

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

А.В. Чупина

«__»____2020

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих.Пекарь»

основной профессиональной образовательной программы по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Новосибирск, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь»

Разработчик(и):

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Ю.Г. Калужских</u> (инициалы, фамилия)
---	--	--

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Г.А. Кабанцова</u> (инициалы, фамилия)
---	--	--

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>мастер п/о</u> (занимаемая должность)	<u>В.С. Шакирова</u> (инициалы, фамилия)
---	---	---

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	29
1.1. Область применения	29
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля	33
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	34
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	35
2.1. Задания для экзаменуемых	35
2.1.1. Практические задания и / или кейс-метод.....	35
2.1.2. Подготовка и защита портфолио	Error! Bookmark not defined.
2.1.3. Подготовка и защита курсового проекта (работы).....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Пакет экзаменатора	46
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта	46
3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта.....	46
3.2. Форма аттестационного листа по практике	48
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК.....	49
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по модулю.....	18

І. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2	3	4
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.		Тестовое задание № К1, Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ПК4.2 Контроль и	Демонстрация навыков		Тестовое задание К1

регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.		Практическое задание К2 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.		Тестовое задание К2 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.		Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	-положительная динамика в организации деятельности по результатам		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4,

собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий		Дифференцированный зачет К5
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта
В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Иметь практический опыт	Средства проверки <i>Указываются форма (метод), объект, место и/или время контроля (примеры описания см. ниже).</i>
ПО1. - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; ПО2. – сушки сухарных изделий ПО5. - наладки и	Контроль выполнения работ К1-К5 путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, выписки из трудовой книжки, справка с места работы, других свидетельств в зависимости от

регулирования режима работы печи;	особенностей осваиваемого ВПД (<i>указать каких</i>).
-----------------------------------	---

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
<p>У1. определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>У2. загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>У3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>У4. определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>У5. разгружать печь;</p> <p>У6. определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>У7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>У8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>У9. приготавливать отделочную крошку, помаду</p> <p>У10. производить отделку</p>	<p>Знать методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>Знать режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Знать условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>Знать ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>Знать приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>Знать методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>Знать методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>Знать методы определения готовности</p>		<p>Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5</p>

поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	изделий при выпечке; Знать правила техники безопасности при выборке готовой продукции; Знать нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий		
--	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки <i>Указываются №№ заданий</i>
1	2	
МДК 06.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дифференцированный зачет	Устный опрос и эталон ответа на задачу.
УП	Дифференцированный зачет	Устный опрос, проверка дневника.
ПП	Дифференцированный зачет	Устный опрос, проверка дневника и отчета по практике, проверка презентации к отчету по практике.
ПМ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (ПЕКАРЬ)	Экзамен (квалификационный)	Устный опрос и эталон ответа на задачу.

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация –

оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах ресурсного центра; учебной пекарне; лабораториях учебного заведения, на рабочих местах в период производственной практики.

Оборудование¹ учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, компьютерная техника, расходные материалы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная мебель, лабораторная посуда, лабораторное оборудование, компьютерная техника, расходные материалы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: технологическое оборудование, инвентарь и расходные материалы предприятия.

¹ Здесь и далее можно использовать и более развернутые названия:
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест
Оборудование и программное обеспечение рабочих мест
Оборудование, инвентарь, расходные материалы
и др.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания включают тестовые задания, практические задания и устный опрос.

2.1. Задания

2.1.1. Тестовое задание

ЗАДАНИЕ № К1 количество вариантов 1	
Типовое задание: Тест №1. «Выпечка хлеба»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1, ПК4.2, ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 31-33 правильных ответа Хорошо 30-27 Удовлетворительно 26-24 Неудовлетворительно 23 и ниже.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час.

Вопросы

1. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится
А) на листах; б) в формах.
2. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?
3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?
4. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?
5. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?
6. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?
А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.
7. При выпечке тестовые заготовкигреваются
А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша, в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
8. Прогревается быстрее тесто
А) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.
9. Специфическая окраска корки обусловлена
А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
10. Перечислите основные элементы печного агрегата.
11. Соотнести виды пекарных камер:
1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
А) – тупиковые; б) туннельные
12. Перечислите контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

13. Что такое упек тестовой заготовки?
14. От чего зависит величина упека?
15. Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.
16. Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:
 - 1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
 - 2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
 - 3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.
17. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры
 - А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.
18. Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону
 - А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.
19. Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?
20. Объективным показателем готовности хлеба является
 - А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.
21. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере
 - А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
22. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере
 - А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
23. С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
24. Каковы особенности приготовления рижского хлеба?
25. Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения
 - А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.
26. Перечислить пути ликвидации технологических потерь.
27. Пробные производственные выпечки производят с целью...
28. Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?
29. Перечислить стадии производства бараночных изделий.
30. Бараночные изделия выпекают при температуре...
31. Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась глянцевитая поверхность?
32. Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине
 - А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.
33. По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не промешанной муки?

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	а	18	в
2	2-4 см	19	путем изменения температуры выпечки, продолжительности выпечки, применения увлажнения.
3	620*340 мм	20	б
4	Прогрев, Образование корки и мякиша, Формирование вкуса и аромата, Увеличение объема, Уменьшение массы.	21	а
5	От температуры среды пекарной камеры, массы и формы ТЗ, влажности среды пекарной камеры.	22	в
6	в	23	позволяют отличить одно изделие от другого и улучшают состояние поверхности хлеба. Газы и пары, образовавшиеся в тесте при выпечке, выходят в месте надрезов и наколов.

			не разрывая корку изделия.
7	а	24	Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на <u>досках, густо посыпанных мукой</u> . Перед выпечкой тестовые заготовки <u>смазывают крахмальным клейстером</u> .
8	а	25	б
9	б	26	строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
10	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.	27	для определения выхода хлебобулочных изделий
11	1 – а, 2 - б.	28	количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
12	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.	29	приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
13	уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения	30	265-290°С
14	от формы и массы тестовой заготовки, от способа выпечки изделия (в формах или на поду), от режима выпечки, от конструкции печи.	31	при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
15	продолжительность, температура, влажность среды	32	а
16	1-б, 2-в, 3-а	33	Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа тестомесильной машины.
17	б		

2.1.2. Тестовое задание

ЗАДАНИЕ № К2	
Количество вариантов 1 Типовое задание: Тест №2. «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»	
Коды и наименования проверяемых компетенций (перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)	Показатели оценки (перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)
ПК 4.4., ПК 4.5., ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 18-20 правильных ответа Хорошо 17-15 правильных ответа Удовлетворительно 14-11 правильных ответа Неудовлетворительно 10 и ниже правильных ответа

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час.

Вопросы:

1. Какие изменения происходят с тестовой заготовкой при выпечке?
2. Хлебные изделия выпекают в пекарной камере хлебопекарных печей при температуре паровоздушной среды _____.
3. При выпечке тестовые заготовки прогреваются
 - а) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша,
 - в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
4. По сравнению с подовым хлебом, формовой хлеб выпекается
 - а) быстрее; б) медленнее.
5. Плотная посадка тестовых заготовок на под печи
 - а) замедляет выпечку изделий; б) ускоряет выпечку изделий.
6. Прогревается быстрее тесто
 - а) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.
7. Образование твердой хлебной корки происходит в результате _____ слоев тестовой заготовки.
8. Температура корки к концу выпечки достигает _____.
9. Специфическая окраска корки обусловлена
 - А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
10. Как подразделяются хлебопекарные печи по технологическому назначению?
11. Перечислить показатели оценки работы хлебопекарных печей.
12. Каковы преимущества туннельных печей перед тупиковыми?
13. Перечислить недостатки туннельных печей.
14. Назовите основные элементы печного агрегата.
15. Каковы преимущества газообразного топлива?
16. Соотнести виды пекарных камер:
 - 1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
 - 2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
 - А) – тупиковые; б) туннельные.
17. Хлебопекарные печи имеют _____ и _____ под.
18. Тепло для выпечки хлебных изделий поступает в пекарную камеру от _____.
19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.
20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата
 - А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.	11	удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съем продукции с 1 м ² занимаемой площади, металлоемкость.
2	200–280° С.	12	обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки

			тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.
3	а	13	рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.
4	б	14	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.
5	а	15	транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей; улучшаются условия труда обслуживающего персонала.
6	а	16	1-б,2-а
7	обезвоживания, наружных	17	стационарный, конвейерный
8	160–180° С.	18	генератора
9	б	19	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.
10	универсальные, специализированные	20	в

2.1.3. Практическое задание

ЗАДАНИЕ № КЗ	
Количество задач 3. Типовое задание: Практическая работа «Расчет выхода готового изделия и упека»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.2, ПК 4.5., ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 3 задачи Хорошо 2 задачи Удовлетворительно 1 задача Неудовлетворительно не выполнил задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Задача 1

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочки дорожной массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 50 шт булочки дорожной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,7кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 87,7%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14%, припек выпеченного теста к массе муки – 58,7%.

Задача 2

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,721 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 82,9%, упек выпеченного изделия к массе теста - 20,6%, припек выпеченного теста к массе муки – 35%.

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 80 шт булочки ванильной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 1,36 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 85,5%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14,5%, припек выпеченного теста к массе муки – 48%.

2.1.4. Устный опрос

ЗАДАНИЕ № К4	
Количество вопросов 30. Типовое задание: Устный опрос «Выпечка хлебобулочных изделий. Основные понятия»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1. ПК4.2 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7	Отлично – ответ на вопрос дан полно, раскрыта сущность проблемы. Хорошо - ответ дан в полном объеме. Удовлетворительно – ответ дан не полно, требуется уточнение Неудовлетворительно - ответ дан не правильно.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вопросы:

1. Что означает маркировка форм для выпечки хлеба:

ФАШ - ...

ФАЛ - ...

ФСМ - ...?

2. Загрузка формового хлеба на люльки конвейера производится...

5. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?

6. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

7. Что такое полимерное покрытие?

8. Каковы свойства тефлонового покрытия?

9. Каковы свойства фторопласта-4?

10. В чем преимущества фторопласта-4 перед тефлоном?

11. Что такое выпечка тестовых заготовок?

12. Чем отличается жарка хлебобулочного изделия от выпечки?

13. Чем можно заглазировать поверхность хлебобулочных изделий?

14. Чем производится смазка хлебопекарной формы?

15. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?

16. При какой температуре пекарной камеры выпекают хлебные изделия?

17. Какое количество теплоты требуется для выпечки 1 кг хлеба?

18. Каким образом происходит прогрев слоев тестовой заготовки?

19. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?

20. Как влияет повышение температуры в пекарной камере на прогрев ТЗ?

21. Какой хлеб выпекается быстрее формовой или подовый?

22. Верно ли, что плотная посадка тестовых заготовок на под замедляет выпечку изделий?

23. В результате чего при выпечке ТЗ происходит образование твердой корки?

24. Какое время требуется для образования твердой корки?

25. Как называются темноокрашенные вещества, обуславливающие окраску корки хлеба?

26. За счет изменения какого пищевого вещества, содержащегося в тесте, образуется мякиш?

27. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?

28. На сколько % объем выпеченного изделия больше объема ТЗ перед посадкой ее в печь?

29. Каково значение увеличения объема изделий при выпечке?

30. Как посадка ТЗ на под печи с перевертыванием влияет на объем изделий?

2.1.4. Дифференциальный зачет

ЗАДАНИЕ № К5	
Количество билетов 20. Типовое задание: Итоговый контроль	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1. ПК4.2 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7	Отлично – даны правильные, полные, всесторонние устные ответ на теоретические вопросы и решена

	<p>правильно задача. Хорошо – ответы даны правильные, но не полные, требуют уточнения. Задача решена правильно. Удовлетворительно – на один из теоретических вопросов ответ дан не правильно. Задача решена правильно. Неудовлетворительно – ответы на теоретические вопросы неполные или неправильные. Задача решена неправильно.</p>
--	---

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вопросы:

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек московских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек сахарных массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт бриошей массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батончиков.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек российских массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенки.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек с маком массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек сдобных массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Октябренок» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой. Основные пути снижения упека.
2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Листочек» массой 80 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.
2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек московских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.
2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки.
2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек сахарная массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.
2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек киевских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек украинских массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Октябренок» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.
2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «листочек» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.
2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек сахарных массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

1. Выход хлебобулочных изделий. Контроль выхода на хлебопекарном предприятии.
 2. Изложить технологические свойства фторопласта-4.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производств хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек московских массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.

2. Объяснить технологический процесс прогрева теста-хлеба при выпечке.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек сдобных массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

2.2. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
<p>Задание _____ <i>указывается номер задания и его краткое содержание (формулировка типового задания)</i></p> <p>Количество вариантов (пакетов) заданий _____</p> <p>Время выполнения задания мин./час. <i>(если оно нормируется)</i> _____</p>		
		<p>Требования охраны труда: _____ <i>инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.</i></p> <p>Оборудование: _____</p> <p>Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) _____</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) _____</p>
<p>Рекомендации по проведению оценки <i>(можно расширить)</i>:</p> <p>1. Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости <i>(макет ведомости, которая содержит данные о результатах аттестации по элементам профессионального модуля – МДК, учебной и / или производственной практике (заполняется до экзамена (квалификационного)), а также результаты экзамена (квалификационного) представлен в Приложении 1).</i></p> <p>2. _____ <i>(напр. ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания; создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания и т.д.)</i></p>		

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

(заполняется на каждого обучающегося)

Требования к практическому опыту и	Виды и объем работ на учебной и/	Документы, подтверждающие	Отметка о выполнении
------------------------------------	----------------------------------	---------------------------	----------------------

<p>коды формируемых профессиональных компетенций указывается в соответствии с программой ПМ с учетом требований ФГОС; коды ПК указываются при совпадении названий компетенций и описания практического опыта; в ином случае ПК указываются в столбце 2, наименование столбца 1 корректируется</p>	<p>или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения (необходимо выбрать подходящую формулировку или скорректировать ее) Виды работ нумеруются следующим образом: ПО1, ПО2, ПОп...</p>	<p>выполнение работ М. б. представлены аттестационный лист по практике, выписка из трудовой книжки, справка с места работы, другие свидетельства в зависимости от особенностей осваиваемого ВПД</p>	<p>работ</p>
<p>1</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	
	<p>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля.</p>	<p>Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики)</p>	
		<p>- _____ при необходимости указать иные обязательные документы и требования к ним</p>	
		<p>Дополнительно представлены: _____</p>	
		<p>(при заполнении перечисляются документы, представленные обучающимся)</p>	

3.2. Форма аттестационного листа по практике

(заполняется на каждого студента)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ	
_____ <i>ФИО</i>	
обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО _____ <i>код и наименование</i>	
прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____ <i>наименование профессионального модуля</i>	
в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.	
в организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Вид и объем работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики <i>(дополнительная характеристика дается в произвольной форме)</i> _____ _____	
Дата «__» _____ 20__	Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность

Приложение 1. Комплект КОС по МДК (оформляется как по дисциплине)

Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на _____ курсе по профессии НПО / специальности СПО		
<i>код и наименование</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с «__» _____ .20__ г. по «__» _____ .20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.04 _____		
УП		
ПП		
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).		
Тема « _____ »		
Оценка _____.		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
Дата ____ . ____ .20__		Подписи членов экзаменационной комиссии

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

А.В. Чупина

«__»____2021

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих.Пекарь»

основной профессиональной образовательной программы по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Новосибирск, 2021

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь»

Разработчик(и):

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Ю.Г. Калужских</u> (инициалы, фамилия)
---	--	--

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Г.А. Кабанцова</u> (инициалы, фамилия)
---	--	--

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>мастер п/о</u> (занимаемая должность)	<u>В.С. Шакирова</u> (инициалы, фамилия)
---	---	---

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

М.п.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	29
1.1. Область применения	29
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля	33
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	34
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	35
2.1. Задания для экзаменуемых	35
2.1.1. Практические задания и / или кейс-метод.....	35
2.1.2. Подготовка и защита портфолио	Error! Bookmark not defined.
2.1.3. Подготовка и защита курсового проекта (работы).....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Пакет экзаменатора	46
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта	46
3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта.....	46
3.2. Форма аттестационного листа по практике	48
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК.....	49
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по модулю.....	18

І. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2	3	4
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.		Тестовое задание № К1, Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ПК4.2 Контроль и	Демонстрация навыков		Тестовое задание К1

регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.		Практическое задание К2 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.		Тестовое задание К2 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.		Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	-положительная динамика в организации деятельности по результатам		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4,

собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий		Дифференцированный зачет К5
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта
В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Иметь практический опыт	Средства проверки <i>Указываются форма (метод), объект, место и/или время контроля (примеры описания см. ниже).</i>
ПО1. - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; ПО2. – сушки сухарных изделий ПО5. - наладки и	Контроль выполнения работ К1-К5 путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, выписки из трудовой книжки, справка с места работы, других свидетельств в зависимости от

регулирования режима работы печи;	особенностей осваиваемого ВПД (<i>указать каких</i>).
-----------------------------------	---

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
У1. определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; У2. загружать полуфабрикаты в печь; У3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; У4. определять готовность изделий при выпечке; У5. разгружать печь; У6. определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; У7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; У8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; У9. приготавливать отделочную крошку, помаду У10. производить отделку	Знать методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; Знать режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; Знать условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; Знать ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; Знать приемы посадки полуфабрикатов в печь; Знать методы расчета упека, усушки хлебных изделий; Знать методы расчета выхода готовой продукции; Знать методы определения готовности		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5

поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	изделий при выпечке; Знать правила техники безопасности при выборке готовой продукции; Знать нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий		
--	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки <i>Указываются №№ заданий</i>
1	2	
МДК 06.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дифференцированный зачет	Устный опрос и эталон ответа на задачу.
УП	Дифференцированный зачет	Устный опрос, проверка дневника.
ПП	Дифференцированный зачет	Устный опрос, проверка дневника и отчета по практике, проверка презентации к отчету по практике.
ПМ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (ПЕКАРЬ)	Экзамен (квалификационный)	Устный опрос и эталон ответа на задачу.

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация –

оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах ресурсного центра; учебной пекарне; лабораториях учебного заведения, на рабочих местах в период производственной практики.

Оборудование¹ учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, компьютерная техника, расходные материалы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная мебель, лабораторная посуда, лабораторное оборудование, компьютерная техника, расходные материалы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: технологическое оборудование, инвентарь и расходные материалы предприятия.

¹ Здесь и далее можно использовать и более развернутые названия:
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест
Оборудование и программное обеспечение рабочих мест
Оборудование, инвентарь, расходные материалы
и др.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания включают тестовые задания, практические задания и устный опрос.

2.1. Задания

2.1.1. Тестовое задание

ЗАДАНИЕ № К1 количество вариантов 1	
Типовое задание: Тест №1. «Выпечка хлеба»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1, ПК4.2, ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 31-33 правильных ответа Хорошо 30-27 Удовлетворительно 26-24 Неудовлетворительно 23 и ниже.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час.

Вопросы

1. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится

А) на листах; б) в формах.

2. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?

3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

4. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?

5. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?

6. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?

А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.

7. При выпечке тестовые заготовкигреваются

А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша,

в) сразу во всей массе тестовой заготовки.

8. Прогревается быстрее тесто

А) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.

9. Специфическая окраска корки обусловлена

А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.

10. Перечислите основные элементы печного агрегата.

11. Соотнести виды пекарных камер:

1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),

2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.

А) – тупиковые; б) туннельные

12. Перечислите контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

			не разрывая корку изделия.
7	а	24	Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на <u>досках, густо посыпанных мукой</u> . Перед выпечкой тестовые заготовки <u>смазывают крахмальным клейстером</u> .
8	а	25	б
9	б	26	строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
10	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.	27	для определения выхода хлебобулочных изделий
11	1 – а, 2 - б.	28	количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
12	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.	29	приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
13	уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения	30	265-290°С
14	от формы и массы тестовой заготовки, от способа выпечки изделия (в формах или на поду), от режима выпечки, от конструкции печи.	31	при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
15	продолжительность, температура, влажность среды	32	а
16	1-б, 2-в, 3-а	33	Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа тестомесильной машины.
17	б		

2.1.2. Тестовое задание

ЗАДАНИЕ № К2	
Количество вариантов 1 Типовое задание: Тест №2. «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»	
Коды и наименования проверяемых компетенций (перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)	Показатели оценки (перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)
ПК 4.4., ПК 4.5., ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 18-20 правильных ответа Хорошо 17-15 правильных ответа Удовлетворительно 14-11 правильных ответа Неудовлетворительно 10 и ниже правильных ответа

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час.

Вопросы:

1. Какие изменения происходят с тестовой заготовкой при выпечке?
2. Хлебные изделия выпекают в пекарной камере хлебопекарных печей при температуре паровоздушной среды _____.
3. При выпечке тестовые заготовки прогреваются
 - а) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша,
 - в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
4. По сравнению с подовым хлебом, формовой хлеб выпекается
 - а) быстрее; б) медленнее.
5. Плотная посадка тестовых заготовок на под печи
 - а) замедляет выпечку изделий; б) ускоряет выпечку изделий.
6. Прогревается быстрее тесто
 - а) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.
7. Образование твердой хлебной корки происходит в результате _____ слоев тестовой заготовки.
8. Температура корки к концу выпечки достигает _____.
9. Специфическая окраска корки обусловлена
 - А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
10. Как подразделяются хлебопекарные печи по технологическому назначению?
11. Перечислить показатели оценки работы хлебопекарных печей.
12. Каковы преимущества туннельных печей перед тупиковыми?
13. Перечислить недостатки туннельных печей.
14. Назовите основные элементы печного агрегата.
15. Каковы преимущества газообразного топлива?
16. Соотнести виды пекарных камер:
 - 1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
 - 2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
 - А) – тупиковые; б) туннельные.
17. Хлебопекарные печи имеют _____ и _____ под.
18. Тепло для выпечки хлебных изделий поступает в пекарную камеру от _____.
19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.
20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата
 - А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.	11	удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съем продукции с 1 м ² занимаемой площади, металлоемкость.
2	200–280° С.	12	обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки

			тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.
3	а	13	рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.
4	б	14	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.
5	а	15	транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей; улучшаются условия труда обслуживающего персонала.
6	а	16	1-б,2-а
7	обезвоживания, наружных	17	стационарный, конвейерный
8	160–180° С.	18	генератора
9	б	19	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.
10	универсальные, специализированные	20	в

2.1.3. Практическое задание

ЗАДАНИЕ № КЗ	
Количество задач 3. Типовое задание: Практическая работа «Расчет выхода готового изделия и упека»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.2, ПК 4.5., ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 3 задачи Хорошо 2 задачи Удовлетворительно 1 задача Неудовлетворительно не выполнил задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Задача 1

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочки дорожной массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 50 шт булочки дорожной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,7кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 87,7%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14%, припек выпеченного теста к массе муки – 58,7%.

Задача 2

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,721 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 82,9%, упек выпеченного изделия к массе теста - 20,6%, припек выпеченного теста к массе муки – 35%.

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 80 шт булочки ванильной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 1,36 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 85,5%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14,5%, припек выпеченного теста к массе муки – 48%.

2.1.4. Устный опрос

ЗАДАНИЕ № К4	
Количество вопросов 30. Типовое задание: Устный опрос «Выпечка хлебобулочных изделий. Основные понятия»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1. ПК4.2 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7	Отлично – ответ на вопрос дан полно, раскрыта сущность проблемы. Хорошо - ответ дан в полном объеме. Удовлетворительно – ответ дан не полно, требуется уточнение Неудовлетворительно - ответ дан не правильно.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вопросы:

1. Что означает маркировка форм для выпечки хлеба:

ФАШ - ...

ФАЛ - ...

ФСМ - ...?

2. Загрузка формового хлеба на люльки конвейера производится...

5. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?

6. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

7. Что такое полимерное покрытие?

8. Каковы свойства тефлонового покрытия?

9. Каковы свойства фторопласта-4?

10. В чем преимущества фторопласта-4 перед тефлоном?

11. Что такое выпечка тестовых заготовок?

12. Чем отличается жарка хлебобулочного изделия от выпечки?

13. Чем можно заглазировать поверхность хлебобулочных изделий?

14. Чем производится смазка хлебопекарной формы?

15. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?

16. При какой температуре пекарной камеры выпекают хлебные изделия?

17. Какое количество теплоты требуется для выпечки 1 кг хлеба?

18. Каким образом происходит прогрев слоев тестовой заготовки?

19. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?

20. Как влияет повышение температуры в пекарной камере на прогрев ТЗ?

21. Какой хлеб выпекается быстрее формовой или подовый?

22. Верно ли, что плотная посадка тестовых заготовок на под замедляет выпечку изделий?

23. В результате чего при выпечке ТЗ происходит образование твердой корки?

24. Какое время требуется для образования твердой корки?

25. Как называются темноокрашенные вещества, обуславливающие окраску корки хлеба?

26. За счет изменения какого пищевого вещества, содержащегося в тесте, образуется мякиш?

27. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?

28. На сколько % объем выпеченного изделия больше объема ТЗ перед посадкой ее в печь?

29. Каково значение увеличения объема изделий при выпечке?

30. Как посадка ТЗ на под печи с перевертыванием влияет на объем изделий?

2.1.4. Дифференциальный зачет

ЗАДАНИЕ № К5

Количество билетов 20.

Типовое задание: Итоговый контроль

Коды и наименования проверяемых компетенций (перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)	Показатели оценки (перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)
ПК4.1. ПК4.2 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7	Отлично – даны правильные, полные, всесторонние устные ответ на теоретические вопросы и решена

	<p>правильно задача. Хорошо – ответы даны правильные, но не полные, требуют уточнения. Задача решена правильно. Удовлетворительно – на один из теоретических вопросов ответ дан не правильно. Задача решена правильно. Неудовлетворительно – ответы на теоретические вопросы неполные или неправильные. Задача решена неправильно.</p>
--	---

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вопросы:

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек московских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек сахарных массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт бриошей массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батонов.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек российских массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенок.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек с маком массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек сдобных массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Октябренок» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой. Основные пути снижения упека.
2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Листочек» массой 80 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.
2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек московских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.
2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки.
2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек сахарная массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.
2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек киевских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек украинских массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Октябренок» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.
2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «листочек» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.
2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек сахарных массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

1. Выход хлебобулочных изделий. Контроль выхода на хлебопекарном предприятии.
 2. Изложить технологические свойства фторопласта-4.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производств хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек московских массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.

2. Объяснить технологический процесс прогрева теста-хлеба при выпечке.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек сдобных массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

2.2. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
<p>Задание _____ <i>указывается номер задания и его краткое содержание (формулировка типового задания)</i></p> <p>Количество вариантов (пакетов) заданий _____</p> <p>Время выполнения задания мин./час. <i>(если оно нормируется)</i> _____</p>		
		<p>Требования охраны труда: _____ <i>инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.</i></p> <p>Оборудование: _____</p> <p>Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) _____</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) _____</p>
<p>Рекомендации по проведению оценки <i>(можно расширить)</i>:</p> <p>1. Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости <i>(макет ведомости, которая содержит данные о результатах аттестации по элементам профессионального модуля – МДК, учебной и / или производственной практике (заполняется до экзамена (квалификационного)), а также результаты экзамена (квалификационного) представлен в Приложении 1)</i>.</p> <p>2. _____ <i>(напр. ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания; создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания и т.д.)</i></p>		

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

(заполняется на каждого обучающегося)

Требования к практическому опыту и	Виды и объем работ на учебной и/	Документы, подтверждающие	Отметка о выполнении
------------------------------------	----------------------------------	---------------------------	----------------------

<p>коды формируемых профессиональных компетенций указывается в соответствии с программой ПМ с учетом требований ФГОС; коды ПК указываются при совпадении названий компетенций и описания практического опыта; в ином случае ПК указываются в столбце 2, наименование столбца 1 корректируется</p>	<p>или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения (необходимо выбрать подходящую формулировку или скорректировать ее) Виды работ нумеруются следующим образом: ПО1, ПО2, ПОп...</p>	<p>выполнение работ М. б. представлены аттестационный лист по практике, выписка из трудовой книжки, справка с места работы, другие свидетельства в зависимости от особенностей осваиваемого ВПД</p>	<p>работ</p>
<p>1</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	
	<p>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля.</p>	<p>Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - _____ при необходимости указать иные обязательные документы и требования к ним Дополнительно представлены: _____ (при заполнении перечисляются документы, представленные обучающимся)</p>	

3.2. Форма аттестационного листа по практике

(заполняется на каждого студента)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ	
_____ <i>ФИО</i>	
обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО _____ <i>код и наименование</i>	
прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____ <i>наименование профессионального модуля</i>	
в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.	
в организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Вид и объем работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики <i>(дополнительная характеристика дается в произвольной форме)</i> _____ _____	
Дата «__» _____ 20__	Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность

Приложение 1. Комплект КОС по МДК (оформляется как по дисциплине)

Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на _____ курсе по профессии НПО / специальности СПО		
<i>код и наименование</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.04 _____		
УП		
ПП		
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).		
Тема « _____ »		
Оценка _____.		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
Дата ____ . ____ .20__		Подписи членов экзаменационной комиссии

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

А.В. Чупина

«__»____2022

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих.Пекарь»

основной профессиональной образовательной программы по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Новосибирск, 2022

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь»

Разработчик(и):

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Ю.Г. Калужских</u> (инициалы, фамилия)
---	--	--

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Г.А. Кабанцова</u> (инициалы, фамилия)
---	--	--

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u> (место работы)	<u>мастер п/о</u> (занимаемая должность)	<u>В.С. Шакирова</u> (инициалы, фамилия)
---	---	---

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	29
1.1. Область применения	29
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля	33
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	34
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	35
2.1. Задания для экзаменуемых	35
2.1.1. Практические задания и / или кейс-метод.....	35
2.1.2. Подготовка и защита портфолио	Error! Bookmark not defined.
2.1.3. Подготовка и защита курсового проекта (работы).....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Пакет экзаменатора	46
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта	46
3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта.....	46
3.2. Форма аттестационного листа по практике	48
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК.....	49
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по модулю.....	18

І. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2	3	4
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.		Тестовое задание № К1, Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ПК4.2 Контроль и	Демонстрация навыков		Тестовое задание К1

регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.		Практическое задание К2 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.		Тестовое задание К2 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.		Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4 Дифференциальный зачет К5
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	-положительная динамика в организации деятельности по результатам		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4,

собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий		Дифференцированный зачет К5
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами		Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта
В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Иметь практический опыт	Средства проверки <i>Указываются форма (метод), объект, место и/или время контроля (примеры описания см. ниже).</i>
ПО1. - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; ПО2. – сушки сухарных изделий ПО5. - наладки и	Контроль выполнения работ К1-К5 путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, выписки из трудовой книжки, справка с места работы, других свидетельств в зависимости от

регулирования режима работы печи;	особенностей осваиваемого ВПД (указать каких).
-----------------------------------	--

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
<p>У1. определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>У2. загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>У3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>У4. определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>У5. разгружать печь;</p> <p>У6. определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>У7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>У8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>У9. приготавливать отделочную крошку, помаду</p> <p>У10. производить отделку</p>	<p>Знать методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>Знать режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Знать условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>Знать ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>Знать приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>Знать методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>Знать методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>Знать методы определения готовности</p>		<p>Тестовое задание № К1, Тестовое задание К2 Практическое занятие К3 Устный опрос К4, Дифференцированный зачет К5</p>

поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	изделий при выпечке; Знать правила техники безопасности при выборке готовой продукции; Знать нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий		
--	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки <i>Указываются №№ заданий</i>
1	2	
МДК 06.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дифференцированный зачет	Устный опрос и эталон ответа на задачу.
УП	Дифференцированный зачет	Устный опрос, проверка дневника.
ПП	Дифференцированный зачет	Устный опрос, проверка дневника и отчета по практике, проверка презентации к отчету по практике.
ПМ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (ПЕКАРЬ)	Экзамен (квалификационный)	Устный опрос и эталон ответа на задачу.

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация –

оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах ресурсного центра; учебной пекарне; лабораториях учебного заведения, на рабочих местах в период производственной практики.

Оборудование¹ учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, компьютерная техника, расходные материалы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная мебель, лабораторная посуда, лабораторное оборудование, компьютерная техника, расходные материалы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: технологическое оборудование, инвентарь и расходные материалы предприятия.

¹ Здесь и далее можно использовать и более развернутые названия:
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест
Оборудование и программное обеспечение рабочих мест
Оборудование, инвентарь, расходные материалы
и др.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания включают тестовые задания, практические задания и устный опрос.

2.1. Задания

2.1.1. Тестовое задание

ЗАДАНИЕ № К1 количество вариантов 1	
Типовое задание: Тест №1. «Выпечка хлеба»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1, ПК4.2, ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 31-33 правильных ответа Хорошо 30-27 Удовлетворительно 26-24 Неудовлетворительно 23 и ниже.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час.

Вопросы

1. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится

А) на листах; б) в формах.

2. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?

3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

4. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?

5. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?

6. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?

А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.

7. При выпечке тестовые заготовкигреваются

А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша,

в) сразу во всей массе тестовой заготовки.

8. Прогревается быстрее тесто

А) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.

9. Специфическая окраска корки обусловлена

А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.

10. Перечислите основные элементы печного агрегата.

11. Соотнести виды пекарных камер:

1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),

2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.

А) – тупиковые; б) туннельные

12. Перечислите контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

13. Что такое упек тестовой заготовки?
14. От чего зависит величина упека?
15. Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.
16. Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:
 1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
 2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
 3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.
17. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры
 А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.
18. Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону
 А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.
19. Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?
20. Объективным показателем готовности хлеба является
 А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.
21. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере
 А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
22. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере
 А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
23. С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
24. Каковы особенности приготовления рижского хлеба?
25. Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения
 А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.
26. Перечислить пути ликвидации технологических потерь.
27. Пробные производственные выпечки производят с целью...
28. Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?
29. Перечислить стадии производства бараночных изделий.
30. Бараночные изделия выпекают при температуре...
31. Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась глянцевиная поверхность?
32. Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине
 А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.
33. По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не смешанной муки?

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	а	18	в
2	2-4 см	19	путем изменения температуры выпечки, продолжительности выпечки, применения увлажнения.
3	620*340 мм	20	б
4	Прогрев, Образование корки и мякиша, Формирование вкуса и аромата, Увеличение объема, Уменьшение массы.	21	а
5	От температуры среды пекарной камеры, массы и формы ТЗ, влажности среды пекарной камеры.	22	в
6	в	23	позволяют отличить одно изделие от другого и улучшают состояние поверхности хлеба. Газы и пары, образовавшиеся в тесте при выпечке, выходят в месте надрезов и наколов.

			не разрывая корку изделия.
7	а	24	Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на <u>досках, густо посыпанных мукой</u> . Перед выпечкой тестовые заготовки <u>смазывают крахмальным клейстером</u> .
8	а	25	б
9	б	26	строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
10	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.	27	для определения выхода хлебобулочных изделий
11	1 – а, 2 - б.	28	количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
12	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.	29	приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
13	уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения	30	265-290°С
14	от формы и массы тестовой заготовки, от способа выпечки изделия (в формах или на поду), от режима выпечки, от конструкции печи.	31	при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
15	продолжительность, температура, влажность среды	32	а
16	1-б, 2-в, 3-а	33	Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа тестомесильной машины.
17	б		

2.1.2. Тестовое задание

ЗАДАНИЕ № К2	
Количество вариантов 1 Типовое задание: Тест №2. «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»	
Коды и наименования проверяемых компетенций (перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)	Показатели оценки (перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)
ПК 4.4., ПК 4.5., ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 18-20 правильных ответа Хорошо 17-15 правильных ответа Удовлетворительно 14-11 правильных ответа Неудовлетворительно 10 и ниже правильных ответа

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час.

Вопросы:

1. Какие изменения происходят с тестовой заготовкой при выпечке?
2. Хлебные изделия выпекают в пекарной камере хлебопекарных печей при температуре паровоздушной среды _____.
3. При выпечке тестовые заготовки прогреваются
 - а) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша,
 - в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
4. По сравнению с подовым хлебом, формовой хлеб выпекается
 - а) быстрее; б) медленнее.
5. Плотная посадка тестовых заготовок на под печи
 - а) замедляет выпечку изделий; б) ускоряет выпечку изделий.
6. Прогревается быстрее тесто
 - а) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.
7. Образование твердой хлебной корки происходит в результате _____ слоев тестовой заготовки.
8. Температура корки к концу выпечки достигает _____.
9. Специфическая окраска корки обусловлена
 - А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
10. Как подразделяются хлебопекарные печи по технологическому назначению?
11. Перечислить показатели оценки работы хлебопекарных печей.
12. Каковы преимущества туннельных печей перед тупиковыми?
13. Перечислить недостатки туннельных печей.
14. Назовите основные элементы печного агрегата.
15. Каковы преимущества газообразного топлива?
16. Соотнести виды пекарных камер:
 - 1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
 - 2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
 - А) – тупиковые; б) туннельные.
17. Хлебопекарные печи имеют _____ и _____ под.
18. Тепло для выпечки хлебных изделий поступает в пекарную камеру от _____.
19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.
20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата
 - А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.	11	удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съем продукции с 1 м ² занимаемой площади, металлоемкость.
2	200–280° С.	12	обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки

			тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.
3	а	13	рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.
4	б	14	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.
5	а	15	транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей; улучшаются условия труда обслуживающего персонала.
6	а	16	1-б,2-а
7	обезвоживания, наружных	17	стационарный, конвейерный
8	160–180° С.	18	генератора
9	б	19	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.
10	универсальные, специализированные	20	в

2.1.3. Практическое задание

ЗАДАНИЕ № КЗ	
Количество задач 3. Типовое задание: Практическая работа «Расчет выхода готового изделия и упека»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.2, ПК 4.5., ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7	Отлично – 3 задачи Хорошо 2 задачи Удовлетворительно 1 задача Неудовлетворительно не выполнил задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Задача 1

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочки дорожной массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 50 шт булочки дорожной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,7кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 87,7%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14%, припек выпеченного теста к массе муки – 58,7%.

Задача 2

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,721 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 82,9%, упек выпеченного изделия к массе теста - 20,6%, припек выпеченного теста к массе муки – 35%.

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 80 шт булочки ванильной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 1,36 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 85,5%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14,5%, припек выпеченного теста к массе муки – 48%.

2.1.4. Устный опрос

ЗАДАНИЕ № К4	
Количество вопросов 30. Типовое задание: Устный опрос «Выпечка хлебобулочных изделий. Основные понятия»	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1. ПК4.2 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7	Отлично – ответ на вопрос дан полно, раскрыта сущность проблемы. Хорошо - ответ дан в полном объеме. Удовлетворительно – ответ дан не полно, требуется уточнение Неудовлетворительно - ответ дан не правильно.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вопросы:

1. Что означает маркировка форм для выпечки хлеба:

ФАШ - ...

ФАЛ - ...

ФСМ - ...?

2. Загрузка формового хлеба на люльки конвейера производится...

5. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?

6. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

7. Что такое полимерное покрытие?

8. Каковы свойства тефлонового покрытия?

9. Каковы свойства фторопласта-4?

10. В чем преимущества фторопласта-4 перед тефлоном?

11. Что такое выпечка тестовых заготовок?

12. Чем отличается жарка хлебобулочного изделия от выпечки?

13. Чем можно заглазировать поверхность хлебобулочных изделий?

14. Чем производится смазка хлебопекарной формы?

15. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?

16. При какой температуре пекарной камеры выпекают хлебные изделия?

17. Какое количество теплоты требуется для выпечки 1 кг хлеба?

18. Каким образом происходит прогрев слоев тестовой заготовки?

19. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?

20. Как влияет повышение температуры в пекарной камере на прогрев ТЗ?

21. Какой хлеб выпекается быстрее формовой или подовый?

22. Верно ли, что плотная посадка тестовых заготовок на под замедляет выпечку изделий?

23. В результате чего при выпечке ТЗ происходит образование твердой корки?

24. Какое время требуется для образования твердой корки?

25. Как называются темноокрашенные вещества, обуславливающие окраску корки хлеба?

26. За счет изменения какого пищевого вещества, содержащегося в тесте, образуется мякиш?

27. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?

28. На сколько % объем выпеченного изделия больше объема ТЗ перед посадкой ее в печь?

29. Каково значение увеличения объема изделий при выпечке?

30. Как посадка ТЗ на под печи с перевертыванием влияет на объем изделий?

2.1.4. Дифференциальный зачет

ЗАДАНИЕ № К5	
Количество билетов 20. Типовое задание: Итоговый контроль	
Коды и наименования проверяемых компетенций <i>(перечислить ПК и ОК при необходимости сгруппировав их)</i>	Показатели оценки <i>(перечислить показатели оценки при необходимости сгруппировав их)</i>
ПК4.1. ПК4.2 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК. 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7	Отлично – даны правильные, полные, всесторонние устные ответ на теоретические вопросы и решена

	<p>правильно задача. Хорошо – ответы даны правильные, но не полные, требуют уточнения. Задача решена правильно. Удовлетворительно – на один из теоретических вопросов ответ дан не правильно. Задача решена правильно. Неудовлетворительно – ответы на теоретические вопросы неполные или неправильные. Задача решена неправильно.</p>
--	---

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебное заведение
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вопросы:

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек московских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек сахарных массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт бриошей массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батонов.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек российских массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенок.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек с маком массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек сдобных массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Октябренок» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой. Основные пути снижения упека.
2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Листочек» массой 80 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.
2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек московских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.
2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки.
2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек сахарная массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.
2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек киевских массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек украинских массой 50 г. Определить потери в массе в кг выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Октябренок» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.
2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «листочек» массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.
2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек сахарных массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

1. Выход хлебобулочных изделий. Контроль выхода на хлебопекарном предприятии.
 2. Изложить технологические свойства фторопласта-4.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производств хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек московских массой 60 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.

2. Объяснить технологический процесс прогрева теста-хлеба при выпечке.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек сдобных массой 100 г. Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

2.2. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
<p>Задание _____ <i>указывается номер задания и его краткое содержание (формулировка типового задания)</i></p> <p>Количество вариантов (пакетов) заданий _____</p> <p>Время выполнения задания мин./час. <i>(если оно нормируется)</i> _____</p>		
		<p>Требования охраны труда: _____ <i>инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.</i></p> <p>Оборудование: _____</p> <p>Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) _____</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) _____</p>
<p>Рекомендации по проведению оценки <i>(можно расширить)</i>:</p> <p>1. Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости <i>(макет ведомости, которая содержит данные о результатах аттестации по элементам профессионального модуля – МДК, учебной и / или производственной практике (заполняется до экзамена (квалификационного)), а также результаты экзамена (квалификационного) представлен в Приложении 1)</i>.</p> <p>2. _____ <i>(напр. ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания; создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания и т.д.)</i></p>		

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

(заполняется на каждого обучающегося)

Требования к практическому опыту и	Виды и объем работ на учебной и/	Документы, подтверждающие	Отметка о выполнении
------------------------------------	----------------------------------	---------------------------	----------------------

<p>коды формируемых профессиональных компетенций указывается в соответствии с программой ПМ с учетом требований ФГОС; коды ПК указываются при совпадении названий компетенций и описания практического опыта; в ином случае ПК указываются в столбце 2, наименование столбца 1 корректируется</p>	<p>или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения (необходимо выбрать подходящую формулировку или скорректировать ее) Виды работ нумеруются следующим образом: ПО1, ПО2, ПОп...</p>	<p>выполнение работ М. б. представлены аттестационный лист по практике, выписка из трудовой книжки, справка с места работы, другие свидетельства в зависимости от особенностей осваиваемого ВПД</p>	<p>работ</p>
<p>1</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	
	<p>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля.</p>	<p>Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - _____ при необходимости указать иные обязательные документы и требования к ним Дополнительно представлены: _____ (при заполнении перечисляются документы, представленные обучающимся)</p>	

3.2. Форма аттестационного листа по практике

(заполняется на каждого студента)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ	
_____ <i>ФИО</i>	
обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО _____ <i>код и наименование</i>	
прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____ <i>наименование профессионального модуля</i>	
в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.	
в организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Вид и объем работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики <i>(дополнительная характеристика дается в произвольной форме)</i> _____ _____	
Дата «__» _____ 20__	Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность

Приложение 1. Комплект КОС по МДК (оформляется как по дисциплине)

Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на _____ курсе по профессии НПО / специальности СПО		
<i>код и наименование</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.04 _____		
УП		
ПП		
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).		
Тема « _____ »		
Оценка _____.		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
Дата ____ . ____ .20__		Подписи членов экзаменационной комиссии