочное 82,5%: 120 г (мягкое, комнатной температуры)

Соль: 5 г (1 ч.л. без горки)

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Цедра лимона: 1 ч.л. (по желанию)

#### **Ромовый Сироп:**

Вода: 250 мл

Сахар: 200 г

Ром темный или светлый: 100 мл (можно использовать ароматизатор "Ром" по вкусу)

Лимонный сок: 1 ст.л. (по желанию)

#### **Крем :**

Сливки 33-35%: 200 мл

Сахарная пудра: 40 г

Ванильный экстракт: 1/2 ч.л.

**Дополнительно:**

Сливочное масло для смазывания формы

Мука для присыпки формы

Абрикосовый джем или глазурь (для смазывания баб)

**Оборудование и Инструменты:**

Большая миска для замешивания теста

Миксер с насадкой крюк (для замешивания теста) или ручной замес (требует больше усилий)

Мерный стакан или весы

Кастрюля для варки сиропа

Формы для ромовых баб (цилиндрические или конические, небольшого размера)

Кулинарная кисть

Сотейник

Решетка для остывания

Миска для взбивания сливок

Кондитерский мешок с насадкой (для крема, по желанию)

**Приготовление Теста:**

Активация Дрожжей (Опара):

Детализация: В теплое молоко добавьте сахар (1 ч.л. из общего количества) и раскрошите свежие дрожжи (или добавьте сухие). Перемешайте до полного растворения дрожжей. Добавьте немного муки (2-3 ст.л. из общего количества) до консистенции густой сметаны. Накройте миску полотенцем и поставьте в теплое место на 15-20 минут, чтобы дрожжи активировались и образовалась пенная шапочка.

Контроль: Дрожжи поднялись, образовалась пенная шапочка, свидетельствующая об их активности.

Замес Теста:

Детализация: В большую миску просейте оставшуюся муку. Добавьте сахар, соль, ванильный экстракт и цедру лимона (по желанию). Сделайте углубление в центре муки и влейте опару. Начните замешивать тесто миксером с насадкой крюк (или вручную). По одному добавляйте яйца, тщательно вымешивая после каждого добавления. Затем постепенно добавляйте мягкое сливочное масло, небольшими порциями, вымешивая тесто до однородности и эластичности. Тесто должно получиться мягким, немного липким, но не жидким.

Контроль: Тесто гладкое, эластичное, отстает от стенок миски (при замесе миксером), немного липкое на ощупь.

Первая Расстойка:

Детализация: Сформируйте из теста шар. Смажьте миску растительным маслом. Положите тесто в миску, переверните, чтобы оно было покрыто маслом. Накройте миску полотенцем или пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1-1,5 часа, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2-3 раза.

Контроль: Тесто значительно увеличилось в объеме, стало воздушным.

**Формовка и Выпечка:**

Подготовка Форм:

Детализация: Смажьте формы для ромовых баб сливочным маслом и присыпьте мукой.

Контроль: Формы равномерно смазаны и присыпаны мукой.

### Формовка Баб:

Детализация: Обомните подошедшее тесто (аккуратно выпустите из него воздух). Выложите тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой. Разделите тесто на небольшие кусочки (около 50-70 г каждый, в зависимости от размера форм). Сформируйте из каждого кусочка шарик и положите в подготовленную форму, заполняя ее примерно на 1/3.

Контроль: Кусочки теста одинакового размера, аккуратно уложены в формы.

### Вторая Расстойка:

Детализация: Накройте формы с тестом полотенцем и оставьте в теплом месте на 30-40 минут, чтобы тесто поднялось до краев формы.

Контроль: Тесто поднялось до краев формы.

### Выпечка:

Детализация: Выпекайте ромовые бабы в разогретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут, или до золотистого цвета.

Контроль: Ромовые бабы хорошо поднялись, имеют золотистый цвет.

Охлаждение: Дайте ромовым бабам немного остыть в формах (около 5 минут), а затем аккуратно выньте их из форм и переложите на решетку для полного остывания.

### Приготовление Ромового Сиропа:

#### Варка Сиропа:

Детализация: В кастрюле смешайте воду и сахар. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения, помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Убавьте огонь и варите сироп в течение 5-7 минут, чтобы он немного загустел. Снимите сироп с огня и добавьте ром (или ароматизатор "Ром") и лимонный сок (по желанию).

Контроль: Сироп прозрачный, немного загустел, имеет приятный ромовый аромат.

### Пропитка Баб Сиропом:

#### Подготовка Баб и Сиропа:

Детализация: Слегка остудите ромовые бабы (они должны быть теплыми, но не горячими). Сироп также должен быть теплым.

Контроль: Температура баб и сиропа оптимальна для пропитки.

#### Пропитка:

Детализация: Есть несколько способов пропитки:

*Способ 1:* Окунайте каждую бабу в теплый сироп на несколько секунд, чтобы она хорошо пропиталась.

*Способ 2:* Положите бабы в глубокую емкость и залейте теплым сиропом. Оставьте на 15-20 минут, периодически переворачивая, чтобы все бабы равномерно пропитались.

*Способ 3:* Сделайте в бабах небольшие отверстия зубочисткой и пропитайте их сиропом с помощью кулинарной кисти.

Контроль: Ромовые бабы хорошо пропитаны сиропом, стали мягкими и сочными.

### Приготовление Крема:

#### Взбивание Сливок:

Детализация: Охлажденные сливки взбейте миксером до мягких пиков. Постепенно добавляйте сахарную пудру и ванильный экстракт, продолжая взбивать до устойчивых пиков.

Контроль: Сливки пышные, воздушные, держат форму.

#### Декорирование:

##### Смазывание Абрикосовым Джемом или Глазурью:

Детализация: Смажьте верх ромовых баб разогретым абрикосовым джемом или глазурью.

Контроль: Верх баб блестящий и аппетитный.

Отсадка Крема:

Детализация: Переложите взбитые сливки в кондитерский мешок с насадкой и отсадите крем на верх ромовых баб в виде красивых розочек или других узоров.

Контроль: Декорирование аккуратное и эстетичное.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Ромовые бабы имеют золотистый цвет, правильную форму, аккуратное декорирование.

**Текстура:** Тесто воздушное, пористое, хорошо пропитанное сиропом. Бабы мягкие, сочные, не сухие.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость теста и сиропа, ромовый аромат, легкая кислинка (от лимонного сока). Крем имеет нежный сливочный вкус.

**Качество теста:** Правильно замешенное и выпеченное дрожжевое тесто.

**Качество сиропа:** Правильная консистенция, вкус и аромат.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Презентация:** Аккуратное размещение на блюде, эстетичное оформление

### Практическое задание №6

#### Приготовление Печенья "Мадлен" с начинкой

Эталон практических действий

**Рецептура:**

Тесто для "Мадлен":

Мука пшеничная высшего сорта: 125 г

Сахарная пудра: 100 г

Яйца куриные: 2 шт. (среднего размера)

Масло сливочное 82,5%: 100 г (растопленное и слегка охлажденное)

Разрыхлитель теста: 3 г (1/2 ч.л.)

Цедра лимона: 1/2 ч.л. (по желанию, для аромата)

Ванильный экстракт: 1/2 ч.л.

**Начинки (варианты - на выбор):**

**Вариант 1: Лимонный Курд:**

Лимонный сок: 60 мл

Цедра лимона: 1 ч.л.

Сахар: 80 г

Яйца куриные: 1 шт.

Масло сливочное 82,5%: 50 г (нарезанное кубиками)

**Вариант 2: Фруктовый Джем или Конфитюр:**

Готовый джем или конфитюр (например, клубничный, малиновый, абрикосовый) - 50-70г, в зависимости от желаемого количества начинки

**Дополнительно:**

Сливочное масло для смазывания формы

Мука для присыпки формы (или кондитерский спрей)

Сахарная пудра для посыпки готового печенья (по желанию)

Кондитерский мешок с насадкой (для начинки)

Форма для "Мадлен" (специальная форма с углублениями в виде ракушек)

## **Оборудование и Инструменты:**

Две миски (одна для сухих, другая для влажных ингредиентов)

Венчик

Силиконовая лопатка

Сотейник (для приготовления курда или ганаша)

Миска, подходящая для водяной бани (для ганаша, по желанию)

Форма для "Мадлен"

Кулинарная кисть

Решетка для остывания

Терка (для цедры лимона)

Весы кухонные

## **Приготовление Теста для "Мадлен":**

Подготовка Формы:

Детализация: Смажьте форму для "Мадлен" сливочным маслом и присыпьте мукой (или используйте кондитерский спрей). Особенно тщательно обработайте углубления в форме.

Контроль: Форма равномерно смазана и подготовлена для выпечки, в ней нет пропущенных участков.

Смешивание Сухих Ингредиентов:

Детализация: В миске смешайте муку и разрыхлитель.

Контроль: Сухие ингредиенты равномерно распределены.

Взбивание Яиц и Сахарной Пудры:

Детализация: В отдельной миске взбейте яйца с сахарной пудрой до образования светлой и пышной массы. Это занимает около 3-5 минут. Добавьте ванильный экстракт и цедру лимона (по желанию).

Контроль: Масса увеличена в объеме, стала светлой и пышной.

Добавление Растопленного Масла:

Детализация: Аккуратно, тонкой струйкой, влейте растопленное и слегка охлажденное сливочное масло в яичную смесь, постоянно помешивая венчиком.

Контроль: Масло равномерно распределено, масса сохраняет эмульсию и не расслаивается.

Объединение Сухих и Влажных Ингредиентов:

Детализация: Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в яично-масляную смесь, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх, чтобы сохранить воздушность теста. Не переусердствуйте с перемешиванием.

Контроль: Тесто однородное, без комочков муки, но не перевымесанное.

Охлаждение Теста:

Детализация: Накройте тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30-60 минут. Охлаждение позволяет тесту немного загустеть и лучше сформироваться при выпечке.

Контроль: Тесто охладилось и загустело.

## **Приготовление Начинки (выберите один вариант):**

### **Лимонный Курд:**

Детализация: В сотейнике смешайте лимонный сок, цедру, сахар и яйцо. Поставьте на медленный огонь и, постоянно помешивая, варите до загустения (около 5-7 минут). Снимите с огня и добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Перемешайте до полного растворения масла и однородности курда.

Остудите курд до комнатной температуры.

Контроль: Курд загустел, имеет гладкую текстуру и насыщенный лимонный вкус.

### **Фруктовый Джем или Конфитюр:**

Детализация: Если джем слишком густой, слегка подогрейте его на водяной бане или в микроволновке, чтобы он стал более текучим.

Контроль: Джем или конфитюр имеет текучую консистенцию, удобную для начинки.

### **Выпечка "Мадлен":**

Заполнение Формы:

Детализация: Переложите охлажденное тесто в кондитерский мешок. Аккуратно заполните углубления формы тестом примерно на 2/3.

Контроль: Форма заполнена равномерно, в ней нет пустых или переполненных углублений.

Выпекание:

Детализация: Выпекайте "Мадлен" в предварительно разогретой до 200°C духовке в течение 10-12 минут, или до золотистого цвета по краям. Важно проследить, чтобы у печенья сформировался характерный "животик" - небольшой горбик в центре.

Контроль: Печенье приобрело золотистый цвет, у него сформировался "животик".

Охлаждение:

Детализация: Дайте "Мадлен" остыть в форме в течение 2-3 минут, а затем аккуратно выньте из формы и переложите на решетку для полного остывания.

### **Начинка "Мадлен":**

Подготовка Печенья:

Детализация: Остудите полностью готовое печенье.

Контроль: Печенье полностью остыло.

Создание Отверстия:

Детализация: Необходимо создать маленькое отверстие для дальнейшего добавления начинки. Можно воспользоваться кондитерским мешком с тонкой насадкой или ножом.

Контроль: Отверстие достаточное, чтобы добавить нужное количество начинки.

Наполнение:

Детализация: Поместите избранную начинку в кондитерский мешок. Введите насадку в печенье и наполните ее начинкой. Нужно добавить достаточное количество, чтобы начинка оставила "горбик" на печенье

Контроль: Внешне печенье выглядит наполненным, с "горбиком" у основания.

### **Декорирование:**

Посыпка Сахарной Пудрой: Посыпьте остывшее печенье сахарной пудрой для придания ему более привлекательного вида.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** "Мадлен" имеет золотистый цвет, характерную форму ракушки, с отчетливым "животиком".

**Текстура:** Печенье мягкое, нежное, рассыпчатое, с легкой хрустящей корочкой.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость, легкие ванильные нотки, цитрусовый аромат (если используется цедра лимона). Соответствие вкуса начинки выбранному варианту.

**Качество теста:** Правильно замешенное и выпеченное тесто.

**Качество начинки:** Правильная консистенция, вкус и аромат выбранной начинки.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Наполнение:** Аккуратное и достаточное добавление начинки.

## Практическое задание №7

### Приготовление печенья имбирное

#### Эталон практических действий

##### Рецептура:

Тесто для Имбирного Печенья:

Мука пшеничная высшего сорта: 300 г

Сахар коричневый (можно заменить обычным белым): 100 г

Масло сливочное 82,5%: 100 г (мягкое, комнатной температуры)

Яйцо куриное: 1 шт. (крупное)

Мед жидкий: 2 ст.л. (около 50 г)

Имбирь молотый: 1,5 ч.л.

Корица молотая: 1 ч.л.

Гвоздика молотая: 1/2 ч.л.

Разрыхлитель теста: 1 ч.л.

Соль: 1/4 ч.л.

Какао-порошок (необязательно, для более темного цвета и насыщенного вкуса): 1 ст.л.

##### Глазурь для Декорирования:

Сахарная пудра: 250 г

Белок куриного яйца: 1 шт. (пастеризованный)

Лимонный сок: 1 ч.л.

Пищевые красители (гелевые): по желанию

##### Дополнительно:

Мука для присыпки рабочей поверхности

Пергаментная бумага для выпечки

Скалка

Формочки для печенья (различные формы)

Кондитерский мешок с различными насадками (или зип-пакет с отрезанным уголком)

Зубочистки (для распределения глазури или узоров)

Съедобные блестки, посыпки, конфетти (для декора)

##### Оборудование и Инструменты:

Большая миска для замешивания теста

Миксер (опционально, для взбивания масла с сахаром)

Две миски (одна для глазури, другая для пищевых красителей)

Венчик

Силиконовая лопатка

Два листа пергаментной бумаги

Скалка

Формочки для печенья

Кондитерский мешок

Решетка для остывания

Круглая тарелка для готового печенья

##### Приготовление Теста для Имбирного Печенья:

Смешивание Сухих Ингредиентов:

Детализация: В большой миске смешайте муку, коричневый сахар, имбирь, корицу, гвоздику, разрыхлитель, соль и какао-порошок (если используете).

Контроль: Все сухие ингредиенты равномерно распределены.

Взбивание Масла и Сахара (опционально):

Детализация: В отдельной миске взбейте мягкое сливочное масло с коричневым сахаром до кремообразного состояния (около 2-3 минут). Этот шаг можно пропустить, если вы хотите более плотное и рассыпчатое печенье.

Контроль: Масло с сахаром взбиты до легкой, кремообразной консистенции.

Добавление Яйца и Меда:

Детализация: Добавьте яйцо и жидкий мед в масляную смесь (или прямо в сухие ингредиенты, если не взбивали масло с сахаром). Перемешайте до однородности.

Контроль: Все ингредиенты равномерно соединены.

Соединение Сухих и Влажных Ингредиентов:

Детализация: Постепенно добавляйте сухие ингредиенты к влажным, замешивая тесто вручную или миксером на низкой скорости. Замешивайте до тех пор, пока не образуется однородное, эластичное тесто. Не переусердствуйте с замешиванием.

Контроль: Тесто однородное, не липкое, хорошо собирается в шар.

Охлаждение Теста:

Детализация: Сформируйте из теста плоский диск, оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1-2 часа (или на ночь). Охлаждение теста облегчает его раскатку и предотвращает деформацию печенья при выпечке.

Контроль: Тесто охладилось и стало более твердым.

### **Формовка и Выпечка Имбирного Печенья:**

Раскатка Теста:

Детализация: Разделите охлажденное тесто на две части. Положите одну часть теста между двумя листами пергаментной бумаги. Раскатайте тесто скалкой до толщины 3-5 мм.

Контроль: Тесто раскатано равномерно по всей площади.

Вырезание Формочек:

Детализация: С помощью формочек для печенья вырежьте из раскатанного теста фигурки. Аккуратно перенесите печенье на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Контроль: Фигурки вырезаны аккуратно, тесто не деформировано.

Повторная Раскатка Обрезков (опционально):

Детализация: Соберите обрезки теста, слегка замесите их и снова раскатайте. Вырежьте из них новые фигурки.

Контроль: Используются все остатки теста.

Выпечка:

Детализация: Выпекайте имбирное печенье в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 8-12 минут, или до золотистого цвета по краям. Время выпечки зависит от толщины печенья.

Контроль: Печенье приобрело золотистый цвет, края слегка поджарились.

Охлаждение:

Детализация: Дайте печенью немного остыть на противне (около 5 минут), а затем перенесите на решетку для полного остывания.

Контроль: Печенье полностью остыло.

### **Приготовление Глазури:**

Взбивание Белка:

Детализация: В чистой и сухой миске взбейте белок яйца до мягких пиков. Следите, чтобы в белок не попало ни капли желтка.

Контроль: Белок взбит до состояния мягкой пены с мягкими пиками.

Постепенное Добавление Сахарной Пудры:

Детализация: Постепенно, небольшими порциями, добавляйте сахарную пудру во взбитый белок, продолжая взбивать на низкой скорости. После добавления каждой порции сахарной пудры тщательно перемешивайте.

Контроль: Глазурь становится густой и глянцевой.

Добавление Лимонного Сока:

Детализация: Добавьте лимонный сок в глазурь и перемешайте до однородности. Лимонный сок придает глазури блеск и способствует ее быстрому высыханию.

Контроль: Глазурь блестящая и имеет приятную консистенцию.

Разделение и Окрашивание Глазури (по желанию):

**Детализация:** Разделите глазурь на несколько частей и добавьте в каждую часть пищевой краситель желаемого цвета. Перемешайте до однородного цвета.

**Контроль:** Каждый цвет глазури имеет однородный и насыщенный оттенок.

### **Декорирование Имбирного Печенья:**

**Заполнение Кондитерского Мешка:**

**Детализация:** Переложите глазурь в кондитерский мешок с насадкой нужного размера (или используйте зип-пакет с отрезанным уголком).

**Контроль:** Мешок заполнен глазурью аккуратно, без пузырьков воздуха.

**Контурная Обводка (по желанию):**

**Детализация:** Сначала обведите контур печенья глазурью (более плотной консистенции).

**Контроль:** Контур ровный и аккуратный.

**Заливка Глазурью:**

**Детализация:** Залейте внутреннюю часть печенья глазурью (можно использовать глазурь менее плотной консистенции, добавив немного воды). Распределите глазурь зубочисткой, чтобы она равномерно покрыла всю поверхность печенья.

**Контроль:** Глазурь равномерно покрывает всю поверхность печенья.

**Создание Узоров:**

**Детализация:** Сразу после заливки, пока глазурь не застыла, можно создать узоры, используя зубочистку, другой цвет глазури или съедобные посыпки.

**Контроль:** Узоры аккуратные и красивые.

**Украшение Посыпками:**

**Детализация:** Посыпьте печенье съедобными посыпками, блестками или конфетками.

**Контроль:** Посыпки равномерно распределены по поверхности печенья.

**Высыхание Глазури:**

**Детализация:** Оставьте печенье до полного высыхания глазури (обычно это занимает несколько часов).

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Печенье имеет аккуратную форму, ровный цвет, красиво декорированное глазурью.

**Текстура:** Печенье хрустящее, но не слишком твердое.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость, выраженный имбирный вкус, легкий аромат корицы и гвоздики.

**Качество теста:** Правильно замешенное и выпеченное тесто.

**Качество глазури:** Правильная консистенция, глазурь хорошо держит форму, быстро высыхает.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Презентация:** Аккуратное размещение печенья на блюде, эстетичное украшение.

## **Практическое задание №8**

### **Приготовление Шоколадного Торта.**

#### **Эталон практических действий**

#### **Рецептура:**

Шоколадный Бисквит

#### **Вариант 1 (Классический):**

Мука пшеничная в/с: 200 г

Сахар: 200 г

Яйца куриные: 4 шт.

Какао-порошок: 50 г

Разрыхлитель: 10 г

Масло сливочное 82,5%: 50 г (растопленное)

Кипяток: 100 мл

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

**Вариант 2 (Влажный):**

Мука пшеничная в/с: 150 г

Сахар: 200 г

Яйца куриные: 3 шт.

Какао-порошок: 60 г

Разрыхлитель: 5 г

Растительное масло: 80 мл

Кефир (или йогурт): 120 мл

Кипяток: 100 мл

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

**Шоколадный Крем (варианты: заварной, сливочный):**

**Вариант 1 (Заварной Крем):**

Молоко: 500 мл

Сахар: 150 г

Яйца куриные: 2 шт.

Мука пшеничная в/с: 30 г

Какао-порошок: 30 г

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Шоколад темный (50-70% какао): 50 г (нарезанный)

Сливочное масло 82,5%: 30 г

**Вариант 2 (Шоколадный Сливочный Крем):**

Сливки 33-35%: 400 мл

Сахарная пудра: 80 г

Какао-порошок: 30 г

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

**Пропитка для Коржей (варианты):**

Вариант 1 (Шоколадная):

Вода: 100 мл

Сахар: 50 г

Какао-порошок: 1 ст.л.

**Вариант 2 (Кофейная):**

Вода: 100 мл

Сахар: 50 г

Растворимый кофе: 1 ч.л.

**Вариант 3 (Вишневая или ягодная):**

Вишневый или ягодный сок (компот): 100 мл

Сахар: 30 г (по вкусу)

**Декор (варианты):**

Шоколадная глазурь (растопленный шоколад)

Шоколадная стружка (белая, темная, молочная)

Какао-порошок

Ягоды (вишня, малина, клубника)

Листья мяты

Кондитерские украшения (посыпки, бусины)

Крем (остатки от приготовления)

### **Оборудование и Инструменты:**

Миксер

Миски различных размеров (для теста, крема, пропитки)

Венчик

Силиконовая лопатка

Форма для выпечки (круглая, диаметром 20-22 см)

Пергаментная бумага

Нож для бисквита (или нить)

Кондитерский мешок с насадками

Подставка для торта (вращающаяся)

Шпатель (для выравнивания крема)

Решетка

Сотейник (для приготовления крема и пропитки)

Весы

### **Приготовление Бисквита (выберите один из вариантов)**

Подготовка Формы:

Дно формы выстелите пергаментной бумагой. Стенки смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой или какао (чтобы бисквит легко отошел от формы).

Контроль: Бумага ровно лежит на дне, стенки формы смазаны и присыпаны.

### **Приготовление Теста (Вариант 1 – Классический):**

Детализация: Взбейте яйца с сахаром до образования пышной светлой массы (около 5-7 минут). Аккуратно просейте муку с какао и разрыхлителем в яичную смесь, перемешивая лопаткой снизу вверх, чтобы не потерять объем. Растопите сливочное масло и оставьте остывать. В кипяток добавьте ванильный экстракт. Влейте кипяток в тесто небольшой струйкой, быстро перемешивая. Затем добавьте растопленное масло, перемешайте до однородности.

Контроль: Тесто однородное, без комков, воздушное.

### **Приготовление Теста (Вариант 2 – Влажный):**

Детализация: Смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар, какао, разрыхлитель. В отдельной миске смешайте яйца, растительное масло, кефир и ванильный экстракт. Влейте жидкие ингредиенты в сухие и перемешайте до однородности. В кипяток влейте сразу в тесто, перемешайте. Тесто станет более жидким - это нормально.

Контроль: Тесто однородное, без комков, средней густоты.

### **Выпечка:**

Детализация: Вылейте тесто в подготовленную форму. Выпекайте в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 30-40 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой (она должна выходить сухой из центра бисквита).

Контроль: Бисквит поднялся, стал золотистым, шпажка сухая.

### **Охлаждение и Разрезка:**

Детализация: Дайте бисквиту немного остыть в форме, затем аккуратно извлеките его и полностью остудите на решетке. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на несколько часов (лучше на ночь) – бисквит станет более плотным и его будет легче разрезать. Разрежьте острым ножом или нитью на 2-3 коржа.

Контроль: Бисквит остыл, ровно разрезан на коржи.

**Приготовление Крема (выберите один из вариантов):**

**Шоколадный Заварной Крем:**

Детализация: В сотейнике смешайте молоко с сахаром. В отдельной миске смешайте яйца, муку и какао-порошок. Постепенно влейте горячее молоко в яичную смесь, постоянно помешивая. Перелейте смесь обратно в сотейник и варите на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения крема (около 5-7 минут). Снимите с огня, добавьте нарезанный шоколад и сливочное масло, перемешайте до полного растворения. Перелейте крем в миску, накройте пищевой пленкой в контакт (чтобы не образовалась корочка) и охладите в холодильнике.

Контроль: Крем густой, однородный, без комочков.

**Шоколадный Сливочный Крем:**

Детализация: Взбейте холодные сливки с сахарной пудрой и какао-порошком до образования устойчивых пиков. Добавьте ванильный экстракт, перемешайте.

Контроль: Крем пышный, хорошо держит форму.

**Приготовление Пропитки (выберите один из вариантов):**

**Шоколадная:**

Детализация: Смешайте воду с сахаром и какао-порошком в сотейнике. Доведите до кипения, помешивая, снимите с огня и остудите.

Контроль: Пропитка однородная, без осадка.

**Кофейная:**

Детализация: Смешайте воду с сахаром и растворимым кофе в сотейнике. Доведите до кипения, помешивая, снимите с огня и остудите.

Контроль: Пропитка однородная, ароматная.

**Вишневая (ягодная):**

Детализация: Смешайте вишневый сок (компот) с сахаром в сотейнике. Нагрейте, помешивая, до растворения сахара, остудите.

Контроль: Пропитка прозрачная, ягодная.

**Сборка Торта:**

Пропитка Коржей:

Детализация: Обильно пропитайте каждый корж приготовленной пропиткой.

Контроль: Коржи равномерно пропитаны.

Нанесение Крема:

Детализация: На первый корж выложите часть крема и равномерно распределите шпателем. Накройте вторым коржом, пропитайте его и смажьте кремом. Повторите с остальными коржами.

Контроль: Коржи ровно лежат, крем распределен равномерно.

Выравнивание Торта:

Детализация: Обмажьте торт со всех сторон оставшимся кремом, выравнивая поверхность шпателем.

Контроль: Поверхность торта ровная, без бугров и впадин.

Охлаждение:

**Детализация:** Поместите торт в холодильник на несколько часов (лучше на ночь), чтобы он хорошо пропитался и крем застыл.

**Декорирование:**

Выберите способ декорирования (шоколадная глазурь, стружка, какао, ягоды, и т.д.).

Нанесите глазурь, посыпьте стружкой или какао, украсьте ягодами и т.д. Дайте глазури застыть.

Используйте кондитерский мешок для создания узоров из крема.

**Контроль:** Декор выполнен аккуратно, гармонично сочетается с цветом и текстурой торта.

**Требование к качеству:**

**Внешний вид:** Торт симметричный, ровный, красиво декорированный.

**Текстура:** Бисквит мягкий, пористый, хорошо пропитанный. Крем нежный, стабильный, хорошо держит форму.

**Вкус:** Сбалансированный вкус шоколада, сладости и других ингредиентов.

**Качество бисквита:** Правильно приготовленный, пропеченный, без запаха сырого теста.

**Качество крема:** Однородный, без комочков, с приятным вкусом.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ**

**ПМ.05 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**

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

**I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации экзамена по модулю практике ПМ.05 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 по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - экзамен.

Для выполнения экзамена по модулю ПМ.05 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 отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения заданий *необходимо Основное и вспомогательное оборудование:* весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

### **Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

В результате освоения МДК05.01, МДК05.02 обучающийся должен:

<p><b>Иметь практический опыт ПК5.1-ПК5.6 ОК01-09</b></p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к</p>
---	--

	<p>безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p><b>Уметь</b>  <b>ПК5.1-ПК5.6</b>  <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p><b>Знать</b>  <b>ПК5.1-ПК5.6</b>  <b>ОК01-09</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>



## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки экзамена по модулю

#### Критерии оценки освоения профессионального модуля(экзамен):

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### Критерии оценки практических (лабораторных) работ

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы

### III Комплект оценочных средств

Задания для экзамена состоит из практической работы.

#### Практическое задание №1

#### Приготовление "Шу" с пикантными начинками

##### Эталон практических действий

##### Рецептура:

##### Тесто "Шу":

Вода: 125 мл

Молоко: 125 мл

Масло сливочное 82,5%: 100 г

Мука пшеничная высшего сорта: 150 г

Яйца куриные: 4-5 шт. (в зависимости от размера и консистенции теста)

Соль: 3 г

Сахар: 3 г (можно исключить для более нейтрального вкуса)

##### Варианты Пикантных Начинок (на выбор или комбинация):

##### Крем с Лососем и Укропом:

Сливочный сыр (типа Филадельфия): 150 г

Лосось слабосоленый: 100 г (мелко нарезанный)

Укроп свежий: 20 г (мелко нарезанный)

Сок лимона: 1 ч.л.

Черный перец по вкусу

##### Крем с Авокадо и Креветками:

Авокадо спелый: 1 шт.

Креветки отварные: 100 г (мелко нарезанные)

Лук красный: 1/4 шт. (мелко нарезанный)

Кинза свежая: 10 г (мелко нарезанная)

Сок лайма: 1 ст.л.

Соус Табаско: несколько капель (по вкусу)

Соль, перец по вкусу

Крем-чиз с грибами (можно использовать вешенки или шампиньоны):

Сливочный сыр: 200 г

Обжаренные грибы с луком: 150 г

Свежая петрушка: 10 г

Чёрный перец, соевый соус по вкусу

##### Декор (на выбор или комбинация):

Зелень (микрозелень, петрушка, укроп, базилик)

Вяленые томаты (нарезанные полосками)

Кунжут (черный, белый)

Семена льна

Паприка молотая

Перец чили (хлопья)

Крем-чиз (для украшения шапочкой)

Икра (красная или черная, если соответствует начинке)

Балзамический крем

##### Оборудование и Инструменты:

Кастрюля с толстым дном

Две миски

Мерный стакан или кухонные весы

Деревянная лопатка

Миксер или венчик

Кондитерский мешок с различными насадками (круглые, звездочки, щелевые)  
Противни  
Пергаментная бумага  
Сковорода  
Блендер или кухонный комбайн  
Мелкое сито (для паштета)  
Нож  
Разделочная доска  
Решетка для остывания профитролей

### **Приготовление Теста "Шу": (Аналогично приготовлению заварного теста для эклеров, но с акцентом на нейтральный вкус).**

**Заваривание Муки:**

Детализация: В кастрюле с толстым дном смешайте воду, молоко, сливочное масло, соль и сахар (если используете). Доведите до кипения на среднем огне, чтобы масло полностью растаяло. Снимите кастрюлю с огня и быстро всыпьте всю муку. Энергично перемешивайте деревянной лопаткой, пока не образуется гладкий ком теста, который отстает от стенок кастрюли.

Контроль: Тесто однородное, гладкое, не содержит комочков муки и легко отстает от стенок кастрюли.

**Охлаждение и Введение Яиц:**

Детализация: Переложите тесто в миску и дайте ему немного остыть (до ~60°C). Начинайте постепенно вводить яйца, по одному, тщательно вымешивая тесто после каждого добавления. Возможно, вам потребуется не все яйца - тесто должно получиться гладким, блестящим и медленно стекать с лопатки, образуя "клювик".

Контроль: Тесто гладкое, блестящее, эластичное, медленно стекает с лопатки.

**Формовка Профитролей/Эклеров:**

Детализация: Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой или звездообразной насадкой. Отсадите на противень, застеленный пергаментной бумагой, небольшие шарики (профитроли) или продолговатые формы (эклеры) – в зависимости от задумки.

Вариация: Для придания особого вида, можно присыпать сырые профитроли семенами кунжута, льна или паприкой.

Контроль: Профитроли/эклеры ровные, одинакового размера, аккуратно отсажены на противень.

**Выпечка Профитролей/Эклеров:**

Детализация: Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте профитроли/эклеры в течение 25-30 минут, до золотистого цвета и увеличения в объеме. Во время выпечки не открывайте духовку, чтобы тесто не осело!

Контроль: Профитроли/эклеры хорошо поднялись, имеют золотистый цвет, пустые внутри.

Охлаждение: Сразу после выпечки проколите каждый профитроль/эклер вилкой в нескольких местах или сделайте небольшой надрез сбоку, чтобы выпустить пар. Переложите на решетку и дайте им полностью остыть.

Контроль: Профитроли/эклеры полностью остыли и сохранили свою форму.

### **Приготовление Пикантных Начинок: (Подробное описание для каждого варианта)**

**Крем с Лососем и Укропом:**

Детализация: Взбейте сливочный сыр до мягкости. Добавьте мелко нарезанный лосось и укроп. Приправьте лимонным соком и черным перцем. Перемешайте.

**Крем с Авокадо и Креветками:**

Детализация: Очистите авокадо от кожуры и удалите косточку. Разомните мякоть авокадо вилкой или измельчите в блендере. Добавьте мелко нарезанные отварные креветки, красный лук, кинзу, сок лайма и соус Табаско. Приправьте солью и перцем по вкусу. Перемешайте.

### **Крем-чиз с грибами:**

Сливочный сыр слегка взбить, добавить обжаренные с луком грибы, специи и петрушку.

**Сборка "Шу":** Подготовка Профитролей/Эклеров: Сделайте небольшой надрез сбоку или снизу каждого профитроля/эклера.

Наполнение Начинкой: Переложите выбранную начинку в кондитерский мешок с насадкой и наполните профитроли/эклеры кремом. Следите, чтобы начинка распределялась равномерно.

**Декорирование: (Здесь проявляется креативность)**

Визуальное Соответствие: Выбирайте декор, который сочетается с начинкой по цвету и вкусу (например, к начинке с лососем – веточки укропа, к паштету из печени – зерна перца).

Использование Крем-чиза: Можно украсить верхушку профитролей "шапочкой" из крем-чиза другого цвета (например, подкрасив его свекольным соком).

Текстуры: Используйте разные текстуры для декора – хрустящие семена кунжута, мягкую зелень, капли балзамического крема.

Акцент: Не перегружайте декор, достаточно 2-3 элементов, чтобы создать аппетитный и элегантный вид.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Профитроли/эклеры имеют ровную форму, золотистый цвет. Декор аккуратный и соответствует начинке.

**Вкус:** Тесто нейтральное, с легкой сливочной ноткой. Начинка яркая, сбалансированная по вкусу, без излишней солености или остроты. Все ингредиенты сочетаются между собой.

**Текстура:** Тесто воздушное, хрустящее снаружи и пустое внутри. Начинка кремообразная, нежная или паштетообразная – в зависимости от варианта.

**Качество теста:** Тесто хорошо пропеклось, не осело, не жесткое.

**Качество начинки:** Начинка однородная, без комков, правильно приправлена.

**Сочетание вкусов:** Гармоничное сочетание вкуса теста и начинки.

**Презентация:** Аккуратное и эстетичное оформление, подчеркивающее вкус и уникальность каждого "Шу".

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления теста и начинок.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

## **Практическое задание №2**

### **Приготовление песочного тарта с творожной начинкой.**

#### **Эталон практических действий**

#### **Рецептура:**

Песочное Тесто:

Мука пшеничная высшего сорта: 200 г

Масло сливочное 82,5%: 100 г (очень холодное, нарезанное кубиками)

Сахарная пудра: 50 г

Яйцо куриное (желток): 1 шт.

Соль: щепотка

Ледяная вода: 1-2 ст.л. (может понадобиться)

#### **Творожная Начинка:**

Творог 9%: 400 г (желательно сухой, без комочков)

Сливки 33%: 100 мл

Сахар: 80 г (можно регулировать по вкусу)

Яйца куриные: 2 шт.

Крахмал кукурузный: 1 ст.л. (10 г)

Ванильный экстракт: 1 ч.л. (или ванильный сахар: 10 г)

Цедра лимона: 1 ч.л. (по желанию)

#### **Дополнительно:**

Мука для подпыла

Сливочное масло для смазывания формы (можно использовать кулинарный спрей)

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Фрукты/ягоды для украшения (по желанию)

#### **Оборудование и Инструменты:**

Миска большая

Кухонный комбайн (желательно) или нож и разделочная доска

Скалка

Пищевая пленка

Форма для тарта с рифлеными бортиками и съемным дном (диаметр ~20-22 см)

Пергаментная бумага

Груз для выпечки "вслепую" (сухая фасоль, рис, керамические шарики)

Миксер

Венчик

Лопатка силиконовая

Решетка для остывания

#### **Приготовление Песочного Теста:**

Техника "Sablage" (Перетирание с Маслом):

Детализация: В миске соедините муку, сахарную пудру и соль. Добавьте очень холодное, нарезанное кубиками сливочное масло. С помощью кухонного комбайна или кончиками пальцев быстро перетрите масло с мучной смесью в мелкую крошку, напоминающую мокрый песок. Важно не перегреть масло! Используйте кончики пальцев для минимального контакта и сохранения температуры.

Контроль: Смесью должна быть рассыпчатой, однородной, без крупных кусочков масла.

Связывание Теста:

Детализация: Добавьте желток к масляно-мучной крошке. Быстро перемешайте. Если тесто слишком сухое и не собирается в ком, постепенно добавляйте ледяную воду, по 1 столовой ложке, до тех пор, пока тесто не начнет формироваться.

Контроль: Тесто должно собраться в комок, но не должно быть слишком влажным или липким.

Формирование и Охлаждение (Ключевой Этап):

Детализация: Сформируйте из теста плоский диск, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь. Охлаждение необходимо для правильного формирования глютена и предотвращения усадки теста при выпечке.

Контроль: Тесто твердое на ощупь, но пластичное при надавливании.

#### **Приготовление Творожной Начинки:**

Подготовка Творога:

Детализация: Если творог влажный, откиньте его на марлю или сито, чтобы удалить лишнюю жидкость. Протрите творог через сито для получения более гладкой консистенции (шаг по желанию).

Контроль: Творог сухой, мелкозернистый, без крупных комков.

Смешивание Ингредиентов (Последовательность Важна):

Детализация: В миске взбейте сливки с сахаром до мягких пиков (не перебейте!). В отдельной миске слегка взбейте яйца. Аккуратно введите яйца в творог, перемешивая лопаткой. Затем добавьте взбитые сливки, крахмал, ванильный экстракт (или ванильный сахар) и цедру лимона (если используете). Аккуратно перемешайте до однородности.

Контроль: Начинка однородная, воздушная, без комочков, кремообразная консистенция.

### **Формовка и Выпечка Тарта:**

Раскатка Теста:

Детализация: Достаньте тесто из холодильника. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг, немного больше диаметра вашей формы для тарта.

Контроль: Тесто раскатано равномерно, толщиной около 3-4 мм.

Перенос Теста в Форму:

Детализация: Аккуратно перенесите раскатанное тесто в форму для тарта. Не притягивайте тесто, а свободно уложите его в форму. Прижмите тесто к бортикам формы, чтобы оно приняло ее форму.

Контроль: Тесто равномерно распределено по форме, без складок и разрывов.

Удаление Лишнего Теста:

Детализация: Прокатайте скалкой по верхнему краю формы, чтобы удалить лишнее тесто. Или аккуратно обрежьте излишки теста ножом.

Контроль: Края тарта ровные и аккуратные.

Выпечка "Вслепую" (Blind Baking):

Детализация: Наколите дно тарта вилкой в нескольких местах. Выстелите тесто пергаментной бумагой и заполните грузом (фасолью, рисом, керамическими шариками). Это предотвратит вздутие теста при выпечке.

Контроль: Дно тарта равномерно наколото вилкой, бумага и груз равномерно распределены.

Предварительная Выпечка:

Детализация: Выпекайте тарт в разогретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут. Затем удалите пергаментную бумагу с грузом и выпекайте еще 5-10 минут, до легкого золотистого цвета.

Контроль: Дно и бортики тарта слегка золотистые, сухие на ощупь.

Охлаждение Коржа: Дайте коржу немного остыть перед заполнением начинкой.

### **Заполнение Начинкой и Окончательная Выпечка:**

Заполнение Коржа Начинкой:

Детализация: Вылейте творожную начинку в предварительно выпеченный корж. Разровняйте поверхность начинки лопаткой.

Контроль: Начинка равномерно распределена по коржу.

Выпечка с Начинкой:

Детализация: Выпекайте тарт в разогретой до 160°C духовке в течение 30-40 минут, или до тех пор, пока начинка не схватится, но останется слегка дрожащей в центре.

Контроль: Бортики тарта золотистые, начинка запеклась, но осталась нежной и слегка дрожащей в центре.

### **Охлаждение и Декорирование:**

Охлаждение (Очень Важно):

**Детализация:** Дайте тарту полностью остыть в форме, а затем уберите в холодильник на несколько часов (лучше на ночь). Охлаждение необходимо для того, чтобы начинка полностью стабилизировалась и не растеклась при разрезании.

**Контроль:** Тарт полностью остыл и провел достаточно времени в холодильнике.

**Извлечение из Формы:**

**Детализация:** Аккуратно извлеките тарт из формы, подняв его за съемное дно.

**Декорирование (По Желанию):**

**Детализация:** Посыпьте тарт сахарной пудрой. Украсьте свежими фруктами или ягодами.

**Вариации:** Можно использовать растопленный шоколад, взбитые сливки, миндальные лепестки и т.д. для декорирования.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Тарт имеет ровную форму, золотистый цвет. Начинка равномерно распределена. Декор аккуратный.

**Вкус:** Тесто рассыпчатое, нежное, с приятным сливочным вкусом. Творожная начинка нежная, в меру сладкая, с легкой кислинкой и ванильным ароматом.

**Текстура:** Тесто рассыпчатое, начинка кремообразная, нежная.

**Качество теста:** Тесто хорошо пропеклось, не подгорело, не жесткое.

**Качество начинки:** Начинка однородная, без комков, не переслащенная, не жидкая.

**Сочетание вкусов:** Гармоничное сочетание сливочного и кисло-сладкого вкусов.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления теста и начинки.

**Соблюдение температурного режима:** Правильное соблюдение температурного режима при приготовлении теста и выпечке.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

### Практическое задание №3

#### Приготовление "Брауни шоколадный"

##### Эталон практических действий

**Рецептура:**

Шоколад темный (55-70% какао): 200 г (использовать качественный шоколад!)

Масло сливочное 82,5%: 150 г

Сахар: 200 г (можно использовать смесь белого и коричневого сахара для более насыщенного вкуса)

Яйца куриные: 3 шт.

Мука пшеничная высшего сорта: 100 г

Какао-порошок: 30 г (натуральный, не алкализованный)

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Соль: щепотка

Орехи (грецкие, пекан, миндаль, фундук – на выбор): 100 г (крупно рубленые)

##### Оборудование и Инструменты:

Две миски (одна для растапливания шоколада, другая для теста)

Сотейник или миска для водяной бани (если шоколад растапливаете на водяной бане)

Лопатка силиконовая

Венчик

Миксер (опционально, для взбивания яиц с сахаром)

Форма для выпечки (квадратная или прямоугольная, примерно 20x20 см или 20x30 см)

Пергаментная бумага

Нож

Разделочная доска

Весы кухонные

Решетка для остывания

### **Подготовка Формы:**

Детализация: Выстелите форму для выпечки пергаментной бумагой так, чтобы бумага выступала за края формы. Это облегчит извлечение брауни после выпечки. Смажьте пергаментную бумагу сливочным маслом (тонким слоем).

Контроль: Форма равномерно выстелена бумагой, бумага смазана маслом.

Растапливание Шоколада и Масла:

Способ 1: Водяная Баня – Разломайте шоколад на кусочки. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Поместите миску над кастрюлей с кипящей водой (дно миски не должно касаться воды!). Растапливайте, помешивая лопаткой, до получения гладкой, однородной массы.

Способ 2: Микроволновка – Разломайте шоколад на кусочки. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Растапливайте в микроволновке короткими импульсами (по 30 секунд), перемешивая после каждого импульса, чтобы шоколад не пригорел.

Контроль: Шоколад полностью растаял, масса гладкая, блестящая, без комочков.

Остужение Шоколадной Смеси:

Детализация: Снимите миску с растопленным шоколадом и маслом с водяной бани. Дайте немного остыть (5-10 минут). Это важно, чтобы не сварить яйца на следующем этапе.

Контроль: Шоколадная смесь слегка теплая, но не горячая.

Взбивание Яиц и Сахара (Опционально, но Рекомендуется):

Детализация: В отдельной миске взбейте яйца с сахаром до легкой, светлой массы.

Взбивание яиц придает брауни более воздушную текстуру. Если не хотите взбивать, просто смешайте яйца с сахаром венчиком до однородности.

Контроль: Яичная масса посветлела и увеличилась в объеме (если взбивали).

Соединение Ингредиентов:

Детализация: Влейте остывшую шоколадную смесь во взбитые яйца (или просто смешанные с сахаром). Аккуратно перемешайте лопаткой до однородности. Добавьте ванильный экстракт и соль.

Контроль: Масса однородная, шоколадного цвета.

Добавление Сухих Ингредиентов:

Детализация: Просейте муку и какао-порошок в шоколадную массу. Аккуратно перемешайте лопаткой, только до соединения ингредиентов. Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы брауни не получился жестким.

Контроль: Тесто однородное, без комочков муки, но не слишком вымешанное.

Добавление Орехов:

Детализация: Добавьте крупно рубленые орехи в тесто и аккуратно перемешайте.

Контроль: Орехи равномерно распределены по тесту.

### **Выпечка:**

Детализация: Вылейте тесто в подготовленную форму. Разровняйте поверхность лопаткой. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 20-30 минут. Время выпечки зависит от духовки и желаемой степени готовности. Брауни должен оставаться влажным внутри, с тонкой корочкой сверху.

Контроль: Верх брауни должен быть блестящим и потрескавшимся. Центр должен быть слегка влажным, но не жидким. Проверьте готовность зубочисткой: воткнутая в центр брауни зубочистка должна выходить с небольшим количеством влажных крошек, но не с жидким тестом.

Остужение и Нарезка:

Детализация: Дайте брауни полностью остыть в форме. Это важно, чтобы он затвердел и его можно было легко нарезать. Поднимите брауни за края пергаментной бумаги и перенесите на разделочную доску. Нарежьте на квадратные или прямоугольные кусочки.

Контроль: Брауни остыл, легко нарезается на ровные кусочки.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Брауни имеет темный шоколадный цвет, тонкую, блестящую, потрескавшуюся корочку сверху. Кусочки ровные, с четкими краями.

**Текстура:** Брауни плотный и влажный внутри, с легкой тягучестью. Не должен быть сухим или крошащимся.

**Вкус:** Интенсивный шоколадный вкус, с легкой горчинкой от темного шоколада.

Присутствуют нотки ванили и орехов. Умеренно сладкий.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Правильность выпечки:** Брауни пропечен, но не пересушен. Центр влажный, но не жидкий.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Презентация:** Аккуратная нарезка, эстетичное оформление (можно посыпать сахарной пудрой, какао-порошком или украсить ягодами).

**Практическое задание №4****Приготовление "Кекс с карамельными грушами"****Эталон практических действий****Рецептура:**

Кекс:

Мука пшеничная высшего сорта: 250 г

Сахар: 150 г

Масло сливочное 82,5%: 150 г (комнатной температуры, мягкое)

Яйца куриные: 3 шт.

Разрыхлитель теста: 10 г (2 ч.л.)

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Соль: щепотка

Молоко: 50 мл (комнатной температуры)

**Карамельные Груши:**

Груши твердые (например, Конференция, Вильямс): 3-4 шт. (около 500 г)

Сахар: 100 г

Масло сливочное 82,5%: 30 г

Корица молотая: 1/2 ч.л. (по желанию)

Лимонный сок: 1 ст.л.

**Дополнительно:**

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Миндальные лепестки (для украшения по желанию)

Сливочное масло для смазывания формы

Мука для присыпки формы

**Оборудование и Инструменты:**

Две миски (одна для сухих, другая для влажных ингредиентов)

Миксер

Венчик

Лопатка силиконовая

Сковорода с толстым дном

Форма для кекса (круглая с отверстием в центре или прямоугольная, около 22-24 см)

Пергаментная бумага (опционально, для выстилания дна формы)

Нож

Разделочная доска

Весы кухонные

Зубочистка

Решетка для остывания

### **Приготовление Карамельных Груш:**

Подготовка Груш:

Детализация: Вымойте груши, очистите от кожуры (по желанию, можно оставить кожуру для более rustic-вида), удалите сердцевину и нарежьте дольками толщиной около 1 см. Сбрызните груши лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Контроль: Груши нарезаны аккуратными дольками одинаковой толщины.

Карамелизация:

Детализация: В сковороде с толстым дном (это важно, чтобы карамель не пригорела) расплавьте сахар на среднем огне. Не перемешивайте сахар ложкой, а лишь слегка наклоняйте сковороду, чтобы сахар равномерно распределился. Как только сахар начнет плавиться и приобретать золотистый цвет, добавьте сливочное масло. Аккуратно перемешайте масло с карамелью до однородности. Будьте осторожны, карамель очень горячая!

Контроль: Карамель имеет красивый золотистый цвет, без кристалликов сахара.

Обжаривание Груш в Карамели:

Детализация: Добавьте нарезанные груши в карамель. Аккуратно перемешайте, чтобы груши полностью покрылись карамелью. Добавьте корицу (по желанию). Обжаривайте груши в карамели в течение 5-7 минут, пока они не станут мягкими и слегка карамелизованными.

Контроль: Груши стали мягкими, приобрели карамельный цвет и аромат.

Охлаждение Груш: Снимите сковороду с огня и дайте грушам немного остыть.

### **Приготовление Теста для Кекса:**

Подготовка Формы:

Детализация: Смажьте форму для кекса сливочным маслом и присыпьте мукой (или манкой). Можно выстелить дно формы пергаментной бумагой.

Контроль: Форма равномерно смазана и присыпана мукой.

Смешивание Сухих Ингредиентов:

Детализация: В миске смешайте муку, разрыхлитель и соль.

Контроль: Сухие ингредиенты равномерно распределены.

Взбивание Масла и Сахара:

Детализация: В отдельной миске взбейте мягкое сливочное масло с сахаром до светлой и пышной массы. Это занимает около 3-5 минут.

Контроль: Масло с сахаром превратились в светлую, воздушную массу.

Добавление Яиц:

Детализация: По одному добавляйте яйца в масляно-сахарную смесь, тщательно взбивая после каждого добавления. Добавьте ванильный экстракт.

Контроль: Масса однородная, без расслоения.

Чередование Сухих и Влажных Ингредиентов:

Детализация: Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в масляно-яичную смесь, чередуя с молоком. Начните и закончите сухими ингредиентами. Перемешивайте лопаткой или

миксером на низкой скорости только до соединения ингредиентов. Не переусердствуйте с перемешиванием.

Контроль: Тесто однородное, без комочков муки, но не перевымесанное.

#### **Сборка Кекса:**

Выкладывание Груш в Форму:

Детализация: Выложите половину карамелизированных груш на дно подготовленной формы.

Контроль: Груши распределены равномерно.

Заливка Теста:

Детализация: Вылейте половину теста в форму, поверх груш. Затем выложите оставшиеся груши, а сверху - оставшееся тесто.

Контроль: Тесто равномерно распределено, покрывает все груши.

#### **Выпечка:**

Выпекание Кекса:

Детализация: Выпекайте кекс в разогретой до 170°C духовке в течение 50-60 минут, или до тех пор, пока зубочистка, вставленная в центр кекса, не выйдет сухой или с небольшим количеством влажных крошек.

Контроль: Кекс хорошо поднялся, имеет золотистый цвет.

Охлаждение: Дайте кексу немного остыть в форме (около 10-15 минут), а затем переверните его на решетку для полного остывания.

#### **Декорирование (по желанию):**

Посыпка Сахарной Пудрой: Посыпьте остывший кекс сахарной пудрой.

Украшение Миндальными Лепестками: Украсьте кекс миндальными лепестками.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Кекс имеет красивый золотистый цвет, ровную поверхность (без трещин), аккуратное декорирование.

**Текстура:** Кекс мягкий, влажный, нежный, воздушный.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость кекса, карамельная сладость груш, легкая кислинка. Присутствуют нотки ванили и корицы.

**Качество груш:** Груши мягкие, карамелизованные, с приятным ароматом.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Правильность выпечки:** Кекс пропечен, но не пересушен.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

### **Практическое задание №5**

#### **Приготовление Ромовой бабы**

##### **Эталон практических действий**

##### **Рецептура:**

Тесто для Ромовой Бабы:

Мука пшеничная высшего сорта: 500 г

Дрожжи свежие прессованные: 25 г (или 8 г сухих быстродействующих)

Молоко теплое: 250 мл (температура 30-35°C)

Сахар: 50 г

Яйца куриные: 4 шт.

Масло сливочное 82,5%: 120 г (мягкое, комнатной температуры)

Соль: 5 г (1 ч.л. без горки)

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Цедра лимона: 1 ч.л. (по желанию)

### **Ромовый Сироп:**

Вода: 250 мл

Сахар: 200 г

Ром темный или светлый: 100 мл (можно использовать ароматизатор "Ром" по вкусу)

Лимонный сок: 1 ст.л. (по желанию)

### **Крем :**

Сливки 33-35%: 200 мл

Сахарная пудра: 40 г

Ванильный экстракт: 1/2 ч.л.

### **Дополнительно:**

Сливочное масло для смазывания формы

Мука для присыпки формы

Абрикосовый джем или глазурь (для смазывания баб)

### **Оборудование и Инструменты:**

Большая миска для замешивания теста

Миксер с насадкой крюк (для замешивания теста) или ручной замес (требует больше усилий)

Мерный стакан или весы

Кастрюля для варки сиропа

Формы для ромовых баб (цилиндрические или конические, небольшого размера)

Кулинарная кисть

Сотейник

Решетка для остывания

Миска для взбивания сливок

Кондитерский мешок с насадкой (для крема, по желанию)

### **Приготовление Теста:**

Активация Дрожжей (Опара):

Детализация: В теплое молоко добавьте сахар (1 ч.л. из общего количества) и раскрошите свежие дрожжи (или добавьте сухие). Перемешайте до полного растворения дрожжей. Добавьте немного муки (2-3 ст.л. из общего количества) до консистенции густой сметаны. Накройте миску полотенцем и поставьте в теплое место на 15-20 минут, чтобы дрожжи активировались и образовалась пенная шапочка.

Контроль: Дрожжи поднялись, образовалась пенная шапочка, свидетельствующая об их активности.

Замес Теста:

Детализация: В большую миску просейте оставшуюся муку. Добавьте сахар, соль, ванильный экстракт и цедру лимона (по желанию). Сделайте углубление в центре муки и влейте опару. Начните замешивать тесто миксером с насадкой крюк (или вручную). По одному добавляйте яйца, тщательно вымешивая после каждого добавления. Затем постепенно добавляйте мягкое сливочное масло, небольшими порциями, вымешивая тесто до однородности и эластичности. Тесто должно получиться мягким, немного липким, но не жидким.

Контроль: Тесто гладкое, эластичное, отстает от стенок миски (при замесе миксером), немного липкое на ощупь.

Первая Расстойка:

Детализация: Сформируйте из теста шар. Смажьте миску растительным маслом. Положите тесто в миску, переверните, чтобы оно было покрыто маслом. Накройте миску полотенцем или пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1-1,5 часа, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2-3 раза.

Контроль: Тесто значительно увеличилось в объеме, стало воздушным.

### **Формовка и Выпечка:**

Подготовка Форм:

Детализация: Смажьте формы для ромовых баб сливочным маслом и присыпьте мукой.

Контроль: Формы равномерно смазаны и присыпаны мукой.

Формовка Баб:

Детализация: Обомните подошедшее тесто (аккуратно выпустите из него воздух). Выложите тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой. Разделите тесто на небольшие кусочки (около 50-70 г каждый, в зависимости от размера форм). Сформируйте из каждого кусочка шарик и положите в подготовленную форму, заполняя ее примерно на 1/3.

Контроль: Кусочки теста одинакового размера, аккуратно уложены в формы.

Вторая Расстойка:

Детализация: Накройте формы с тестом полотенцем и оставьте в теплом месте на 30-40 минут, чтобы тесто поднялось до краев формы.

Контроль: Тесто поднялось до краев формы.

Выпечка:

Детализация: Выпекайте ромовые бабы в разогретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут, или до золотистого цвета.

Контроль: Ромовые бабы хорошо поднялись, имеют золотистый цвет.

Охлаждение: Дайте ромовым бабам немного остыть в формах (около 5 минут), а затем аккуратно выньте их из форм и переложите на решетку для полного остывания.

### **Приготовление Ромового Сиропа:**

Варка Сиропа:

Детализация: В кастрюле смешайте воду и сахар. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения, помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Убавьте огонь и варите сироп в течение 5-7 минут, чтобы он немного загустел. Снимите сироп с огня и добавьте ром (или ароматизатор "Ром") и лимонный сок (по желанию).

Контроль: Сироп прозрачный, немного загустел, имеет приятный ромовый аромат.

### **Пропитка Баб Сиропом:**

Подготовка Баб и Сиропа:

Детализация: Слегка остудите ромовые бабы (они должны быть теплыми, но не горячими). Сироп также должен быть теплым.

Контроль: Температура баб и сиропа оптимальна для пропитки.

Пропитка:

Детализация: Есть несколько способов пропитки:

*Способ 1:* Окунайте каждую бабу в теплый сироп на несколько секунд, чтобы она хорошо пропиталась.

*Способ 2:* Положите бабы в глубокую емкость и залейте теплым сиропом. Оставьте на 15-20 минут, периодически переворачивая, чтобы все бабы равномерно пропитались.

*Способ 3:* Сделайте в бабах небольшие отверстия зубочисткой и пропитайте их сиропом с помощью кулинарной кисти.

**Контроль:** Ромовые бабы хорошо пропитаны сиропом, стали мягкими и сочными.

### **Приготовление Крема:**

**Взбивание Сливки:**

**Детализация:** Охлажденные сливки взбейте миксером до мягких пиков. Постепенно добавляйте сахарную пудру и ванильный экстракт, продолжая взбивать до устойчивых пиков.

**Контроль:** Сливки пышные, воздушные, держат форму.

### **Декорирование:**

**Смазывание Абрикосовым Джемом или Глазурью:**

**Детализация:** Смажьте верх ромовых баб разогретым абрикосовым джемом или глазурью.

**Контроль:** Верх баб блестящий и аппетитный.

**Отсадка Крема:**

**Детализация:** Переложите взбитые сливки в кондитерский мешок с насадкой и отсадите крем на верх ромовых баб в виде красивых розочек или других узоров.

**Контроль:** Декорирование аккуратное и эстетичное.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Ромовые бабы имеют золотистый цвет, правильную форму, аккуратное декорирование.

**Текстура:** Тесто воздушное, пористое, хорошо пропитанное сиропом. Бабы мягкие, сочные, не сухие.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость теста и сиропа, ромовый аромат, легкая кислинка (от лимонного сока). Крем имеет нежный сливочный вкус.

**Качество теста:** Правильно замешенное и выпеченное дрожжевое тесто.

**Качество сиропа:** Правильная консистенция, вкус и аромат.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Презентация:** Аккуратное размещение на блюде, эстетичное оформление

## **Практическое задание №6**

### **Приготовление Печенья "Мадлен" с начинкой**

#### **Эталон практических действий**

#### **Рецептура:**

Тесто для "Мадлен":

Мука пшеничная высшего сорта: 125 г

Сахарная пудра: 100 г

Яйца куриные: 2 шт. (среднего размера)

Масло сливочное 82,5%: 100 г (растопленное и слегка охлажденное)

Разрыхлитель теста: 3 г (1/2 ч.л.)

Цедра лимона: 1/2 ч.л. (по желанию, для аромата)

Ванильный экстракт: 1/2 ч.л.

## **Начинки (варианты - на выбор):**

### **Вариант 1: Лимонный Курд:**

Лимонный сок: 60 мл

Цедра лимона: 1 ч.л.

Сахар: 80 г

Яйца куриные: 1 шт.

Масло сливочное 82,5%: 50 г (нарезанное кубиками)

### **Вариант 2: Фруктовый Джем или Конфитюр:**

Готовый джем или конфитюр (например, клубничный, малиновый, абрикосовый) - 50-70г, в зависимости от желаемого количества начинки

### **Дополнительно:**

Сливочное масло для смазывания формы

Мука для присыпки формы (или кондитерский спрей)

Сахарная пудра для посыпки готового печенья (по желанию)

Кондитерский мешок с насадкой (для начинки)

Форма для "Мадлен" (специальная форма с углублениями в виде ракушек)

### **Оборудование и Инструменты:**

Две миски (одна для сухих, другая для влажных ингредиентов)

Венчик

Силиконовая лопатка

Сотейник (для приготовления курда или ганаша)

Миска, подходящая для водяной бани (для ганаша, по желанию)

Форма для "Мадлен"

Кулинарная кисть

Решетка для остывания

Терка (для цедры лимона)

Весы кухонные

### **Приготовление Теста для "Мадлен":**

Подготовка Формы:

Детализация: Смажьте форму для "Мадлен" сливочным маслом и присыпьте мукой (или используйте кондитерский спрей). Особенно тщательно обработайте углубления в форме.

Контроль: Форма равномерно смазана и подготовлена для выпечки, в ней нет пропущенных участков.

Смешивание Сухих Ингредиентов:

Детализация: В миске смешайте муку и разрыхлитель.

Контроль: Сухие ингредиенты равномерно распределены.

Взбивание Яиц и Сахарной Пудры:

Детализация: В отдельной миске взбейте яйца с сахарной пудрой до образования светлой и пышной массы. Это занимает около 3-5 минут. Добавьте ванильный экстракт и цедру лимона (по желанию).

Контроль: Масса увеличена в объеме, стала светлой и пышной.

Добавление Растопленного Масла:

Детализация: Аккуратно, тонкой струйкой, влейте растопленное и слегка охлажденное сливочное масло в яичную смесь, постоянно помешивая венчиком.

Контроль: Масло равномерно распределено, масса сохраняет эмульсию и не расслаивается.

Объединение Сухих и Влажных Ингредиентов:

Детализация: Постепенно добавьте сухие ингредиенты в яично-масляную смесь, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх, чтобы сохранить воздушность теста. Не переусердствуйте с перемешиванием.

Контроль: Тесто однородное, без комочков муки, но не перевымышенное.

Охлаждение Теста:

Детализация: Накройте тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30-60 минут. Охлаждение позволяет тесту немного загустеть и лучше сформироваться при выпечке.

Контроль: Тесто охладилось и загустело.

**Приготовление Начинки (выберите один вариант):**

**Лимонный Курд:**

Детализация: В сотейнике смешайте лимонный сок, цедру, сахар и яйцо. Поставьте на медленный огонь и, постоянно помешивая, варите до загустения (около 5-7 минут). Снимите с огня и добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Перемешайте до полного растворения масла и однородности курда. Остудите курд до комнатной температуры.

Контроль: Курд загустел, имеет гладкую текстуру и насыщенный лимонный вкус.

**Фруктовый Джем или Конфитюр:**

Детализация: Если джем слишком густой, слегка подогрейте его на водяной бане или в микроволновке, чтобы он стал более текучим.

Контроль: Джем или конфитюр имеет текучую консистенцию, удобную для начинки.

**Выпечка "Мадлен":**

Заполнение Формы:

Детализация: Переложите охлажденное тесто в кондитерский мешок. Аккуратно заполните углубления формы тестом примерно на 2/3.

Контроль: Форма заполнена равномерно, в ней нет пустых или переполненных углублений.

Выпекание:

Детализация: Выпекайте "Мадлен" в предварительно разогретой до 200°C духовке в течение 10-12 минут, или до золотистого цвета по краям. Важно проследить, чтобы у печенья сформировался характерный "животик" - небольшой горбик в центре.

Контроль: Печенье приобрело золотистый цвет, у него сформировался "животик".

Охлаждение:

Детализация: Дайте "Мадлен" остыть в форме в течение 2-3 минут, а затем аккуратно выньте из формы и переложите на решетку для полного остывания.

**Начинка "Мадлен":**

Подготовка Печенья:

Детализация: Остудите полностью готовое печенье.

Контроль: Печенье полностью остыло.

Создание Отверстия:

Детализация: Необходимо создать маленькое отверстие для дальнейшего добавления начинки. Можно воспользоваться кондитерским мешком с тонкой насадкой или ножом.

Контроль: Отверстие достаточное, чтобы добавить нужное количество начинки.

Наполнение:

**Детализация:** Поместите избранную начинку в кондитерский мешок. Введите насадку в печенье и наполните ее начинкой. Нужно добавить достаточное количество, чтобы начинка оставила "горбик" на печенье

**Контроль:** Внешне печенье выглядит наполненным, с "горбиком" у основания.

**Декорирование:**

**Посыпка Сахарной Пудрой:** Посыпьте остывшее печенье сахарной пудрой для придания ему более привлекательного вида.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** "Мадлен" имеет золотистый цвет, характерную форму ракушки, с отчетливым "животиком".

**Текстура:** Печенье мягкое, нежное, рассыпчатое, с легкой хрустящей корочкой.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость, легкие ванильные нотки, цитрусовый аромат (если используется цедра лимона). Соответствие вкуса начинки выбранному варианту.

**Качество теста:** Правильно замешенное и выпеченное тесто.

**Качество начинки:** Правильная консистенция, вкус и аромат выбранной начинки.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Наполнение:** Аккуратное и достаточное добавление начинки.

## Практическое задание №7

### Приготовление печенья имбирное

#### Эталон практических действий

##### Рецептура:

Тесто для Имбирного Печенья:

Мука пшеничная высшего сорта: 300 г

Сахар коричневый (можно заменить обычным белым): 100 г

Масло сливочное 82,5%: 100 г (мягкое, комнатной температуры)

Яйцо куриное: 1 шт. (крупное)

Мед жидкий: 2 ст.л. (около 50 г)

Имбирь молотый: 1,5 ч.л.

Корица молотая: 1 ч.л.

Гвоздика молотая: 1/2 ч.л.

Разрыхлитель теста: 1 ч.л.

Соль: 1/4 ч.л.

Какао-порошок (необязательно, для более темного цвета и насыщенного вкуса): 1 ст.л.

##### Глазурь для Декорирования:

Сахарная пудра: 250 г

Белок куриного яйца: 1 шт. (пастеризованный)

Лимонный сок: 1 ч.л.

Пищевые красители (гелевые): по желанию

##### Дополнительно:

Мука для присыпки рабочей поверхности

Пергаментная бумага для выпечки

Скалка

Формочки для печенья (различные формы)

Кондитерский мешок с различными насадками (или зип-пакет с отрезанным уголком)

Зубочистки (для распределения глазури или узоров)

Съедобные блестки, посыпки, конфетти (для декора)

## **Оборудование и Инструменты:**

Большая миска для замешивания теста

Миксер (опционально, для взбивания масла с сахаром)

Две миски (одна для глазури, другая для пищевых красителей)

Венчик

Силиконовая лопатка

Два листа пергаментной бумаги

Скалка

Формочки для печенья

Кондитерский мешок

Решетка для остывания

Круглая тарелка для готового печенья

## **Приготовление Теста для Имбирного Печенья:**

Смешивание Сухих Ингредиентов:

Детализация: В большой миске смешайте муку, коричневый сахар, имбирь, корицу, гвоздику, разрыхлитель, соль и какао-порошок (если используете).

Контроль: Все сухие ингредиенты равномерно распределены.

Взбивание Масла и Сахара (опционально):

Детализация: В отдельной миске взбейте мягкое сливочное масло с коричневым сахаром до кремообразного состояния (около 2-3 минут). Этот шаг можно пропустить, если вы хотите более плотное и рассыпчатое печенье.

Контроль: Масло с сахаром взбиты до легкой, кремообразной консистенции.

Добавление Яйца и Меда:

Детализация: Добавьте яйцо и жидкий мед в масляную смесь (или прямо в сухие ингредиенты, если не взбивали масло с сахаром). Перемешайте до однородности.

Контроль: Все ингредиенты равномерно соединены.

Соединение Сухих и Влажных Ингредиентов:

Детализация: Постепенно добавляйте сухие ингредиенты к влажным, замешивая тесто вручную или миксером на низкой скорости. Замешивайте до тех пор, пока не образуется однородное, эластичное тесто. Не переусердствуйте с замешиванием.

Контроль: Тесто однородное, не липкое, хорошо собирается в шар.

Охлаждение Теста:

Детализация: Сформируйте из теста плоский диск, оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1-2 часа (или на ночь). Охлаждение теста облегчает его раскатку и предотвращает деформацию печенья при выпечке.

Контроль: Тесто охладились и стало более твердым.

## **Формовка и Выпечка Имбирного Печенья:**

Раскатка Теста:

Детализация: Разделите охлажденное тесто на две части. Положите одну часть теста между двумя листами пергаментной бумаги. Раскатайте тесто скалкой до толщины 3-5 мм.

Контроль: Тесто раскатано равномерно по всей площади.

Вырезание Формочек:

Детализация: С помощью формочек для печенья вырежьте из раскатанного теста фигурки. Аккуратно перенесите печенье на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Контроль: Фигурки вырезаны аккуратно, тесто не деформировано.

Повторная Раскатка Обрезков (опционально):

Детализация: Соберите обрезки теста, слегка замесите их и снова раскатайте. Вырежьте из них новые фигурки.

Контроль: Используются все остатки теста.

Выпечка:

**Детализация:** Выпекайте имбирное печенье в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 8-12 минут, или до золотистого цвета по краям. Время выпечки зависит от толщины печенья.

**Контроль:** Печенье приобрело золотистый цвет, края слегка подрумянились.

**Охлаждение:**

**Детализация:** Дайте печенью немного остыть на противне (около 5 минут), а затем перенесите на решетку для полного остывания.

**Контроль:** Печенье полностью остыло.

### **Приготовление Глазури:**

**Взбивание Белка:**

**Детализация:** В чистой и сухой миске взбейте белок яйца до мягких пиков. Следите, чтобы в белок не попало ни капли желтка.

**Контроль:** Белок взбит до состояния мягкой пены с мягкими пиками.

**Постепенное Добавление Сахарной Пудры:**

**Детализация:** Постепенно, небольшими порциями, добавляйте сахарную пудру во взбитый белок, продолжая взбивать на низкой скорости. После добавления каждой порции сахарной пудры тщательно перемешивайте.

**Контроль:** Глазурь становится густой и глянцевой.

**Добавление Лимонного Сока:**

**Детализация:** Добавьте лимонный сок в глазурь и перемешайте до однородности. Лимонный сок придает глазури блеск и способствует ее быстрому высыханию.

**Контроль:** Глазурь блестящая и имеет приятную консистенцию.

**Разделение и Окрашивание Глазури (по желанию):**

**Детализация:** Разделите глазурь на несколько частей и добавьте в каждую часть пищевой краситель желаемого цвета. Перемешайте до однородного цвета.

**Контроль:** Каждый цвет глазури имеет однородный и насыщенный оттенок.

### **Декорирование Имбирного Печенья:**

**Заполнение Кондитерского Мешка:**

**Детализация:** Переложите глазурь в кондитерский мешок с насадкой нужного размера (или используйте зип-пакет с отрезанным уголком).

**Контроль:** Мешок заполнен глазурью аккуратно, без пузырьков воздуха.

**Контурная Обводка (по желанию):**

**Детализация:** Сначала обведите контур печенья глазурью (более плотной консистенции).

**Контроль:** Контур ровный и аккуратный.

**Заливка Глазурью:**

**Детализация:** Залейте внутреннюю часть печенья глазурью (можно использовать глазурь менее плотной консистенции, добавив немного воды). Распределите глазурь зубочисткой, чтобы она равномерно покрыла всю поверхность печенья.

**Контроль:** Глазурь равномерно покрывает всю поверхность печенья.

**Создание Узоров:**

**Детализация:** Сразу после заливки, пока глазурь не застыла, можно создать узоры, используя зубочистку, другой цвет глазури или съедобные посыпки.

**Контроль:** Узоры аккуратные и красивые.

**Украшение Посыпками:**

**Детализация:** Посыпьте печенье съедобными посыпками, блестками или конфетками.

**Контроль:** Посыпки равномерно распределены по поверхности печенья.

**Высыхание Глазури:**

**Детализация:** Оставьте печенье до полного высыхания глазури (обычно это занимает несколько часов).

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Печенье имеет аккуратную форму, ровный цвет, красиво декорированное глазурью.

**Текстура:** Печенье хрустящее, но не слишком твердое.

**Вкус:** Сбалансированный вкус: сладость, выраженный имбирный вкус, легкий аромат корицы и гвоздики.

**Качество теста:** Правильно замешенное и выпеченное тесто.

**Качество глазури:** Правильная консистенция, глазурь хорошо держит форму, быстро высыхает.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.

**Презентация:** Аккуратное размещение печенья на блюде, эстетичное украшение.

## Практическое задание №8

### Приготовление Шоколадного Торты

#### Эталон практических действий

##### Рецептура:

Шоколадный Бисквит

##### Вариант 1 (Классический):

Мука пшеничная в/с: 200 г

Сахар: 200 г

Яйца куриные: 4 шт.

Какао-порошок: 50 г

Разрыхлитель: 10 г

Масло сливочное 82,5%: 50 г (растопленное)

Кипяток: 100 мл

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

##### Вариант 2 (Влажный):

Мука пшеничная в/с: 150 г

Сахар: 200 г

Яйца куриные: 3 шт.

Какао-порошок: 60 г

Разрыхлитель: 5 г

Растительное масло: 80 мл

Кефир (или йогурт): 120 мл

Кипяток: 100 мл

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

##### Шоколадный Крем (варианты: заварной, сливочный):

##### Вариант 1 (Заварной Крем):

Молоко: 500 мл

Сахар: 150 г

Яйца куриные: 2 шт.

Мука пшеничная в/с: 30 г

Какао-порошок: 30 г

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

Шоколад темный (50-70% какао): 50 г (нарезанный)

Сливочное масло 82,5%: 30 г

##### Вариант 2 (Шоколадный Сливочный Крем):

Сливки 33-35%: 400 мл

Сахарная пудра: 80 г

Какао-порошок: 30 г

Ванильный экстракт: 1 ч.л.

**Пропитка для Коржей (варианты):**

Вариант 1 (Шоколадная):

Вода: 100 мл

Сахар: 50 г

Какао-порошок: 1 ст.л.

**Вариант 2 (Кофейная):**

Вода: 100 мл

Сахар: 50 г

Растворимый кофе: 1 ч.л.

**Вариант 3 (Вишневая или ягодная):**

Вишневый или ягодный сок (компот): 100 мл

Сахар: 30 г (по вкусу)

**Декор (варианты):**

Шоколадная глазурь (растопленный шоколад)

Шоколадная стружка (белая, темная, молочная)

Какао-порошок

Ягоды (вишня, малина, клубника)

Листья мяты

Кондитерские украшения (посыпки, бусины)

Крем (остатки от приготовления)

**Оборудование и Инструменты:**

Миксер

Миски различных размеров (для теста, крема, пропитки)

Венчик

Силиконовая лопатка

Форма для выпечки (круглая, диаметром 20-22 см)

Пергаментная бумага

Нож для бисквита (или нить)

Кондитерский мешок с насадками

Подставка для торта (вращающаяся)

Шпатель (для выравнивания крема)

Решетка

Сотейник (для приготовления крема и пропитки)

Весы

**Приготовление Бисквита (выберите один из вариантов)**

Подготовка Формы:

Дно формы выстелите пергаментной бумагой. Стенки смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой или какао (чтобы бисквит легко отошел от формы).

Контроль: Бумага ровно лежит на дне, стенки формы смазаны и присыпаны.

**Приготовление Теста (Вариант 1 – Классический):**

Детализация: Взбейте яйца с сахаром до образования пышной светлой массы (около 5-7 минут). Аккуратно просейте муку с какао и разрыхлителем в яичную смесь, перемешивая лопаткой снизу вверх, чтобы не потерять объем. Растопите сливочное масло и оставьте остывать. В кипяток добавьте ванильный экстракт. Влейте кипяток в тесто небольшой струйкой, быстро перемешивая. Затем добавьте растопленное масло, перемешайте до однородности.

Контроль: Тесто однородное, без комков, воздушное.

#### **Приготовление Теста (Вариант 2 – Влажный):**

Детализация: Смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар, какао, разрыхлитель. В отдельной миске смешайте яйца, растительное масло, кефир и ванильный экстракт. Влейте жидкие ингредиенты в сухие и перемешайте до однородности. В кипяток влейте сразу в тесто, перемешайте. Тесто станет более жидким - это нормально.

Контроль: Тесто однородное, без комков, средней густоты.

#### **Выпечка:**

Детализация: Вылейте тесто в подготовленную форму. Выпекайте в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 30-40 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой (она должна выходить сухой из центра бисквита).

Контроль: Бисквит поднялся, стал золотистым, шпажка сухая.

#### **Охлаждение и Разрезка:**

Детализация: Дайте бисквиту немного остыть в форме, затем аккуратно извлеките его и полностью остудите на решетке. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на несколько часов (лучше на ночь) – бисквит станет более плотным и его будет легче разрезать. Разрежьте острым ножом или нитью на 2-3 коржа.

Контроль: Бисквит остыл, ровно разрезан на коржи.

#### **Приготовление Крема (выберите один из вариантов):**

##### **Шоколадный Заварной Крем:**

Детализация: В сотейнике смешайте молоко с сахаром. В отдельной миске смешайте яйца, муку и какао-порошок. Постепенно влейте горячее молоко в яичную смесь, постоянно помешивая. Перелейте смесь обратно в сотейник и варите на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения крема (около 5-7 минут). Снимите с огня, добавьте нарезанный шоколад и сливочное масло, перемешайте до полного растворения. Перелейте крем в миску, накройте пищевой пленкой в контакт (чтобы не образовалась корочка) и охладите в холодильнике.

Контроль: Крем густой, однородный, без комочков.

##### **Шоколадный Сливочный Крем:**

Детализация: Взбейте холодные сливки с сахарной пудрой и какао-порошком до образования устойчивых пиков. Добавьте ванильный экстракт, перемешайте.

Контроль: Крем пышный, хорошо держит форму.

#### **Приготовление Пропитки (выберите один из вариантов):**

##### **Шоколадная:**

Детализация: Смешайте воду с сахаром и какао-порошком в сотейнике. Доведите до кипения, помешивая, снимите с огня и остудите.

Контроль: Пропитка однородная, без осадка.

##### **Кофейная:**

**Детализация:** Смешайте воду с сахаром и растворимым кофе в сотейнике. Доведите до кипения, помешивая, снимите с огня и остудите.

**Контроль:** Пропитка однородная, ароматная.

**Вишневая (ягодная):**

**Детализация:** Смешайте вишневый сок (компот) с сахаром в сотейнике. Нагрейте, помешивая, до растворения сахара, остудите.

**Контроль:** Пропитка прозрачная, ягодная.

**Сборка Торта:**

**Пропитка Коржей:**

**Детализация:** Обильно пропитайте каждый корж приготовленной пропиткой.

**Контроль:** Коржи равномерно пропитаны.

**Нанесение Крема:**

**Детализация:** На первый корж выложите часть крема и равномерно распределите шпателем. Накройте вторым коржом, пропитайте его и смажьте кремом. Повторите с остальными коржами.

**Контроль:** Коржи ровно лежат, крем распределен равномерно.

**Выравнивание Торта:**

**Детализация:** Обмажьте торт со всех сторон оставшимся кремом, выравнивая поверхность шпателем.

**Контроль:** Поверхность торта ровная, без бугров и впадин.

**Охлаждение:**

**Детализация:** Поместите торт в холодильник на несколько часов (лучше на ночь), чтобы он хорошо пропитался и крем застыл.

**Декорирование:**

Выберите способ декорирования (шоколадная глазурь, стружка, какао, ягоды, и т.д.).

Нанесите глазурь, посыпьте стружкой или какао, украсьте ягодами и т.д. Дайте глазури застыть.

Используйте кондитерский мешок для создания узоров из крема.

**Контроль:** Декор выполнен аккуратно, гармонично сочетается с цветом и текстурой торта.

**Требование к качеству:**

**Внешний вид:** Торт симметричный, ровный, красиво декорированный.

**Текстура:** Бисквит мягкий, пористый, хорошо пропитанный. Крем нежный, стабильный, хорошо держит форму.

**Вкус:** Сбалансированный вкус шоколада, сладости и других ингредиентов.

**Качество бисквита:** Правильно приготовленный, пропеченный, без запаха сырого теста.

**Качество крема:** Однородный, без комочков, с приятным вкусом.

**Соблюдение рецептуры:** Точное соблюдение пропорций и технологии приготовления.

**Соблюдение санитарных норм:** Чистота рабочего места, инструментов, соблюдение правил гигиены.