



Приложение 8

ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» окружного конкурса «Лучший по профессии» среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями 2017 г.

Вопросы тестового задания
для проведения теоретического тура
окружного конкурса «**Лучший по профессии**»
среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями
образовательных организаций
18-20 мая 2017 г.

Компетенция Кондитерское дело

Главный эксперт Романова Ирина Александровна

| № п/п | Вопрос | Варианты ответа |
|----------|---|--|
| 1. | Влажность пшеничной муки составляет, % | А) 8,2; Б) 14,5; В) 21,3 |
| 2. | Этот сироп применяют для глазирования пряничных изделий и для фруктов | А) Инвертный; Б) Кофейный; В) Тираж |
| 3. | Песочное тесто выпекают при температуре, гр. | А) 240 – 270 градусов; Б) 180 – 200 градусов; В) 210 – 220 градусов |
| 4. | Срок хранения кондитерских изделий с белковым кремом, час. | А) 36; Б) 72; В) 18 |
| 5. | Выберите, какие компоненты не входят в рецептуру заварного теста | А) Сахар и разрыхлитель; Б) Соль и сливочное масло; В) Меланж и вода |

| | | |
|-----|---|---|
| 6. | Для приготовления сахарной мастики применяется: | А) Сахарный песок; Б) Сахарная пудра; В) Сахарный сироп |
| 7. | Какой компонент препятствует качественному взбиванию яичных белков | А) Сахар; Б) Жир; В) Яичные белки |
| 8. | Что входит в состав крема «Шарлотт» (основной) | А) Сахар, меланж, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное; Б) Сахар, какао порошок, молоко, ванильная пудра, масло сливочное; В) Сахар, меланж, ароматические добавки, орех, масло сливочное |
| 9. | Вставьте пропущенное слово: ромовая баба, штучное изделие которое изготавливают из сдобного _____ теста | А) Бисквитное; Б) Дрожжевое; В) Песочное |
| 10. | Выберите составные компоненты марципана: | А) Сахар, какао бобы, патока; Б) Миндаль, сахар, патока; В) Сахар. Фруктовая подварка, патока |
| 11. | Выберите, какой полуфабрикат является основой пирожного «Картошка» | А) Слоеный; Б) Миндальный; В) Бисквитный |
| 12. | Верно ли утверждение: Сдобное пресное тесто бывает сладкое и соленое | А) Да, верно Б) Нет, не верно |
| 13. | Выберите, что является разрыхлителем в дрожжевом опарном тесте | А) Аммоний; Б) Дрожжи; В) Сода питьевая |
| 14. | Какие компоненты входят в | А) Мука, сахар, крахмал, меланж; |

| | | |
|-----|---|--|
| | состав бисквитного полуфабриката «Буше» | Б) Мука, меланж. сахар; В) Мука, масло сливочное, меланж |
| 15. | Выберите, какое желирующее вещество нельзя кипятить | А) Агар, Б) Желатин; В) Агароид |
| 16. | Какой компонент отсутствует в воздушном полуфабрикate | А) Ячменные белки; Б) Сахар; В) Мука |
| 17. | Что отсутствует в рецептуре песочного полуфабриката | А) Жидкость; Б) Сахар; В) Разрыхлитель |
| 18. | Выберите, при какой температуре выпекается бисквитный полуфабрикат | А) 200 - 210; Б) 110- 140; В) 240-270 |
| 19. | Для чего смешивают крахмал с пшеничной мукой | А) Снижение упругих свойств теста; Б) Разрыхления; В) Пенообразования |
| 20. | Выберите, из каких технологических операций состоит приготовление дрожжевого слоеного полуфабриката | А) Приготовление дрожжевого теста, подготовка масла, слоеобразование, разделка, выпечка; Б) Приготовление дрожжевого теста, слоеобразование, разделка, выпечка; В) Приготовление дрожжевого теста, подготовка масла, разделка, выпечка |



Задание практического тура
окружного конкурса «**Лучший по профессии**»
среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями
образовательных организаций
18-20 мая 2017 г.

Компетенция Кондитерское дело

Главный эксперт Романова Ирина Александровна

| Раздел | Содержание |
|---------------------------------|---|
| Модуль А Моделирование | Изготовить 1 вид сформованных вручную изделий из марципана (животные) |
| Норма времени | 1 ч. |
| Описание изделия | Один вид по две (2) фигурки идентичные по весу, форме, цвету Каждая фигурка может весить 80грамм максимум. Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации. Каждое изделие должно стоять так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки Применение шоколада и какао – масла не допускается Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается . Для украшения могут быть использованы роул айсинг, красители. Не допускается покрытие лаком. |
| Алгоритм выполнения | Подготовить рабочее место. Сформовать фигурки (животных) Презентовать |
| Критерии оценивания | Максимальное количество баллов – 20 Формовка – 5 Креативность – 1 Гармоничность – 1 Общее впечатление – 3 Цветовая композиция – 2 Тема «Тысяча и одна ночь» - 3 Время – 2 Количество - 3 |
| Дополнительные материалы | инструкционно-технологическая карта, инструменты для моделирования |
| Модуль В Миниатюры | Изготовить три (3) вида миниатюр (пирожное, кексы, брауни, пряники, печенье) всего 9штук – по |

| | |
|---------------------------------|--|
| | 3 штуки каждого вида. |
| Норма времени | 3 ч. |
| Описание изделия | <p>Миниатюра должна весить не более 50 грамм, каждая включая украшения. Начинки, покрытие, глазури, декорации остаются на выбор участника. 3х2 штук (6) штук предоставляются на тарелке 40х70см. 3х1штук (3) штук предоставляются для дегустации и оценки на тарелке 40 х 70см. Тарелки предоставляются организаторами конкурса. Обе тарелки должны быть предоставлены одновременно на презентационный стол. Рецепты миниатюр участники могут брать из кулинарных книг, из собственных сборников рецепту</p> |
| Алгоритм выполнения | <p>Подготовить рабочее место. Изготовить три вида миниатюр. Презентовать.</p> |
| Критерии оценивания | <p>Максимальное количество баллов – 40 Текстура – 5 Вкус –3 Техника – 5 Отделка – 3 Декорирование – 5 Общее впечатление – 3 Тема «Тысяча и одна ночь» - 2 Количество - 3 Ассортимент – 3 Вес – 5 Время - 3</p> |
| Дополнительные материалы | инструкционно-технологическая карта, вырубки, кондитерские мешки, насадки. выемки |



Инфраструктурный лист
окружного конкурса «**Лучший по профессии**»
среди обучающихся с интеллектуальными нарушениями
образовательных организаций

18-20 мая 2017 г.

(оборудование, инструменты рабочего поста, индивидуальные
инструменты, расходные материалы)

Компетенция Кондитерское дело

Главный эксперт Романова Ирина Александровна

| Наименование | Характеристика | Кол-во |
|---|----------------|--------|
| Оборудование рабочего поста (1 пост) | | |
| Производственный стол | | 1 |
| Микроволновая печь | | 1 |
| Духовой шкаф | | 1 |
| Инструмент рабочего поста | | |
| Миксер | | 1 |
| Весы настольные | | 1 |
| Противни | | 1 |
| Скалка | | 1 |
| Сито | | 1 |
| Кастрюля | | 2 |
| Миска полусфера | | 3 |
| Коврик силиконовый | | 1 |
| Демонстрационное стекло | | 1 |
| Индивидуальный инструмент | | |
| Кондитерские мешки | | |
| Кондитерские насадки | | |
| Набор для моделирования | | |
| Ложка столовая | | |
| Ложка чайная | | |
| Нож | | |
| Лопатка | | |
| Щипцы | | |
| Кисть силиконовая | | |
| Ножницы | | |
| Венчик ручной | | |
| Прихватка | | |
| Полотенце вафельное (белое) | | |
| Вырубки, формы, выемки | | |
| Расходные материалы | | |
| Марципан | | 200г |
| Мука пшеничная | | 1кг |
| Сахар песок | | 0,5кг |
| Сахарная пудра | | 0,25 |

| | | |
|---|--|------|
| Яйцо куриное | | 10шт |
| Сливки растительные 33% | | 0.25 |
| Масло сливочное | | 0,4 |
| Молоко цельное | | 0,3 |
| Молоко сгущенное с сахаром | | 0,3 |
| Крахмал картофельный | | 0.05 |
| Разрыхлитель | | - |
| Сода питьевая | | - |
| Какао порошок | | - |
| Ванильная пудра | | - |
| Повидло яблочное | | 0,3 |
| Начинка термо (вишня) | | 0,2 |
| Кокосовая стружка | | |
| Шоколад молочный | | 0,3 |
| Шоколад белый | | 0,3 |
| Шоколад горький | | 0.3 |
| Ароматизаторы | | |
| Красители пищевые | | |
| Соль | | |
| Пергаментная бумага | | 1р |
| Пищевая пленка | | 1р |
| Спецодежда эксперта и участника | | |
| Колпак (поварской) белый | | 1 |
| Брюки белого цвета | | 1 |
| Китель белого цвета | | 1 |
| Фартук белого цвета | | 1 |
| Обувь профессиональная (закрытая, белого цвета) | | 1 |
| Общая инфраструктура площадки | | |
| Презентационный стол | | 1 |
| Холодильный шкаф | | 1 |
| | | |