

**ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ
ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА
МУСОВЕ «ШОКОЛАДНА ФАНТАЗІЯ» ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СТАНДАРТОМ
«КОНДИТЕР» ПРОФЕСІЙНОЮ КВАЛІФІКАЦІЄЮ «КОНДИТЕР
(КОНДИТЕР 4 РОЗРЯДУ) – ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ А, Б, В»**

Назва професії	Кондитер
Кваліфікаційна категорія	Рівень 1
Рівень складності (P1, P2, P3)	P2
Відповідні одиниці компетенції	А, Б, В
Відповідні елементи компетенції	A1.Y1, A1.Y2, A1.Y3, A1.Y5, A1.Y6, A2.Y1, A2.Y2, A2.Y4, A2.Y7, A2.Y12, A3.Y1, A3.Y2, A3.Y3, A4.Y2, A5.Y1, A5.Y2, A5.Y3, A6.Y1, A6.Y2, A6.Y3, A6.Y6, A6.Y7, B1.Y1, B1.Y2, B1.Y3, B1.Y7, B1.Y5, B1.Y6, B1.Y7, B1.Y8, B1.Y9, B1.Y10, B1.Y13, B1.Y15, B1.Y16, B1.Y18, B4.Y1, B4.Y1, B4.Y2, B4.Y3, B4.Y4, B4.Y5
Необхідні інструменти, посуд, інвентар, устаткування, сировина	<p>Стіл виробничий, шафа холодильна AF07PKM TN, шафа шокового охолодження ASH05K, пароконвектомат механічний AP7QM, плита індукційна 2-х камфорна HKN-ICF70D2V, міксер ручний AFM250VVC250, електронна вага, мікрохвильова піч, чаша мірна, сито, дошка обробна, набір каструль Adagio 8 предметів Flamberg, форма силіконова (квадрат).</p> <p>Борошно, масло вершкове, цукор, яйця, желатин, молоко, розпушувач, лимонна цедра, ванілін, малина, глюкозний сироп, інвертний цукор, цукор з пектином, білий шоколад, вода, глюкоза.</p>
Виділений час на завдання	3 год
Коментарі щодо здобувачів освіти	Під час виконання завдання здобувач освіти дотримується правил і норм з охорони праці, санітарії, особистої гігієни.
Коментарі для членів комісії оцінювання результатів навчання	<p>Члени комісії забезпечують сировину, інструменти, обладнання та належне місце для виконання завдання.</p> <p>Члени комісії повідомляють здобувача освіти про вимоги до виконання завдання.</p> <p>Члени комісії звертають увагу здобувачу освіти на правила та норми охорони праці, санітарії, особистої гігієни та втручатимуться у разі потреби.</p>
Завдання	Приготувати тістечко мусове “Шоколадна фантазія”

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

№ з/п	Критерії оцінювання	Інструкція з підрахунку балів	Максимальний бал	
			Процес	Результат /продукт
1	Організація робочого місця	Правильний вибір інструментів, обладнання та сировини	2	
		Розташування інструментів та обладнання на робочому місці	2	
2	Підготовка сировини	Просіяти борошно	2	
		Провести первинну обробку яєць	2	
		Вершкове масло зачистити та розтопити	2	
		Підготувати лимонну цедру	2	
		Замочити желатин (1:6)	2	
3	Приготування лимонного напівфабрикату	Яйця збити з цукром до пишної маси	2	
		У яєчну масу ввести суміш вершкового масла, молока й лимонного пюре	2	
		Додати суміш борошна, розпушувача й лимонної цедри	2	
		Випікати при температурі 165 °С	3	
4	Приготування ванільного крему	Вершки з ваніллю довести до кипіння, ввести суміш жовтків і цукру	2	
		Масу довести до загущення при постійному помішуванні	3	
		Охолодити і додати желатин	3	
		Вилити у силіконові форми	2	
5	Приготування малинового крему	Свіжу малину і глюкозний сироп, інвертний цукор довести до кипіння	2	
		Додати цукор з пектином, кип'ятити 2-3 хв	3	
		Розлити у силіконові формочки і заморозити	2	
6	Приготування білого шоколадного мусу	Молоко закип'ятити і охолодити до температури 45 °С	3	
		Розтоплений білий шоколад з'єднати з молоком	3	
		Додати розпущений желатин, а після охолодження – збиті вершки	3	
7	Приготування глясажу	Воду, цукор та глюкозу довести до кипіння	3	
		З'єднати розтоплений білий шоколад, згущене молоко та желатинову масу	3	
		Все з'єднати, ретельно пробити блендером	3	
		Відправити в холодильну камеру для стабілізації	3	
		Розігріти до температури 38-40 °С і покрити тістечка	3	
8	Виготовлення тістечка	На дно силіконових формочок вилити ½ частину шоколадного (білого) мусу, викласти заморожений малиновий крем, ванільний крем і решту білого шоколадного мусу. Зверху викласти круглі заготовки лимонного бісквіту	3	
		Тістечка поставити у морозильну камеру. Заморожені заготовки витягти з формочок і зразу покрити глясажем	3	
	Прибирання робочого місця	Миття використаних інструментів та робочого місця	3	

	Виконання остаточної перевірки	Робоче місце прибрано		2
		Перевірка якості виконаного завдання		5
		Підсумок	73	7
		Загальна сума балів		80

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва виробу: тістечко мусове “Шоколадна фантазія”

Норма закладки сировини (г)

Сировина	Лимонний бісквіт	Крем ванільний	Крем малиновий	Шоколадний мус	Оздоблення для торта (глясаж)	Витрати сировини
Борошно пшеничне	120,0	-	-	-	-	120,0
Цукор-пісок	70,0	30,0	20,0	-	120,0	240,0
Цукор інвертний	3,0	-	10,0	-	-	13,0
Масло вершкове	40,0	-	-	-	-	40,0
Молоко св.	40,0	-	-	70,0	-	110,0
Пюре лимонне	8,0	-	-	-	-	8,0
Розпушувач	4,0	-	-	-	-	4,0
Цедра лимонна	2,0	-	-	-	-	2,0
Вершки 38%	-	210,0	-	335,0	-	545,0
Яйця	60,0	50,0	-	-	-	110,0
Желатин	-	4,0	-	7,0	10,0	22,0
Малина св.	-	-	140,0	-	-	140,0
Сироп глюкозний	-	-	20,0	-	150,0	175,0
Пектин	-	-	3,0	-	-	3,0
Шоколад білий	-	-	-	340,0	150,0	490,0
Молоко зг.	-	-	-	-	85,0	85,0
Вода	-	-	-	-	75,0	75,0
Вихід:	307,0	294,0	193,0	752,0	440,0	-
Вихід: готових тістечок	-	-	-	-	-	20 шт. по100 г

Вимоги до сировини

Сировина відповідає вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування

Приготування лимонного бісквіту. Яйця збивають із цукром і інвертним цукром у пишну стійку масу. У ячну масу акуратно вводять суміш розтопленого вершкового масла, молока й лимонного пюре. Потім додають суміш борошна, розпушувача й лимонної цедри. Випікають при температурі 165 °С.

Приготування ванільного крему. Вершки з ваніллю доводять до кипіння й акуратно вводять суміш жовтків і цукру. Масу доводять до загущення при постійному помішуванні. Крем охолоджують і додають желатин.

Приготування малинового крему. Свіжу малину і глюкозний сироп, інвертний цукор доводять до кипіння, потім додають цукор з пектином, кип'ятять 2-3 хв, розливають у форми і заморожують.

Приготування білого шоколадного мусу. Молоко кип'ятять, охолоджують до температури 45 °С. Білий шоколад розтоплюють до температури 45 °С і акуратно з'єднують з молоком. Додають розпушений желатин, а після охолодження – збиті вершки.

Приготування глясажу. Воду, цукор та глюкозу довести до кипіння. З'єднати розтоплений білий шоколад, згущене молоко та желатинову масу. Все з'єднати, ретельно пробити блендером. Відправити в холодильну камеру для стабілізації. Розігріти до температури 38-40 °С і покрити тістечка.

Виготовлення тістечок. На дно формочок вилити частину шоколадного мусу, потім попередньо заморожений малиновий крем, далі – ванільний крем і знову шоколадний мус. Зверху викласти заготовки бісквіту.

Вимоги до якості: форма кругла, поверхня залита глясажем. На розрізі чітко видно шари наповнення; з приємним лимонно-малиновим смаком.

Використані джерела

1. Ковтунець В., Лилик І., Максименко О., Мельник С., Раков С., Семигіна Т., Серета Л. Посібник для оцінювачів результатів навчання для присвоєння професійних кваліфікацій / За заг. ред. В. Ковтунця та Т. Семигіної. – К.: ТОВ «ВІСТКА», 2021.

2. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: Навчально-практичний посібник / О. В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене. – К.: ПрофКнига, 2019.

3. Професійний стандарт «Кондитер», затверджений Наказом Міністерства економіки України від 19.08.2021 року, №441-21.