

**ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ
ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ
«ПІСОЧНЕ КІЛЬЦЕ» ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СТАНДАРТОМ «КОНДИТЕР»
ПРОФЕСІЙНОЮ КВАЛІФІКАЦІЄЮ «МОЛОДШИЙ КОНДИТЕР
(КОНДИТЕР 3 РОЗРЯДУ) – ТРУДОВІ ФУНКЦІ А, Б»**

Назва професії	Кондитер
Кваліфікаційна категорія	Рівень 1
Рівень складності (Р1, Р2, Р3)	Р2
Відповідні одиниці компетенції	А, Б
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, A5.Y1, A5.Y2, A5.Y3, A6.Y1, A6.Y2, A6.Y3, A6.Y6, A6.Y7, B2.Y1, B2.Y2, B2.Y3, B2.Y4, B2.Y5, B4.Y1, B4.Y2, B4.Y3, B4.Y4, B4.Y5
Необхідні інструменти, посуд, інвентар, устаткування, сировина	Столи виробничі, пароконвектомат механічний AP7QM, плита індукційна 2-х камфорна HKN-ICF70D2V, міксер планетарний HKN-IP10F, міксер ручний AFM250VVC250, електронна вага, мікрохвильова піч, горіхокол, вінчик для збивання, ложка столова, дошка обробна, сито, чаша мірна, пензлик (силікон) жовтий, форма кругла з нержавіючої сталі, ніж для масла, різець для тіста. Борошно пшеничне, масло вершкове, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція, горіхи.
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	Члени комісії забезпечують сировину, інструменти, обладнання та належне місце для виконання завдання. Члени комісії повідомляють здобувача освіти про вимоги до виконання завдання. Члени комісії звертають увагу здобувачу освіти на правила та норми охорони праці, санітарії, особистої гігієни та втручатимуться у разі потреби.
Завдання	Приготувати виріб “Пісочне кільце”

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	3	
		Розташування інструментів та обладнання на робочому місці	2	
2	Підготовка сировини	Просіяти борошно	2	
		Вершкове масло зачистити, нарізати невеликими шматочками	2	
		Провести первинну обробку яєць	2	
		Підготувати горіхи: очищені горіхи обсмажити на сухому листі в кондитерській шафі, подрібнити	2	
3	Приготування тіста	У бачок збивальної машини закласти масло, цукор і збивати, поки не утвориться маса з однорідною консистенцією	3	
		Яйця перемішати з сіллю, содою, амонієм, есенцією і цю суміш поступово, порціями вливати у збитий жир	3	
		Збивати доти, доки рідина повністю з'єднається з жировою масою і зникнуть кристалики цукру	3	
		У діжку машини всипати борошно (7 % борошна залишити на підсипання), перекласти збиту масу і замісити тісто протягом 1-2 хв	5	
4	Приготування виробу	Пісочне тісто розкатати шаром завтовшки 6-7 мм	3	
		Спеціальною круглою виїмкою з фігурними краями і трубочкою по центру вирізати заготовки у формі кільця	5	
		Заготовки викласти на сухі чисті кондитерські листи	2	
		Поверхню заготовок змастити яйцем, посипати подрібненими горіхами	5	
		Випікати при температурі 230-240 °С	3	
	Прибирання робочого місця	Миття використаних інструментів та робочого місця	3	
	Виконання остаточної перевірки	Робоче місце прибрано		5
		Перевірка якості виконаного завдання		7
		Підсумок	48	12
		Загальна сума балів	60	

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва виробу: тістечко “Пісочне кільце”

Норма закладки сировини (г)

Найменування сировини	Пісочний н/ф	Яйця (для змащування)	Ядра горіхів (смажені) дроблені	Витрати сировини на 10 шт. по 48 г
Борошно пшеничне	222,4	-	-	222,4
Борошно пшеничне (на підсіпання)	18,0	-	-	18,0
Цукор-пісок	89,0	-	-	89,0
Меланж (яйця)	31,0	-	-	31,0
Масло вершкове	133,4	-	-	133,4
Есенція	0,9	-	-	0,9
Натрій двуокислий	0,2	-	-	0,2
Амоній	0,2	-	-	0,2
Сіль	1,0	-	-	1,0
Ядра горіхів (смажені) дроблені	-	-	50,0	50,0
Яйця	-	12,3	-	12,3
Всього сировини на напівфабрикати	496,0	12,3	50,0	-
Вихід напівфабрикатів	431,4	-	-	-
Всього сировини	-	-	-	5575,4
Вихід напівфабрикатів в готовій продукції	420,0	12,0	48,0	-
Вихід готової продукції	-	-	-	480,0

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 пісочного тіста

У бачок збивальної машини закладають порізане шматочками масло, цукор і збивають, поки не утвориться маса з однорідною консистенцією. Яйця перемішують з сіллю, содою, амонієм, есенцією (найкраще використати ванільну) і цю суміш поступово, порціями вливають у збитий жир. Збивають доти, доки рідина повністю з'єднається з жировою масою і зникнуть кристалики цукру. У діжу машини для замішування тіста всипають просіяне борошно і замішують тісто протягом 1-2 хв.

Приготування виробу

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6-7 мм. Спеціальною круглою виїмкою з фігурними краями і трубочкою по центру штампують заготовки у формі кільця. Заготовки викладають на сухі чисті кондитерські листи, поверхню заготовок змащують яйцем і посипають подрібненими горіхами. Випікають при температурі 230...240°C.

Вимоги до якості: тістечко у формі кільця з фігурними краями, поверхня змащена яйцем і обсипана подрібненими горіхами (арахіс, мигдаль, грецький горіх або фундук). Смак солодкий, горіховий. Тісто крихке, золотистого кольору. Зберігається при температурі 18...20°C протягом 72 годин.

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.