

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области

**«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»  
( «НКППиП»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ НСО « НКППиП»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному  
модулю ПМ.02 «Приготовление теста»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по  
профессии среднего профессионального образования  
**«Пекарь»**

Новосибирск 2020

<p>Рассмотрены на заседании методической комиссии обще профессиональных и профессиональных дисциплин от «    » _____ 2020 г Протокол № _____/_____/_____ Председатель ПЦК _____.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» _____ /Председатель педагогического совета/ от «    » _____ 2020 г. Протокол №</p>
--	---

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по **приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются: зачет, комплексный экзамен, проверочная работа.

#### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля «Приготовление теста»

Наименование МДК, УП	Форма промежуточной аттестации	Курс	Необходимые контрольно-оценочные средства
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Комплексный экзамен	II	Перечень вопросов для составления билетов, билеты для проведения экзамена, критерии оценивания
МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Зачет	I	Тест, перечень практических заданий (ситуационных задач), критерии оценивания
	Комплексный экзамен	II	Перечень вопросов для составления билетов, билеты для проведения экзамена, критерии

			оценивания
УП. 02. Учебная практика	Проверочная работа	I	Перечень заданий для практической работы, технологические карты (схемы), критерии оценивания.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке:

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p><b>ПК 2.2.</b> Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность</p>	<p>Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией.</p> <p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.</p> <p>Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).</p> <p>Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией (СанПиН).</p> <p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.</p>

<p>за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Своевременность выполнения заданий.</p> <p>Качество выполненных заданий.</p> <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>-соблюдение этических норм.</li> </ul> <p>Аккуратность в работе.</p>
--	--

### 3. Контрольно –оценочные средства, необходимые для проведения зачета:

<p>Рассмотрены на заседании методической комиссии _____ дисциплин от «    » _____ 2017 г</p> <p>Протокол № _____/_____/</p> <p>Председатель ПЦК _____</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» _____</p> <p>/Председатель педагогического совета/</p> <p>от «    » _____ 2017 г.</p> <p>Протокол № _____</p>
---	--

**Контрольно-измерительных материалов (КИМ) для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**КИМ включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

**КИМ разработаны на основании программы профессионального модуля 02.01. «Приготовление теста», утвержденного приказом директора ГПОУ «Донецкого ПЛПП» № 81 от 01.09.2015г**

**1.2.Результаты освоения МКД, подлежат проверке**

<p><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p><b>Основные показатели оценки результатов</b></p>
<p><b>У 1. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Самостоятельная работа со справочниками и технологическими инструкциями;</b></li> <li>• <b>Расчет производственных рецептур.</b></li> </ul>
<p><b>У 2. Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осуществление просеивания муки, растворения соли и сахара, подготовки остальных видов сырья;</b></li> <li>• <b>Выполнение взвешивания, отмеривания различных видов сырья с использованием дозирующей аппаратуры;</b></li> <li>• <b>Обоснованный выбор метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</b></li> </ul>
<p><b>У.3. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Демонстрация навыков оценивания качества основного</b></li> </ul>

	и дополнительного сырья по органолептическим показателям
У.4. Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор метода определения готовности полуфабриката при замесе и брожении;</li> <li>• Демонстрация навыков определения готовности п/ф при брожении;</li> <li>• Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.</li> </ul>
У.5. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрация навыков и приемов определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.</li> </ul>
У.6. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрация навыков и приемов по определению различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>• Демонстрация навыков</li> </ul>

	<p><b>определения готовности п/ф при замесе.</b></p>
<p><b>3.1. Характеристики сырья и требования к его качеству</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знать характеристику сырья;</b></li> <li>• <b>Перечисление требований к качеству сырья</b></li> </ul>
<p><b>3.2. Правила хранения сырья</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление правил хранения сырья.</b></li> </ul>
<p><b>3.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление правил подготовки сырья к пуску в производство</b></li> </ul>
<p><b>3.4. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов, формулирование и описание этапов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственного цикла приготовления жидких дрожжей</b></li> </ul>
<p><b>3.5. Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Формулирование и описание этапов технологического процесса приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</b></li> </ul>

<p><b>3.6. Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Формулирование и описание способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b></li> </ul>
<p><b>3.7. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов и методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур</b></li> </ul>
<p><b>3.8. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов и методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</b></li> </ul>
<p><b>3.9. Структуру и физические свойства различных видов теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Описание структуры и физических свойств различных видов теста</b></li> </ul>
<p><b>3.10. Сущность процессов созревания теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание сущности процессов созревания теста</b></li> </ul>
<p><b>3.11. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление видов необходимо-го технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</b></li> </ul>

### 1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У 1. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
У 2. Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен
У.3. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
У.4. Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
У.5. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
У.6. Определять различными методами готовность теста в процессе	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических</li> </ul>	Экзамен

созревания;	занятиях	
3.1. Характеристики сырья и требования к его качеству;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление таблицы;</li> <li>• тематическое оценивание;</li> <li>• подготовка презентации, реферата</li> </ul>	Экзамен
3.2. Правила хранения сырья;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тематическое оценивание;</li> <li>• подготовка презентации, реферата</li> </ul>	Экзамен
3.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестовые задания;</li> <li>• практическое занятие;</li> </ul>	Экзамен
3.4. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос;</li> <li>• составление схемы;</li> <li>• тестовые задания;</li> </ul>	Экзамен
3.5. Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
3.6. Способы замеса и приготовления ржаного и	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка на практическом</li> </ul>	Экзамен

пшеничного теста;	занятия	
3.7. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
3.8. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
3.9. Структуру и физические свойства различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> </ul>	Экзамен
3.10. Сущность процессов созревания теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос;</li> <li>• карточка-задание;</li> <li>• тестовые задания</li> </ul>	Экзамен
3.11. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> </ul>	Экзамен

## 2. Контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля

*В текущий контроль включены:* практические занятия, самостоятельная работа, тесты, устный опрос.

*Тема 1. Характеристика сырья, подготовка и дозировка сырья в производство*

**Вид контроля:** тематический:

- выполнение практических занятий;
- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 9 вопросов.**

**В тестах - задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>В чем заключается подготовка муки в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Смешивание с водой</b>
	<b>Б</b>	<b>Просеивание, смешивание отдельных партий, магнитная очистка</b>
	<b>В</b>	<b>Дезинфекция</b>

<b>2</b>	<b>Из чего состоит эмульсия?</b>	
	<b>А</b>	<b>Жиры, эмульгатора</b>
	<b>Б</b>	<b>Жиры, воды, эмульгатора</b>
	<b>В</b>	<b>Жиры, воды, сухого молока</b>

<b>3</b>	<b>Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей?</b>	
	<b>А</b>	<b>1 раз в смену</b>
	<b>Б</b>	<b>3 раза в сутки</b>
	<b>В</b>	<b>Ежедневно</b>
<b>4</b>	<b>Какая температура растопленного маргарина?</b>	
	<b>А</b>	<b>60-70 °С</b>
	<b>Б</b>	<b>40-45 °С</b>

	<b>В</b>	<b>30-35 °С</b>
--	----------	-----------------

<b>5</b>	<b>В чем заключается подготовка сахара (сахарного раствора) в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Просеивание, растворение в воде</b>
	<b>Б</b>	<b>Растворение в воде, процеживание</b>
	<b>В</b>	<b>Просеивание растворение в воде, процеживание.</b>

<b>6</b>	<b>Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды.</b>
	<b>Б</b>	<b>Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов.</b>
	<b>В</b>	<b>Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов.</b>

<b>7</b>	<b>Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины?</b>	
	<b>А</b>	<b>На этике, маркирующей мешок.</b>
	<b>Б</b>	<b>На качественном удостоверении.</b>
	<b>В</b>	<b>На мешке</b>

<b>8</b>	<b>Активизация сухеных дрожжей длится:</b>	
	<b>А</b>	<b>2-6 часов</b>
	<b>Б</b>	<b>1-2 часа</b>
	<b>В</b>	<b>30 мин3</b>

<b>9</b>	<b>При какой температуре размораживают меланж в водной бане?</b>	
	<b>А</b>	<b>60 градусов</b>
	<b>Б</b>	<b>45 градусов</b>
	<b>В</b>	<b>25 градусов</b>

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Как производится смешивание муки?</b>	
	<b>А</b>	<b>Одного сорта, разного цвета?</b>
	<b>Б</b>	<b>Разных сортов?</b>
	<b>В</b>	<b>1-го и 2-го сорта, со слабой и крепкой клейковиной?</b>

<b>2</b>	<b>Как подготавливают яйца к пуску в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Моют, дезинфицируют</b>
	<b>Б</b>	<b>Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают</b>
	<b>В</b>	<b>Моют, разбивают.</b>

<b>3</b>	<b>Какое сырье активизируют?</b>	
	<b>А</b>	<b>Дрожжи</b>
	<b>Б</b>	<b>Яйца</b>
	<b>В</b>	<b>Жиры</b>

<b>4</b>	<b>Как подготавливают сухое молоко?</b>	
	<b>А</b>	<b>Растворяют в воде</b>
	<b>Б</b>	<b>Разводят в воде, отстаивают для</b>

		<b>набухания, процеживают.</b>
	<b>В</b>	<b>Разводят в воде, процеживают.</b>

<b>5</b>	<b>Как разбиваются яйца перед пуском в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Все количество, полученное по рецептуре</b>
	<b>Б</b>	<b>По 3-5 штук</b>
	<b>В</b>	<b>По 10-15 штук</b>

<b>6</b>	<b>В одной емкости допускается хранение муки отдельных партий.</b>	
	<b>А</b>	<b>разных сортов, но одной влажности.</b>
	<b>Б</b>	<b>Одной кислотности и близких хлебопекарных свойств.</b>
	<b>В</b>	<b>Одного сорта с одинаковыми или близкими хлебопекарными свойствами.</b>

<b>7</b>	<b>Какое значение имеет просеивание муки?</b>	
	<b>А</b>	<b>Санитарно-гигиеническое и технологическое</b>
	<b>Б</b>	<b>Технологическое</b>
	<b>В</b>	<b>Санитарно-гигиеническое</b>

<b>8</b>	<b>Какие сроки хранения жидкого маргарина?</b>	
	<b>А</b>	<b>Не более 48 часов</b>
	<b>Б</b>	<b>Не более 24 часов</b>

	<b>В</b>	<b>Не более 12 часов</b>
--	----------	--------------------------

<b>9</b>	<b>Что добавляют в сахарный раствор во избежание кристаллизации ?</b>	
	<b>А</b>	<b>Поваренная соль</b>
	<b>Б</b>	<b>Патока</b>
	<b>В</b>	<b>Лимонная кислота</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>1 вариант</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>
<b>2 вариант</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>А</b>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 1**

- 1. Работа с конспектами, учебниками.**
- 2. Подготовить реферат на одну из тем**
  - «История развития хлебопечения»,
  - «Значение хлеба в питании населения»
- 3. Создание презентаций на темы:**
  - Сырье хлебопекарного производства
  - Процессы, протекающие при хранении муки.
- 4. Исследование Гостов на сырье.**

**Тема 2. Оборудование склада и дозировочного отделения**

**Вид контроля: тематический:**

- **тестирование.**

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 8 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>В автоматическом бачке отмеряется воды в количестве не более:</b>	
	<b>А</b>	<b>300 л.;</b>
	<b>Б</b>	<b>200 л.;</b>
	<b>В</b>	<b>100л.</b>

<b>2</b>	<b>Соледозатор работает по принципу дозирования:</b>	
	<b>А</b>	<b>весовому;</b>
	<b>Б</b>	<b>объёмному.</b>

<b>3</b>	<b>Ваши действия при обслуживании АДС:</b>	
	<b>А</b>	<b>установить предел дозирования на пульте управления;</b>
	<b>Б</b>	<b>установить необходимое количество раствора передвижением гирь на весовых коромыслах.</b>

<b>4</b>	<b>Автомукомер состоит:</b>			
	<b>А</b>	<b>штанги;</b>	<b>Г</b>	<b>ленточного транспортера</b>
	<b>Б</b>	<b>барabanного дозатора;</b>		
	<b>В</b>	<b>весового механизма;</b>		

<b>5</b>	<b>Производительность ленточного дозатора зависит от:</b>	
	<b>А</b>	<b>скорости барабана;</b>
	<b>Б</b>	<b>инерции шнека;</b>

	<b>В</b>	<b>степени открытия заслонки.</b>
--	----------	-----------------------------------

<b>6</b>	<b>Для чего служит водомерная трубка?</b>	
	<b>А</b>	<b>Для определения уровня воды;</b>
	<b>Б</b>	<b>Для определения температуры воды;</b>
	<b>В</b>	<b>Для отмеривания количества воды.</b>

<b>7</b>	<b>По принципу действия «Бурат» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>Беспрерывного действия</b>
	<b>Б</b>	<b>Периодического действия</b>
	<b>В</b>	

<b>8</b>	<b>Производительность ленточного дозатора зависит от:</b>	
	<b>А</b>	<b>скорости барабана;</b>
	<b>Б</b>	<b>инерции шнека;</b>
	<b>В</b>	<b>степени открытия заслонки.</b>

### **Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Через какое устройство отводится излишек воды?</b>	
	<b>А</b>	<b>выпускную трубку;</b>
	<b>Б</b>	<b>смеситель;</b>
	<b>В</b>	<b>переливную трубку.</b>
<b>2</b>	<b>Какой предел дозирования солевого</b>	

	<b>раствора на АДС ?</b>	
	<b>А</b>	<b>1-20 л;</b>
	<b>Б</b>	<b>3-24л;</b>
	<b>В</b>	<b>10-70 л.</b>

<b>3</b>	<b>Какой элемент срабатывает при окончании наполнения раствора в соледозаторе?</b>	
	<b>А</b>	<b>концевой выключатель;</b>
	<b>Б</b>	<b>электроды.</b>

<b>4</b>	<b>По принципу работы ленточный дозатор является:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодическим;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывным.</b>

<b>5</b>	<b>Допустимая погрешность температуры воды?</b>	
	<b>А</b>	<b>±0,2%;</b>
	<b>Б</b>	<b>±0,3 %;</b>
	<b>В</b>	<b>±0,5 %.</b>

<b>6</b>	<b>При подготовки АВБ к работе необходимо в первую очередь:</b>	
	<b>А</b>	<b>открыть краны горячей и холодной воды в смеситель</b>
	<b>Б</b>	<b>установить терморегулятор на заданную температуру</b>
	<b>В</b>	<b>включить клапаны горячей и холодной воды</b>

<b>7</b>	<b>Последовательность ваших действий при обслуживании автомукомера:</b>	
	<b>А</b>	<b>включить шнек, установить вес муки;</b>
	<b>Б</b>	<b>установить вес муки, включить шнек.</b>

<b>8</b>	<b>Что является основным рабочим органом в просеивателе во время работы?</b>	
	<b>А</b>	<b>электродвигатель;</b>
	<b>Б</b>	<b>распределительный шнек;</b>
	<b>В</b>	<b>ситовой барабан</b>

<b>9</b>	<b>Каким узлом устанавливается количество воды на автоматическом бочке.</b>	
	<b>А</b>	<b>водомерным стеклом</b>
	<b>Б</b>	<b>шкалой</b>
	<b>В</b>	<b>установочным винтом.</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1вариант</b>								
<b>2вариант</b>								

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 2**

- 1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы.**
- 2. Проанализировать новинки оборудования для подготовки сырья к производству.**
- 3. Проанализировать схему дозирочной станции.**

**4. Составление кроссворда на тему: Оборудование для подготовки сырья к производству**

**Тема 3. Замес и образование теста**

**Вид контроля: тематический:**

- выполнение практических занятий;
- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 10 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>Тесто, приготовленное с излишней влажностью:</b>	
	<b>А</b>	<b>мякиш имеет более светлый цвет и упругую консистенцию</b>
	<b>Б</b>	<b>мякиш имеет более темную окраску, липкий</b>

<b>2</b>	<b>Если обнаружено, что тесто приготовлено не правильно, то тесто можно давать на разделку?</b>	
	<b>А</b>	<b>да</b>
	<b>Б</b>	<b>нет</b>

<b>3</b>	<b>Какое влияние оказывает сода на процесс брожения?</b>	
	<b>А</b>	<b>ускоряет</b>
	<b>Б</b>	<b>замедляет</b>

<b>4</b>	<b>Уменьшение дозировки дрожжей приводит:</b>	
	<b>А</b>	<b>к стимулированию процесса брожения</b>
	<b>Б</b>	<b>к замедлению процесса брожения</b>

<b>5</b>	<b>Отсутствие соли или резкое снижение её дозировки вызывает?</b>	
	<b>А</b>	<b>Липкость мякиша</b>
	<b>Б</b>	<b>Изменение формы изделия</b>
	<b>В</b>	<b>Изменение цвета корки</b>

<b>6</b>	<b>От каких факторов зависит выход теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>от сорта муки</b>
	<b>Б</b>	<b>от температуры сырья</b>
	<b>В</b>	<b>от продолжительности замеса</b>

<b>7</b>	<b>Какие процессы, происходящие в тесте при замесе, называют физическими?</b>	
	<b>А</b>	<b>происходящие под действием ферментов</b>
	<b>Б</b>	<b>взаимодействие коллоидов муки с водой</b>
	<b>В</b>	<b>смешивание всех компонентов, захват до 10% кислорода воздуха</b>

<b>8</b>	<b>Что образует жидкую фазу теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>крахмал, белки</b>

	<b>Б</b>	<b>растворы соли, сахара, вода</b>
	<b>В</b>	<b>крахмал, вода, углекислый газ</b>

<b>9</b>	<b>Что происходит с крахмалом при образовании теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>растворяется</b>
	<b>Б</b>	<b>набухает</b>
	<b>В</b>	<b>клейстеризуется</b>

<b>10</b>	<b>Какая среда лучше для размножения дрожжевых клеток ?</b>	
	<b>А</b>	<b>жидкая</b>
	<b>Б</b>	<b>густая</b>
	<b>В</b>	<b>газообразная</b>

### **Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Чем больше влажность муки, тем время замеса</b>	
	<b>А</b>	<b>максимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>минимальное</b>

<b>2</b>	<b>Чем больше содержание клейковины, тем время замеса:</b>	
	<b>А</b>	<b>максимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>минимальное</b>
	<b>В</b>	<b>постоянное</b>

<b>3</b>	<b>Чем меньше температура сырья, тем время замеса:</b>	
----------	--	--

	<b>А</b>	<b>минимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>среднее</b>
	<b>В</b>	<b>максимальное</b>

<b>4</b>	<b>Какое сырьё ограничивается набуханием белков</b>	
	<b>А</b>	<b>сахар-песок</b>
	<b>Б</b>	<b>жир</b>
	<b>В</b>	<b>молочные продукты</b>
<b>5</b>	<b>Как влияет интенсивный замес теста на продолжительность брожения теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>сокращает</b>
	<b>Б</b>	<b>не влияет</b>
	<b>В</b>	<b>удлиняет</b>

<b>6</b>	<b>Что происходит с крахмалом при образовании теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>растворяется</b>
	<b>Б</b>	<b>набухает</b>
	<b>В</b>	<b>клейстеризуется</b>

<b>7</b>	<b>Тесто из какой муки желательно подвергать интенсивному замесу?</b>	
	<b>А</b>	<b>из слабой</b>
	<b>Б</b>	<b>из средней</b>
	<b>В</b>	<b>из сильной</b>

<b>8</b>	<b>Какая оптимальная температура размножения МКБ ?</b>	
----------	--	--

	<b>А</b>	<b>25-30<sup>0</sup>С</b>
	<b>Б</b>	<b>28-32<sup>0</sup>С</b>
	<b>В</b>	<b>35<sup>0</sup>С</b>

<b>9</b>	<b>Какая мука считается сильной?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука поглощает большое количество воды, полученное тесто хорошо сохраняет свои свойства</b>
	<b>Б</b>	<b>мука поглощает малое количество воды, тесто обладает плохими физическими свойствами</b>
	<b>В</b>	<b>мука поглощает большое количество воды, тесто плохо держит форму, расплывается</b>

<b>10</b>	<b>При котором способе рыхления в теста происходит выделение спирта?</b>	
	<b>А</b>	<b>биохимический</b>
	<b>Б</b>	<b>химический</b>
	<b>В</b>	<b>механический</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>1вариант</b>										
<b>2вариант</b>										

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 3**

**1. Создание презентации «Ассортимент хлебобулочных изделий»**

**Дать сравнительную характеристику хлеба и хлебобулочных изделий.**

**2. Подготовить доклад на темы:**

- Приготовление пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна.
- 3. Составление кроссворда на тему:
- Замес теста, способы замеса теста.
- Способы разрыхления теста
- Процессы, происходящие при замесе, брожении теста

#### *Тема 4. Оборудование для приготовления теста*

**Вид контроля: тематический:**

- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 5 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 10 минут.**

#### *Вариант №1*

<b>1</b>	<b>По принципу работы тестомесильная машина «А2-ХТЗБ» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодического действия;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывного действия.</b>

<b>2</b>	<b>В какой последовательности необходимо подготовить тестомес «Прима-40» к работе?</b>	
	<b>А</b>	<b>установить дежу, зафиксировать пластину, установить лопасть;</b>
	<b>Б</b>	<b>зафиксировать пластину, установить дежу, установить лопасть;</b>
	<b>В</b>	<b>установить лопасть, зафиксировать пластину,</b>

		<b>установить дежу.</b>
--	--	-------------------------

<b>3</b>	<b>Как определить готовность замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>тесто отстает от стенок дежи:</b>
	<b>Б</b>	<b>тесто прилипает к стенкам дежи</b>

<b>4</b>	<b>Тестомесильная машина Х-12 предназначена для замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>периодическим способом</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывным способом.</b>
	<b>В</b>	

<b>5</b>	<b>Сколько времен замешивается тесто в тестомесе «Прима -40»?</b>	
	<b>А</b>	<b>10-25 минут;</b>
	<b>Б</b>	<b>15-30 минут;</b>
	<b>В</b>	<b>5-30 минут.</b>

***Вариант №2***

<b>1</b>	<b>По принципу работы тестомесильная машина «Стандарт» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодического действия;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывного действия</b>
	<b>В</b>	

<b>2</b>	<b>Сколько времен замешивается тесто в тестомесе «Прима -40»?</b>	
	<b>А</b>	<b>10-25 минут;</b>

	<b>Б</b>	<b>15-30 минут;</b>
	<b>В</b>	<b>5-30 минут.</b>

<b>3</b>	<b>Блокирующее устройство допускает работу тестомеса «А2-ХТЗБ» только при:</b>	
	<b>А</b>	<b>открытой крышки;</b>
	<b>Б</b>	<b>закрытой крышки.</b>
	<b>В</b>	

<b>4</b>	<b>Какая последовательность обслуживания тестомеса «А2-ХТЗБ»:</b>	
	<b>А</b>	<b>опустить траверсу, включить кнопку «пуск»;</b>
	<b>Б</b>	<b>опустить траверсу, установить время замеса;</b>
	<b>В</b>	<b>установить время замеса, опустить траверсу, включить кнопку «пуск».</b>

<b>5</b>	<b>Как определить готовность замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>тесто отстает от стенок дежи:</b>
	<b>Б</b>	<b>тесто прилипает к стенкам дежи</b>
	<b>В</b>	

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>
<b>2вариант</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 4**

1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы
2. Проанализировать новинки оборудования для приготовления теста.
3. Создание презентации «Оборудование для приготовления теста»
4. Составление схемы «Оборудование склада БХМ»
5. Составление кроссворда на тему:
  - Тестомесильные машины периодического действия
  - Тестомесильные машины непрерывного действия

*Тема 5. Технология приготовления пшеничного теста различными способами.*

**Вид контроля: тематический:**

- выполнение практических занятий;
- контрольная работа

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 15 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 30 минут.**

*Вопросы к контрольной работе*

*Вариант №1*

<b>1</b>	<b>Какова влажность жидких опар?</b>	
	<b>А</b>	<b>50%</b>
	<b>Б</b>	<b>65-70%</b>
	<b>В</b>	<b>40%</b>

<b>2</b>	<b>Что дает применение жира?</b>	
	<b>А</b>	<b>вкус, цвет, пластичность</b>
	<b>Б</b>	<b>вкус, аромат, уменьшает</b>

		<b>влажность теста</b>
	<b>В</b>	<b>пластичность, хрупкость, гляцевую поверхность</b>

<b>3</b>	<b>Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>4</b>	<b>У какого изделия выход теста больше?</b>	
	<b>А</b>	<b>городская булка.</b>
	<b>Б</b>	<b>простой батон.</b>
	<b>В</b>	<b>сдобная булочка.</b>

<b>5</b>	<b>В качестве подкисляющих добавок используют:</b>	
	<b>А</b>	<b>откид спелого теста, сыворотку, комплексные улучшители</b>
	<b>Б</b>	<b>комплексные улучшители, откид спелого теста</b>
	<b>В</b>	<b>сыворотку, комплексные улучшители</b>

<b>6</b>	<b>Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции</b>	
	<b>А</b>	<b>Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.</b>

	<b>Б</b>	<b>Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.</b>
<b>7</b>	<b>Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами</b>	
	<b>А</b>	<b>60-80%</b>
	<b>Б</b>	<b>15-20%</b>
	<b>В</b>	<b>30-50%</b>

<b>8</b>	<b>Продолжительность брожения при безопасном способе приготовления теста составляет:</b>	
	<b>А</b>	<b>120-240 минут</b>
	<b>Б</b>	<b>200-340 минут</b>
	<b>В</b>	<b>80-160 минут</b>

<b>9</b>	<b>Принцип замены сырья-</b>	
	<b>А</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность</b>
	<b>Б</b>	<b>вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность</b>
	<b>В</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность</b>

<b>10</b>	<b>На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура ?</b>	
	<b>А</b>	<b>на 100</b>

	<b>Б</b>	<b>на 150</b>
	<b>В</b>	<b>на 50</b>

<b>11</b>	<b>Если мука с пониженной сахарообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?</b>		
	<b>А</b>	<b>соль</b>	
	<b>Б</b>	<b>заварку</b>	
	<b>В</b>	<b>жиры</b>	

<b>12</b>	<b>Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре?</b>			
	<b>А</b>	<b>мука</b>	<b>Г</b>	<b>соль</b>
	<b>Б</b>	<b>дрожжи</b>		
	<b>В</b>	<b>вода</b>		

<b>13</b>	<b>Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?</b>		
	<b>А</b>	<b>Сахар, жир, мука</b>	
	<b>Б</b>	<b>Сахар, солевой р-р, жир</b>	
	<b>В</b>	<b>Жир, мука, яйца,</b>	

<b>14</b>	<b>На какой опаре готовится тесто по донецкой схеме?</b>		
	<b>А</b>	<b>на большой жидкой опаре</b>	
	<b>Б</b>	<b>на жидко-солёной опаре</b>	
	<b>В</b>	<b>на большой густой опаре</b>	

<b>15</b>	<b>Сколько времени бродит большая густая</b>		
-----------	--	--	--

	<b>опара?</b>	
	<b>А</b>	<b>3 часа</b>
	<b>Б</b>	<b>1,5-2 часа</b>
	<b>В</b>	<b>4-5 часов</b>

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Чем выше выход муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>2</b>	<b>Если в тесто мало дозировалось жира, то какими качествами обладает тесто</b>	
	<b>А</b>	<b>рыхлое, крошащееся, выделяется жир</b>
	<b>Б</b>	<b>низкая плотность, изделие твердое, быстро черствеет</b>
	<b>В</b>	<b>мягкое, пластичное</b>

<b>3</b>	<b>Чем больше влажность муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>4</b>	<b>Для каких изделий готовят тесто на смесях</b>	
	<b>А</b>	<b>для хлебных изделий</b>

	<b>Б</b>	<b>для булочных изделий</b>
	<b>В</b>	<b>для хлебных и булочных изделий</b>

<b>5</b>	<b>Продолжительность брожения теста при ускоренных способах составляет:</b>	
	<b>А</b>	<b>25-60 минут</b>
	<b>Б</b>	<b>20-40 минут</b>
	<b>В</b>	<b>15-30 минут</b>

<b>6</b>	<b>У какого изделия выход теста меньше?</b>	
	<b>А</b>	<b>хлеб формовой;</b>
	<b>Б</b>	<b>городская булка;</b>
	<b>В</b>	<b>сдобная булочка.</b>

<b>7</b>	<b>Какая влажность мезофильной закваски?</b>	
	<b>А</b>	<b>65-70%</b>
	<b>Б</b>	<b>73-74%</b>
	<b>В</b>	<b>74-80%</b>

<b>8</b>	<b>Если среда влажная, тёплая и слабокислая, то брожение теста идет:</b>	
	<b>А</b>	<b>быстрее</b>
	<b>Б</b>	<b>Медленнее</b>
	<b>В</b>	

<b>9</b>	<b>В каком порядке рассчитывается производная рецептура?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука солевая р-р вода, сырьё</b>

	<b>Б</b>	<b>мука, солевой р-р сырьё, вода</b>
	<b>В</b>	<b>вода, солевой раствор р, мука,сырьё.</b>

<b>10</b>	<b>Сколько фаз в приготовлении пшеничного теста опарным способом?</b>	
	<b>А</b>	<b>3 фазы</b>
	<b>Б</b>	<b>2 фазы</b>
	<b>В</b>	<b>1 фаза</b>

<b>11</b>	<b>Что является преимуществом безопарного способа приготовления теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>менее длительный цикл приготовления теста</b>
	<b>Б</b>	<b>высокое качество хлеба</b>
	<b>В</b>	<b>большая технологическая гибкость</b>

<b>12</b>	<b>Какое сырьё идет на приготовление опары?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука, вода, дрожжи;</b>
	<b>Б</b>	<b>мука, вода, солевой раствор;</b>
	<b>В</b>	<b>мука, вода, жир, дрожжи</b>

<b>13</b>	<b>На какой опаре готовится тесто по краснодарской схеме?</b>	
	<b>А</b>	<b>на большой жидкой опаре</b>
	<b>Б</b>	<b>на жидко-солёной опаре</b>
	<b>В</b>	<b>на большой густой опаре</b>

<b>14</b>	<b>Принцип замены сырья-</b>	
	<b>А</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность</b>
	<b>Б</b>	<b>вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность</b>
	<b>В</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность</b>

<b>15</b>	<b>Какова продолжительность брожения жидких опар?</b>	
	<b>А</b>	<b>2 часа</b>
	<b>Б</b>	<b>3-4 часа</b>
	<b>В</b>	<b>2-5 часа</b>

**Эталоны правильных ответов:**

<b>1вариант</b>																	
<b>2вариант</b>																	

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 5**

- 1. Составление глоссария по теме.**
- 2. Составление схемы приготовления полуфабрикатов.**
- 3. Дать сравнительную характеристику способов приготовления пшеничного теста.**
- 4. Создание презентации «Способы приготовления теста»**

*Тема 6. Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий*

**Вид контроля: тематический:**

- **выполнение практического занятия;**
- **устный опрос.**

*Устный опрос*

<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
<b>1. От каких факторов зависит дозировка опары на замес бараночного теста?</b>	<b>Дозировка опары зависит от вида изделия и его рецептуры.</b>
<b>2. Какие меры обеспечивают ускоренное приготовление бараночного теста?</b>	<b>Тесто готовят с добавлением молочной сыворотки, увеличивают дозировку дрожжей в 1,5-2раза, увеличивают продолжительность замеса теста до 15-20 минут, повышают температуру теста до 33-35°C. Замешенное тесто подвергают более интенсивной натирке.</b>
<b>3. В чем заключается натирка теста?</b>	<b>Натирка теста заключается в его механической обработке (вальцовке), которая делает тесто более пластичным и однородным, улучшает набухание клейковины, способствует равномерному распределению дополнительного сырья в массе теста, облегчает формование теста.</b>
<b>4. С какой целью производят ошпарку тестовых заготовок</b>	<b>При ошпарке изделия значительно увеличиваются в объеме, незначительно повышается масса изделий (на 6-7%)</b>
<b>5. Какие дефекты изделия вызывает недостаточная и избыточная ошпарка?</b>	<b>Отсутствие глянца на поверхности изделий. Поверхность изделия морщинистая, а изделия жесткие. Подрывы и трещины.</b>
<b>6. Каковы</b>	<b>Изделия имеют большую хрупкость и</b>

<p>преимущества ускоренного приготовления теста для плит перед обычным опарным?</p>	<p>набухаемость, снижается затрата сухих веществ муки на брожение, сокращается общий объем бродильных емкостей.</p>
<p>7. Как рецептура сухарей влияет на влажность теста для плит и продолжительность расстойки?</p>	<p>Заготовки из муки первого сорта, содержащие меньше сахара и жира и больше влаги, расстаиваются в течении 40-75 мин, а заготовки из муки высшего сорта – 90-120 мин.</p>
<p>8. Как используют отходы, образующиеся при резке сухарных плит?</p>	

Самостоятельная работа обучающихся по теме № 6

1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы
2. Создание презентации
  - Ассортимент и показатели качества бараночных изделий и сухарей;
  - Правила техники безопасности при производстве бараночных изделий

*Тема 7. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.*

Вид контроля: тематический:

- выполнение практических занятий;
- устный опрос.

*Устный опрос*

Вопрос	Ответ
Почему ржаное тесто готовят на	В ржаном тесте сравнительно много

<p><b>заквасках?</b></p>	<p><b>водорастворимых веществ и свободной влаги. Ржаной крахмал легко клейстеризуется и гидролизуется, в ржаной муке всегда имеется а-амилаза. С учетом этого ржаное тесто должно иметь высокую кислотность (10-12° Н) поэтому его готовят на заквасках.</b></p>
<p><b>Как классифицируются ржаные закваски?</b></p>	<p><b>По классификации ржаные закваски могут быть густыми (влажность 49-50%) и жидкими (влажность 68-82%).</b></p>
<p><b>Из чего состоит питание для закваски?</b></p>	<p><b>Питание для закваски состоит из смеси муки с водой или из заварки, муки и воды.</b></p>
<p><b>Что такое возвратные отходы?</b></p>	<p><b>Возвратные отходы - это изделия, забракованные на предприятии или в торговой сети и подлежащие переработке на хлебозаводе.</b></p>
<p><b>Способы, ускоряющие созревание теста</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Увеличение дозировки дрожжей или активацию дрожжей;</b></li> <li><b>2. Повышение дозировки закваски (опары) на приготовление теста;</b></li> <li><b>3. Повышение температуры полуфабриката;</b></li> <li><b>4. Добавление молочной сыворотки при замесе опары или теста (10-20% к массе</b></li> </ol>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 7**

1. Составление глоссария по теме.
2. Подготовить реферат на тему «Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста»
3. Подготовить доклад на тему:
  - Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста. Использование возвратных отходов.
  - Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске
  - Особенности разводочного и производственного циклов приготовления заквасок

**Приготовление теста на сухих смесях**

**3. Контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации****Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление теста на густых и жидких заквасках» и «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом».

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний

**3.1. ПАСПОРТ**

**Место проведения:** Кабинет технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

**Количество заданий** 30 шт

**Время проведения** 4 часа

**Проверяемые знания и умения:** 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6.

### **3.2.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

**Перечень контрольных вопросов для оценки качества освоения дисциплины**

1. **Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**
2. **Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.**
3. **Способы разрыхления теста. Общая характеристика**
4. **Технологии приготовления хлебобулочных изделий. Основные технологические этапы.**
5. **Процессы, протекающие в тесте при брожении**
6. **Какие продукты относят к полуфабрикатам хлебопекарного производства?**
7. **Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептур.**
8. **Как осуществляют расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способах приготовления теста?**
9. **Что представляет собой операция дозирования сырья?**
10. **Какие виды замеса используют на хлебопекарных предприятиях?**
11. **Какие процессы протекают при замесе теста?**
12. **Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
13. **Охарактеризуйте назначение и особенности интенсивного замеса теста.**
14. **Что такое спиртовое брожение и какие факторы влияют на его интенсивность?**
15. **Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение в тесте, какова их классификация?**
16. **По каким показателям определяют готовность теста к разделке?**
17. **Каково назначение обминки теста в процессе брожения?**
18. **Какое влияние оказывают сахар, соль, вода и жировые продукты, на свойства теста?**
19. **Охарактеризуйте заварки, применяемые в хлебопекарном производстве, и их назначение.**

20. Какие способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?
21. Какие закваски с направленным культивированием микроорганизмов применяют для приготовления пшеничного теста?
22. Какие виды сырья входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий?
23. Назовите сухие смеси, в том числе мучные композитные, которые используют для приготовления пшеничного теста.
24. Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?
25. Охарактеризуйте микрофлору ржаных заквасок и теста.
26. Какие виды заквасок применяют для приготовления ржаного теста?
27. Каковы особенности разведочного и производственного циклов приготовления заквасок?
28. Какие полуфабрикаты хлебопекарного производства идут на переработку?
29. Какие способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки применяют на хлебопекарных предприятиях?
30. Как осуществляется организация производства тестоприготовительном отделении?
31. Булочные изделия, особенности их производства.
32. Сдобные хлебобулочные изделия, особенности их производства.
33. Бараночные изделия, особенности их производства.
34. Сухарные изделия, особенности их производства.
35. Определение влажности муки, ее влияние на выход изделий.
36. Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления безопасным способом).
37. Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления опарным способом).
38. Приготовление жидких и густых опар.
39. Органолептическая оценка качества сырья.
40. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
41. Сорты муки (характеристика, подготовка к производству).
42. Ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?
43. Назначение удельного содержания муки в опаре для созревания теста.
44. Общая характеристика способов приготовления теста

## **45.Расчеты производственных рецептур.**

### **БИЛЕТ № 1.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.**
- 2. Что представляет собой операция дозирования сырья?**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на батон городской, Vд-140л**

### **БИЛЕТ № 2.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Технологические этапы приготовления пшеничного теста.**
- 2. Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на батон нарезной, Vд-300л**

### **БИЛЕТ № 3.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Охарактеризуйте назначение и особенности интенсивного замеса теста.**
- 2. Методы определения готовности**

**полуфабрикатов при замесе и брожении**

- 3 Рассчитать производственную рецептуру на батон с изюмом, Vд-330л**

**БИЛЕТ № 4.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.**
- 2 Как осуществляется организация производства тестоприготовительном отделении ?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку городскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 5.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептов.**
- 2 Какие способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки применяют на хлебопекарных предприятиях?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку ярославскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ №6.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Способы разрыхления теста. Общая характеристика**
- 2 Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку днепровскую, Vд-100л**

**БИЛЕТ № 7.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1 Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.**
- 2 Правила приема и хранения муки на производстве.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку луганскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 8.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1 Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.**
- 2 Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку русскую круглую, Vд-140л**

**БИЛЕТ №9.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**

**2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Охарактеризуйте заварки, применяемые в хлебопекарном производстве, и их назначение.**
- 2 Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку сдобную, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 10.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Определение готовности дрожжевого теста.**
- 2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку с крошкой, Vд-100л**

**БИЛЕТ № 11.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1. Какие способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?**
- 2. Санитарные требования к содержанию тестоприготовительных отделений.**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на булку с маком, Vд-140л**

## **БИЛЕТ № 12.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Определение влажности муки, ее влияние на выход изделий.**
- 2 Булочные изделия, особенности их производства.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булочную мелочь, Vд-300л**

## **БИЛЕТ № 13.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.**
- 2 Охарактеризуйте микрофлору ржаных заквасок и теста.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на калач саратовский, Vд-300л**

## **БИЛЕТ № 14.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Закваска. Приготовление и применение заквасок.**
- 2 Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру**

на плетенку с маком, Vд-140л

**БИЛЕТ № 15.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Сухарные изделия, особенности их производства.**
- 2 Прием и хранение молока и молочных продуктов. Требование к качеству. Использование.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на плюшку московскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 16.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Каково назначение обминки теста в процессе брожения?**
- 2 Какие виды сырья входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рожок алтайский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 17.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на**

переработку.

- 2 Назовите сухие смеси, в том числе мучные композитные, которые используют для приготовления пшеничного теста.
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на сдобу обыкновенную, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 18.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Бараночные изделия, особенности их производства.
- 2 Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на сдобу выборгскую, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 19.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Полуфабрикаты хлебобулочного производства
- 2 Что такое спиртовое брожение и какие факторы влияют на его интенсивность?
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рогалики молочные, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 20.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 2 Как осуществляют расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способах приготовления теста?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рогалики закарпатские, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 21.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1. Какие виды замеса используют на хлебопекарных предприятиях?**
- 2. Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение в тесте, какова их классификация?**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на халу плетеную, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 22.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1. Каковы особенности разведочного и производственного циклов приготовления заквасок?**
- 2. Сдобные хлебобулочные изделия, особенности их производства.**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на хлеб горчичный, Vд-300л**

**БИЛЕТ № 23.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

#### **Текст задания**

- 1 Сорты муки (характеристика, подготовка к производству).**
- 2 Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб донецкий, Vд-330л**

### **БИЛЕТ № 24.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

#### **Текст задания**

- 1 Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления опарным способом).**
- 2 Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб красносельский, Vд-140л**

### **БИЛЕТ № 25.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

#### **Текст задания**

- 1 По каким показателям определяют готовность теста к разделке?**
- 2 Дефекты изделий, вызванные нарушением правил подготовки сырья в производство**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб пшенично-ржаной обойный, Vд-**

**БИЛЕТ № 26.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Каково технологическое значение интенсивности замеса теста?**
- 2 Правила взаимозамены сырья**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб заварной, Vд-300л**

**БИЛЕТ № 27.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Факторы, влияющие на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения теста.**
- 2 Применение солода в хлебопекарном производстве**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб рижский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 28.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 . Общая характеристика способов приготовления теста**
- 2 Приготовление жидких опар.**

- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб сдобный майский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 29.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1**      **Приготовление теста на густой опаре.**
- 2**      **Для каких изделий применяют ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?**
- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб «Ромашка», Vд-330л**

**БИЛЕТ № 30.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1**      **Приготовление опары. Каково назначение удельного содержания муки в опаре для созревания теста.**
- 2**      **Отсдобка теста. Значение и выполнение.**
- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб зерновой, Vд-140л**

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**УСЛОВИЯ**

**К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:**

- экзаменационные билеты;**
- экзаменационная ведомость.**

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

### **3.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **3.3.1. Критерии оценки текущего контроля**

**Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5" ставится, если обучающийся:**

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;**
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;**
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.**

**Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.**

**Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:**

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;**
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;**
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.**

**Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.**

<b>Наименование объектов контроля и</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Оценка</b>
---	--	---------------

<b>оценки</b>		
<b>тесты</b>	<b>Знание ответов на вопросы</b>	<p>«5» - 100 – 90% правильных ответов</p> <p>«4» - 89 - 80% правильных ответов</p> <p>«3» - 79 – 70% правильных ответов</p> <p>«2» - 69% и менее правильных ответов</p>
<b>Устные ответы</b>	<b>Демонстрация знаний по технологии приготовления теста.</b>	<b>Устные ответы на вопросы должны соответствовать учебным пособиям, конспектам лекций.</b>
<b>Практические работы</b>	<b>Умения самостоятельно выполнять практические задания, сформированность общих компетенций</b>	<b>Выполнение объема предложенного задания (не менее 80%) – положительная оценка</b>
	<b>Владение технологией выполнения задания в соответствии с требованиями.</b>	<b>Оцениваются в процентах от выполненных и защищенных практических работ, а также учитывается</b>

	<p><b>Правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом</b></p>	<p><b>отработка студентом пропущенных занятий:</b></p> <p><b>80-100 % – выполнены и защищены все практические работы;</b></p> <p><b>60-79 % – выполнены все практические работы, защищено менее 75% работ;</b></p> <p><b>40-59 % – выполнены все практические работы, защищено менее 50% раб;</b></p> <p><b>39-0 % – выполнены все практические работы, но не защищены или есть пропуски по работам</b></p>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Знание вопросов междисциплинарного курса в соответствии с пройденной темой, применение теоретических знаний при</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа состоит из подготовки рефератов, изучения теоретических вопросов,</b></p>

	<p><b>выполнении самостоятельных творческих заданий</b></p>	<p><b>приготовления глоссария, технологических схем и карточек, приготовления презентации.</b></p> <p><b>«5» - полностью выполненное задание, тема раскрыта</b></p> <p><b>«4» - небольшие недочеты в раскрытии темы и ее понимании</b></p> <p><b>«3» - не полностью выполненное задание и допущены ошибки</b></p> <p><b>«2» - полностью отсутствует задание</b></p>
<p><b>Проверка конспектов, рефератов</b></p>	<p><b>Умение ориентироваться в информационном пространстве, составлять конспект.</b></p> <p><b>Знание правил оформления рефератов, творческих работ.</b></p>	<p><b>Соответствие содержания работы, заявленной теме, правилам оформления работы.</b></p>

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

Тема \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

Фамилия, имя обучающегося: \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Профессия \_\_\_\_\_

Срок обучения \_\_\_\_\_


Фамилия, инициалы проверяющего: \_\_\_\_\_

Должность проверяющего: \_\_\_\_\_

Количество баллов \_\_\_\_\_ оценка «\_\_\_\_\_»

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

**3.3.2. Критерии оценки промежуточного контроля**

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в

понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании ГПОУ «Донецкий ПЛПП» без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

#### **4.Перечень материалов, оборудования и информационных источников используемых в аттестации**

##### **Основные источники:**

- 1. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»**
- 2. Зверева Л.Ф. «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»;**
- 3.Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»**

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Павлов А.В., «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» СПб: «ПРОФИКС», 2010г.

5. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству. Москва

6. Цыганова Т.Б.. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

7. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. tokoch.ru
2. eda-server.ru
3. hleb.net
4. gastronom.ru
5. kraushka.ru

Утверждаю:

Директор

\_\_\_\_\_

**ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ**

по

МКД \_\_\_\_\_

вид аттестации: комплексный экзамен, экзамен

(нужное подчеркнуть)

профессия \_\_\_\_\_

группа

№ \_\_\_\_\_

экзаменатор(ы)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

<b>№ п / п</b>	<b>Ф.И.О. экзаменующе гося</b>	<b>№ экз.бил ета</b>	<b>Оце нка</b>	<b>Подпись экзамена тора (ов)</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				
<b>9</b>				
<b>1 0</b>				
<b>1 1</b>				
<b>1 2</b>				
<b>1 3</b>				
<b>1 4</b>				
<b>1 5</b>				
<b>1 6</b>				
<b>1 7</b>				

1 8				
1 9				
2 0				
2 1				
2 2				
2 3				
2 4				
2 5				
2 6				
2 7				
2 8				
2 9				
3 0				

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

**Подпись экзаменатора (ов)**

**Курс: 1**  
**Полугодие: 1**  
**Профессия: «Пекарь»**  
**Группа:**

### **Тестовое задание**

1. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) сахар и мука;
- 2) яйцепродукты и мука;
- 3) крахмал и мука.

2. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

4. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

6. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;

2) сахар;

3) мука.

7. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

1) эластичную;

2) пластично-вязкую;

3) пористую.

8. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

1) сократиться;

2) увеличиться;

3) не имеет значения.

9. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

1) 100 °С;

2) 75 °С;

3) 45 °С.

10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

1) 1000 слоев;

2) 256 слоев;

3) 50 слоев.

11. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;

2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;

3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

12. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

13. Торт «Прага» приготавливают

- а) из слоёного теста
- б) из песочного теста
- в) из бисквитного теста

14. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) химическим
- б) механическим
- в) биологическим

#### Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	1	3	1	3	3	1	3	2	2	1	3	1	2

#### Критерии оценивания теста

	Оценки за зачет		
	удовлетворительно	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	55% и более	75% и более	90 % и более
<b>Количество тестовых заданий:</b>			
15	От 8 до 11	От 12 до 14	15

20	От 11 до 14	От 15 до 18	19 -20
25	От 13 до 18	От 19 до 22	23 и более
26	От 14 до 18	От 19 до 23	24 и более
30	От 16 до 21	От 22 до 27	28 и более
40	От 22 до 28	От 29 до 35	36 и более

**Перечень практических заданий для проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

**по МДК 02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» профессионального модуля «Приготовление теста»**

**Курс: 1**

**Полугодие: 2**

**Профессия: 260103.01 «Пекарь»**

**Группа: 9-10**

**Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

**Задание 1.**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (**см. Приложение**)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

## Задание 2.

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт. булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (**см. Приложение**)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

**Оценка 5 «отлично» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся без ошибок излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов;
- правильно подбирает необходимое оборудование, инструменты;
- рационально организует рабочее место;
- знает требования безопасности труда; санитарные требования

**Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов;
- правильно подбирает необходимое оборудование, инструменты;
- рационально организует рабочее место;

- знает требования безопасности труда; санитарные требования

*но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;*

**Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся в недостаточном объеме владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся с ошибками излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов; исправляемые с помощью преподавателя;
- допускает несущественные ошибки в выборе необходимого оборудования, инструментов; организации рабочего места; требованиях безопасности труда; санитарных требованиях

**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания;
- с серьезными ошибками излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов; исправляемые с помощью преподавателя;
- допускает существенные ошибки в выборе необходимого оборудования, инструментов; организации рабочего места; требованиях безопасности труда; санитарных требованиях

*Оценка за зачет выставляется как среднее арифметическое полученных оценок за тестирование и практическое задание ( по правилам математического округления)*

#### **4. Контрольно –оценочные средства, необходимые для проведения комплексного экзамена.**

**Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края**

**КГБОУ НПО «Профессиональное училище №4»**

Рассмотрены на заседании методической комиссии _____дисциплин от «    » _____ 2015 г Протокол №	«УТВЕРЖДАЮ» _____ /Председатель педагогического совета/ от «    » _____ 2015 г. Протокол №
---	--

_____/_____/_____ Председатель ПЦК _____.	
--	--

### **Экзаменационные билеты**

**по МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»; МДК 02.02.» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

**Билеты для проведения экзамена по ПМ 02 «Приготовление теста»**

**Курс: 2**

**Полугодие: 2**

**Профессия: 260103.01 «Пекарь»**

**Группа: 9-10**

#### **Билет №1**

1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.
2. Приготовление заварного теста.
3. Правила работы на дозирующем оборудовании.

#### **Билет №2**

1. Технология приготовления пшеничного теста опарными способом.
2. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки.
3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

#### **Билет №3**

1. Подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления бисквитного теста.
3. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

#### **Билет №4**

1. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
2. Технология приготовления фарша: творожного и овощного.
3. Методы регулировки дозирующего оборудования

#### **Билет №5**

1. Рецепттура. Понятие о рецептуре.
2. Технология приготовления фарша: мясного, рыбного, ливерного.
3. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

#### **Билет № 7**

1. Способы разрыхления теста.
2. Технология приготовления сиропов, помады.
3. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

#### **Билет № 8**

1. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления крем белковый, крем заварной.
3. Правила приема и хранения муки на производстве.

#### **Билет № 9**

1. Влияние компонентов рецепттуры на процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления песочного теста.
3. Правила прием и хранение дрожжей, соли на производстве.

#### **Билет № 10**

1. Заварка. Приготовление и применение заварок.
2. Технология приготовления крем «Шарлот» (основной), крем «Новый».
3. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

#### **Билет №12**

- 1.Определение готовности дрожжевого теста.
- 2.Технология приготовления вафельного теста.
3. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Вид муки, сорт муки.

#### **Билет № 11**

1. Способы приготовления пшеничного теста .
2. Приготовление сладких начинок.
3. Санитарные требования к содержанию дрожжевых и тестоприготовительных отделений.

#### **Билет №13**

1. Требование к качеству основного сырья и дополнительного сырья.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

#### **Билет №14**

1. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста.
2. Подготовка основного и вспомогательного сырья для мучных кондитерских изделий.
- 3.Контроль за выполнением технологического процесса.

#### **Билет №15**

1. Закваска. Приготовление и применение заквасок.
2. Технология приготовления сдобного пресного теста.
3. Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.

#### **Билет №16**

1. Рецептуры приготовления на кекс «Здоровье», «Весенний».
2. Технология приготовления пресного слоеного теста.
3. Прием и хранение молока и молочных продуктов . Требование к качеству. Использование.

### **Билет № 17**

1. Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.
2. Технология приготовления теста воздушного и воздушно-ореховое.
3. Организация работы в дрожжевом отделении.

### **Билет №18**

1. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.
2. Технология приготовления миндального теста.
3. Приготовление жидких дрожжей.

### **Билет №19**

1. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Технология приготовления сахарной мастики и марципана.
3. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

### **Билет №20**

1. Полуфабрикаты хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления желе, цукатов, посыпки.
3. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей.

### **Оценка 5 «отлично» выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

**Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

*Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.*

**Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся с ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- допускает ошибки в методах регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- допускает ошибки в методах определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- слабо знает структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;

**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся с грубыми ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- не знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- допускает грубые ошибки в правилах подготовки сырья к производству;
- не знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- не владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- не знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- не может объяснить сущность процессов созревания теста;

## 5. Требования к проверочной работе по учебной и практике

Проверочная работа по учебной практике выставляется по результатам выполнения практических работ (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

### 5.1 Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность / профессия

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

---

---

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Освоение приемов по подготовке и дозированию сырья.		
Освоение приемов по приготовлению теста различными способами согласно производственным рецептурам.		
Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.		
Обслуживание оборудования для приготовления теста.		

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

## **6. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основные источники:**

#### **1. Учебники:**

- 1.1. Т.В.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» М. Изд-Центр «Академия» 2010г
- 1.2. Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. «Технология производства мучных кондитерских изделий» М. Изд-Центр «Академия», 2011 г.
- 1.3. Т.К. Апет, З.Н.Пашук, С.В.Пашук «Технология хлебопекарного производства» Издательство «Беларусь», 2010г
- 1.4. Т.К. Апет, З.Н.Пашук «Сырьё и материалы хлебопекарного и кондитерского производства» Издательство «Техноперспектива», 2009
- 1.5. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 г.
- 1.6. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 г.

#### **2. Нормативные документы:**

2.1. А.В. Павлов, «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» СПб: «ПРОФИКС», 2010г.

2.3. П.С. Ершов «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия» Санкт-Петербург. «Профи-Информ» 2011г.

### **3. Дополнительные источники:**

3.1. Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М: Изд-Центр «Академия», 2012г.

3.1 Г.Г. Дубцов, «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», М: Изд-во «Мастерство», 2008г.

3.3. С.П. Ковэн, «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» 2010г.

3.4. Т.К. Апек «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2012г.

### **4. Интернет-ресурсы:**

1. <http://comp-land.ru/content/view/2975/208/1/11> «СанПиН 2.3.4.545-96 производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий санитарные правила»

2.. <http://www.hleb.net/> «Русский хлеб»

3. <http://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> «Кондитерское и хлебопекарное производство»

4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> «Кондитерское и хлебопекарное производство»

## Ватрушка с творогом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
<b>Масса теста:</b>	-	<b>87</b>
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	31,68	31,36
Меланж пастеризованный	3,2	3,2
Сахар-песок	3,6	3,6
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6
Меланж пастеризованный	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>133</b>
Масло растительное	0,3	0,3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

## Булочка сдобная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	60	60
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	3	3
Сахар-песок	10,5	10,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Масло сливочное	6	6
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110,5</b>
Сахар-песок	2,5	2,5
Меланж пастеризованный	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>115</b>
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

## Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Сахар	6	6
Маргарин столовый	9	9
Меланж	9	9
Соль	1	1
Дрожжи (прессованные)	3	3
Вода	22	22
<b>Тесто дрожжевое № 1089</b>	<b>130</b>	<b>130</b>
Мука на подпыл	4	4
Фарш №1126	90	90
Жир для смазки листов	0,7	0,7
Меланж для смазки	4	4
<b>Выход</b>		<b>2*100</b>

## Беляши

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Вода	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
<b>Масса теста</b>	-----	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
<b>Масса фарша</b>	-----	<b>144</b>
<b>Масса полуфабриката</b>	-----	<b>264</b>
Масло растительное	17	17
<b>Выход</b>		<b>3шт *80</b>

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.02. Приготовление теста**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

**260103.01 Пекарь**

## **Разработчики:**

## **Эксперты от работодателя**

## **Содержание**

- I. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке 4
  - 1.1. Профессиональные и общие компетенции 4
  - 1.2. Иметь практический опыт, знать, уметь 6
- 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю 7
- 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля 7
  - 3.1. Общие положения 7
  - 3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 8
    - 3.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02 23
    - 3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 02.02 33
    - 3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 02.02 38
- 4. Оценка по учебной и (или) производственной практике 45
  - 4.1. Общие положения 45
  - 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю 45
  - 4.3. Форма аттестационного листа 47
- 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) 48
  - 5.1. Общие положения 48
  - 5.2. Выполнение задания 49
- 6. Условия выполнения 61

## **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **приготовление теста** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## **1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

### **1.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

#### **Профессиональные компетенции**

##### **Показатели оценки результата**

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

Подготовка сырья к пуску в производство

Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья

Демонстрация определения годности органолептическим способом.

Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур

Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья

ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста

Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

.-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;

-Определение качества сырья по органолептической оценке;

-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении

Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения

ПК 2.4.

Обслуживать оборудование для приготовления теста

Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Таблица 2

## **Общие компетенции**

### **Показатели оценки результата**

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

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

-своевременность выполнения заданий;

-качественность выполненных заданий

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

-использование информационных технологий при изучении нового материала;

-освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

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

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

## **1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

ПО1. - Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

### **уметь:**

У1.- Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2. - Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3. - Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У4.-Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5. - Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

-У6. - Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

### **знать:**

З1. - Характеристики сырья и требования к его качеству;

З2. - Правила хранения сырья;

З3. - Правила подготовки сырья к пуску в производство;

З4.-Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

З5.- Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

З6.- Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

З7.- Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

38.- Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

39.- Структуру и физические свойства различных видов теста;

310.- Сущность процессов созревания теста;

311.- Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## **2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 3

Элемент модуля

### **Формы промежуточной аттестации**

МДК .02.01.

Экзамен

МДК 02.02

Экзамен

УП

Дифференцированный зачет

ПП

Дифференцированный зачет

ПМ (в целом)

Экзамен (квалификационный)

## **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **3.1. Общие положения**

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

## **3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

### **3.2.1. Тестовая работа №1**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов.

В тесте имеются задания на дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Крахмальную патоку получают путём \_\_\_\_\_

---

2. Цельное молоко хранят при температуре:

1. 0 - -2<sup>0</sup>С; 2) 0- +6<sup>0</sup>С; 3) 8 – 10<sup>0</sup>С.

3. Средняя масса яйца:

1. 100 г; 2) 75 г 3) 45 г.

4. Маргарин представляет собой \_\_\_\_\_

5. Для чего используется солод?

1. для осахаривания мучной заварки; 2) для приготовления закваски;

2. для приготовления теста.

6. Какую температуру нужно поддерживать в мучных складах?

1. не ниже 0<sup>0</sup>С; 2) не ниже 8<sup>0</sup>С; 3) не ниже 15<sup>0</sup>С.

7. Что происходит с клейковиной муки при хранении?

1. становится более сильной;

2. становится слабее;

3. не изменяется.

8. Просеивание муки осуществляется с целью \_\_\_\_\_

9. С помощью какого прибора определяют плотность солевого раствора?

1. термометр;
2. манометр;
3. ареометр.

10. Тесто – это \_\_\_\_\_

11. Как проверяется производственная рецептура?

1. пересчётом сырья;
2. результатами анализа сырья;
3. пробной выпечкой.

12. Дозирование сырья – это \_\_\_\_\_

---

13. Какой замес теста называется периодическим?

1. замес порции теста при однократном дозировании сырья;
2. замес теста при дозировании определённых количеств сырья в единицу времени.

14. Биологический способ разрыхления теста происходит с помощью:

1. питьевой соды;
2. дрожжей;
3. углекислого аммония.

15. Назовите температуру брожения опары:

1. 20 – 25<sup>0</sup>С;
2. 25 – 30<sup>0</sup>С;
3. 35 – 40<sup>0</sup>С.

16. Какова продолжительность брожения густой опары?

1. 60 – 90 мин.;

2. 120 – 160 мин.;

3. 180 – 270 мин.

17. Для чего в жидкую опару добавляют соль?

1. для снижения вязкости;

2. для ускорения процесса брожения;

3. для повышения кислотности.

18. Какова продолжительность замеса теста в тестомесильной машине периодического действия?

1. 2,5 – 4 мин.;

2. 5 – 10 мин.;

3. 15 – 20 мин.

19. Закваска - это \_\_\_\_\_

---

20. Конечная кислотность КМКЗ составляет:

1. 10 -12 град.;

2. 14 – 18 град.;

3. 18 – 21 град.

21. Как часто освежают КМКЗ?

1. каждые 3 часа;

2. каждые 6 часов;

3. каждые 8 часов.

22. Диспергированная фаза это - \_\_\_\_\_

---

23. Что используют в качестве разрыхлителя в сухих смесях?

1. сухие дрожжи;

2. сухие дрожжи и химические разрыхлители;

3. прессованные дрожжи.

24. В чём заключается сущность безопасного способа приготовления теста?

1. всё сырьё закладывается сразу;
2. сырьё закладывается в определённой последовательности;
3. сначала вносится жидкость, затем остальное сырьё по рецептуре.

25. Какова продолжительность брожения теста при ускоренных способах приготовления?

1. 20 – 40 мин.;
2. 50 – 60 мин.;
3. 60 – 90 мин.

26. Какова подъёмная сила густой закваски для ржано-пшеничного теста?

1. до 15 мин.;
2. до 25 мин.;
3. до 40 мин.

27. Приготовление жидкой закваски для ржано-пшеничного теста по 2-му способу осуществляется:

1. с применением сухого лактобактерина;
2. с применением закваски предыдущего приготовления;
3. с применением чистых культур МКБ.

28. Какое количество добавки-улучшителя Полиمول можно добавлять при замесе ржано-пшеничного теста ускоренным способом?

1. 1-2%;
2. 2-4,5%;
3. 6-8%.

29. Хлебная мочка – это \_\_\_\_\_

---

30. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?

1. подъёмная сила;
2. кислотность;
3. массовая доля спирта.

## **Критерии оценок тестовой работы –**

25-30 – отметка «Отлично»

15-25 – отметка «Хорошо»

10 –15 отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

## **Эталон ответов**

1. Крахмальную патоку получают путём осахаривания картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами.
  2. 2.
  3. 3.
  4. Маргарин представляет собой высокодисперсную жироводную систему, в состав которой входят жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.
  5. 1.
  6. 2.
  7. 1.
  8. Просеивание муки осуществляется с целью удаления посторонних частиц, отличающихся по размерам от частиц муки и для насыщения кислородом воздуха.
  9. 3.
  10. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путём замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой.
  - 11.3.
  12. Дозирование сырья – это \_\_\_\_\_
- 
- 13.1.
  - 14.2.

15.2.

16.3.

17.1.

18.3.

19. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей.

20.2.

21.3.

22. Диспергированная фаза представляет собой специальный жидкий полуфабрикат, полученный путём диспергирования части муки, молочной сыворотки, воды и дополнительного сырья.

23.2.

24.2.

25.1.

26.2.

27.3.

28.2.

29. Хлебная мочка – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченного хлеба

30.2.

## **Тестовая работа №2**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выбрать правильный и наиболее полный вариант ответа

**1. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?**

А) механический Б) биологический В) химический

## **2. Как определить готовность опары?**

А) по внешним признакам (опара немного опадает) Б) по вкусу

В) по появлению кисломолочного запаха

## **3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?**

А) разрыхляют его, создают пористость

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

## **4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?**

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

## **5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?**

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

## **6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

## **7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) соль положена сверх нормы

## **8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

## **9. Какое тесто используют для приготовления блинов?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

## **10. Какое тесто используют для приготовления оладий?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

**11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

**12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?**

А) 1л Б) 2,5 л В) 1,5 л

**13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?**

А) 1 л Б) 2,5 л В) 1,5 л

**14. С какой целью муку перед замесом просеивают?**

А) для удаления посторонних примесей Б) для насыщения воздухом

В) для улучшения пекарских свойств муки

**15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?**

А) масса изделий Б) количество сдобы В) наличие или отсутствие фарша

**Эталон ответа**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

Б

А

А

А

Б

А

В

Б

Б

А

В

Б

В

В

Б

### **Задание для самостоятельной работы на уроке**

#### **Рабочий лист № 1**

Тема: « Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия?
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

## **Рабочий лист № 2**

Тема: « Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: образовался «закал» (непропеченный слой мякиша у нижней корки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.
4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

## **Эталоны правильных ответов**

Рабочий лист № 1

Изделие мало расстоялось

1. Изделие перестояло
2. Сверх нормы закладка соли
3. Недоброкачественные дрожжи

Рабочий лист № 2

1. Высокая влажность изделий
2. Изделие перестояло
3. Тесто перебродило
4. Недоброкачественные дрожжи

## **Лабораторная работа №1**

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ МУКИ**

**Цель работы:** изучение методов технологического контроля пшеничной муки, предназначенной для хлебопечения

## **Методические указания к выполнению лабораторных работ**

Выполнение лабораторных работ осуществляется в учебной лаборатории. Для получения максимального эффекта от лабораторных занятий выполнение каждой лабораторной работы поручается бригаде. Количественный состав бригады устанавливается, исходя из минимально необходимого числа студентов для проведения опыта при выполнении работы.

Студенты заранее готовятся к проведению лабораторных работ. При подготовке теоретического раздела работы рекомендуется использовать материалы лекций, учебник или другую имеющуюся методическую литературу. На занятии преподаватель проверяет подготовленность студентов к выполнению работы и дает разрешение на ее выполнение.

Выполнение лабораторной работы осуществляется в строгом соответствии с методическими указаниями.

Работа выполняется студентами только в присутствии преподавателя или лаборанта.

Окончив выполнение практической части лабораторной работы, студенты заносят в протоколы испытаний результаты измерений, обрабатывают их и окончательно оформляют отчет.

Отчет по работе должен содержать: название и цель работы; порядок выполнения работы; результаты экспериментальных исследований и теоретических расчетов; выводы.

## **Теоретические сведения**

*Хлебопекарная мука* – порошкообразный продукт с различным гранулометрическим составом, получаемый путем измельчения (размола) зерна.

Пшеничную муку в соответствии с ГОСТом 26574-85 «Мука пшеничная хлебопекарная» вырабатывают из зерна пшеницы (мягких сортов) пяти сортов: крупчатка, высшего, первого, второго сортов и обойная. Кроме этого, вырабатывают муку пшеничную хлебопекарную в соответствии с техническими условиями: мука пшеничная подольская, мука пшеничная хлебопекарная «особая» высшего и первого сортов и др.

Для установления соответствия качества выработанной муки нормам стандартов на мукомольных предприятиях производят лабораторный анализ средней пробы муки. Определяют запах, вкус, цвет, хруст, влажность, зольность, крупность, количество и

качество клейковины (в пшеничной муке), зараженность вредителями, присутствие металломагнитных примесей (рисунок 1).

Хлебопекарное качество пшеничной муки в основном определяется следующими свойствами:

1. Газообразующая способность, характеризуется количеством диоксида углерода, выделившегося за установленный период времени при брожении теста, замешенного из определенных количеств данной муки, воды и дрожжей.
2. Способность образовывать тесто, обладающее определенными реологическими свойствами – силой муки. От способности муки образовывать тесто с теми или иными реологическими свойствами зависит оптимальное соотношение в тесте муки и воды. К тому же реологические свойства теста влияют на работу тесторазделочных машин, на способность сформованных кусков теста удерживать диоксид углерода и на форму изделия в процессе расстойки и первого периода выпечки.

Объем, структура пористости мякиша и форма готового хлеба также в значительной мере зависят от реологических свойств теста.

3. Цветом муки и способностью ее к потемнению в процессе приготовления из нее хлеба. Цвет мякиша связан с цветом муки. Однако светлая мука может в определенных случаях тоже дать хлеб с темным мякишем. Поэтому для характеристики хлебопекарного достоинства муки имеет значение не только ее цвет, но и способность к потемнению.

Существенное значение имеет и показатель крупности частиц муки.

## **Порядок выполнения работы**

1. Определение органолептических показателей.

Цвет, запах, вкус муки и содержание в ней минеральных примесей определяют органолептически. Вкус муки и наличие в ней хруста устанавливают, разжевыванием навески около 1 г.

Свежая мука должна иметь пресный вкус. Сладковатый вкус указывает на то, что мука получена из проросшего, морозобойного или незрелого зерна. Горький вкус может быть обусловлен присутствием в зерне горькополынного зерна или прогорканием муки.

Для определения запаха около 20 г муки помещают на чистую бумагу, согревают дыханием и устанавливают запах. Полынный, плесневелый или другой посторонний запах и хруст в муке не допускаются.

В сомнительных случаях хруст, запах и вкус муки определяют дегустацией выпеченного хлеба.

Цвет является показателем сорта муки и определяется органолептически путем сравнения с эталоном. Анализ проводят при дневном рассеянном свете или при достаточно ярком искусственном освещении.

## 2. Определение массовой доли влаги

Массовая доля влаги – это важнейший показатель оценки качества муки. По нему судят об энергетической ценности продукта. Чем выше содержание влаги в продукте, тем меньше в нем полезных сухих веществ (белки, жиры, углеводы в единице массы).

Стандартный метод. В заранее высушенные и взвешенные бюксы укладывают две навески массой по 5 г и ставят в электрический сушильный шкаф, нагретый до температуры 130°C. Крышки у бюкс должны быть открыты и подложены под дно. Высушивание продолжают в течение 40 мин в электросушильном шкафу. Затем бюксы тигельными щипцами вынимают, закрывают крышками, охлаждают в эксикаторе не менее 20 мин и не более 2 часов.

Массовая доля влаги:

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m} 100,$$

где  $m_1$  и  $m_2$  – масса бюксы с навеской до и после высушивания, г;  $m$  – масса навески, г.

Расхождение между двумя параллельными определениями не должно превышать 0,2%. Результат выражают с точностью до 0,1%.

## 3. Определение зараженности амбарными вредителями

Определяют просеиванием 1 кг сортовой муки через проволочное сито № 056, обойной – через проволочные сита № 067 и № 056. Остатки на ситах рассыпают тонким слоем на белой бумаге и анализируют на наличие жуков, куколок, личинок.

Проход сита № 056 используют для определения зараженности клещом.

## 4. Определение содержания металломагнитных примесей.

Содержание металломагнитных примесей определяют в 1 кг муки, рассыпанной тонким слоем (толщиной до 0,5 см) на гладкой поверхности, извлекая примесь подковообразным магнитом. В 1 кг продукции допускается не более 3 мг металломагнитных примесей, размеры частиц не более 0,3 мг.

## 5. Определение крупности помола.

Крупность муки определяют, просеивая на лабораторном сите навеску массой 100 г для обойной муки и 50 г для сортовой на установленных стандартом ситах. Остаток на верхнем сите характеризует наличие в муке крупных частиц, а проход на нижнем – мелких частиц.

#### 6. Определение хлебопекарной силы пшеничной муки по седиментационному осадку.

В мерный цилиндр на 100 мл с притертой пробкой, градуированный с ценой деления 0,1 мл, вносят 3,2 г муки, отвешенной на технических весах. В цилиндр приливают 50 мл дистиллированной воды, подкрашенной красителем бромфенолом синим. Включают секундомер (его не останавливают до конца определения). Цилиндр закрывают пробкой и в течение 5 с встряхивают, резко перемещая в горизонтальном положении. Получают однородную суспензию. Цилиндр устанавливают в вертикальное положение и оставляют в покое на 55 с. Вынув пробку, приливают 25 мл 6 % раствора уксусной кислоты. Закрывают цилиндр и в течение 15 с переворачивают его 4 раза, придерживая пальцем пробку. Оставляют цилиндр в покое на 45 с (до 2 мин по секундомеру с начала определения). В течение 30 с плавно 18 раз переворачивают цилиндр.

Оставляют в третий раз в покое точно на 5 мин и сразу производят визуальный отсчет объема седиментационного осадка с точностью до 0,1 мл. Если небольшая часть осадка всплывает, его прибавляют к основному осадку. Установленный объем седиментационного осадка (мл) пересчитывают на влажность муки 14,5 % по формуле:

$$V_y = V_{у.экс} \left( \frac{100-14,5}{100-w_m} \right),$$

где  $V_{у.экс}$  – фактически измеренная величина седиментационного осадка, мл;  $w_m$  – фактическая влажность исследуемой муки, %.

Для оценки хлебопекарной силы по величине седиментационного осадка рекомендуются следующие примерные нормативы (таблица 1).

Таблица 1 - Седиментационный осадок (мл) при различной крупности помола

Категория муки

Объем седиментационного осадка, мл

Очень сильная

> 60

> 45

Сильная

60...40

45...30

Средняя по силе

40...20

30...15

Слабая

< 20

< 15

Проход через сито с ячейками диаметром, мкм

150

200

7. Определение содержания сырой клейковины стандартным методом.

Клейковина – это белковая часть пшеничной муки, остающаяся в виде эластичного сгустка после вымывания крахмала из теста водой. В состав клейковины входят запасные белки - глиадин и глутенин содержащиеся в эндосперме зерна пшеницы; от их содержания и свойств зависят хлебопекарные качества пшеничной муки.

Сущность метода определения массовой доли сырой клейковины в муке заключается в определении количества клейковины после отмывания ее из теста, замешанного из муки и воды при определенных условиях.

На технических весах отвешивают 25 г муки и помещают в фарфоровую чашку, приливают 13 мл водопроводной воды, имеющей температуру 16...20 °С. Муку с водой перемешивают шпателем до получения теста, которое затем хорошо проминают руками. Частицы теста, прилипшие к чашке и шпателю, тщательно собирают и присоединяют к куску теста.

Скатав тесто в шарик, помещают его в чашку и прикрывают на 20 мин для того, чтобы частицы муки пропитались водой и белки, образующие клейковину, набухали. Затем клейковину отмывают от крахмала и оболочек под слабой струей водопроводной воды над густым шелковым или капроновым ситом, разминая слегка тесто пальцами. Сначала отмывание ведут осторожно, не допуская, чтобы вместе с крахмалом и оболочками отрывались кусочки клейковины, после удаления большей части крахмала и оболочек – энергичнее. Случайно оторвавшиеся кусочки клейковины собирают и присоединяют к общей массе клейковины. Отмывание считается законченным, если промывная вода

остается прозрачной. Если клейковина не отмывается, в результатах анализа записывают: "Неотмываемая".

Закончив отмывание клейковины, ее отжимают между ладонями, которые периодически насухо вытирают полотенцем. При этом клейковину несколько раз выворачивают пальцами, каждый раз вытирая ладони полотенцем. Поступают так до тех пор, пока клейковина не станет слегка прилипать к рукам.

Клейковину взвешивают, еще раз промывают в течение 5 мин, вновь отжимают и опять взвешивают. Отмывку клейковины считают законченной при разнице в массе между двумя взвешиваниями не более 0,1 г.

Содержание сырой клейковины в муке в процентах определяют по формуле:

$$x = \frac{100M_k}{M},$$

где  $M_k$  – масса сырой клейковины, г;  $M$  – масса навески муки,  $M=25$  г.

Результат выражают с точностью до 1%.

Содержание сырой клейковины, проценты:

высокое . . . . . свыше 30

среднее . . . . . 26...29,9

ниже среднего . . . . . 20...25,9

низкое . . . . . ниже 20

Качество клейковины характеризуется цветом (светлая, серая, темная), упругими свойствами (растяжимостью, эластичностью).

## 8. Определение качества сырой клейковины.

Оценка качества клейковины имеет первостепенное значение при исследовании хлебопекарных свойств пшеничной муки. Многочисленные методы, предложенные для определения качества клейковины, основаны на оценке ее коллоидных или физических свойствах. К физическим свойствам клейковины относятся растяжимость и эластичность.

Под растяжимостью клейковины понимают ее способность растягиваться в длину. Для оценки качества клейковины по растяжимости 4 г сырой клейковины помещают на 15 мин в стакан с водой, имеющей температуру 18...20 °С. Далее, вынув кусок клейковины из воды и отжав его, вручную постепенно растягивают над линейкой в жгут до разрыва, замечая, на какую длину растянулась клейковина. Продолжительность растяжения клейковины должна составлять около 10 с. Короткая клейковина растягивается до 10 см включительно, средняя – от 10 до 20 см, длинная – более 20 см.

Под эластичностью клейковины подразумевают ее способность восстанавливать первоначальные размеры после ее растяжения. Под упругими свойствами клейковины подразумевают сопротивление действию нагрузки сжатия.

Качество клейковины в известной степени характеризуется ее цветом. Цвет клейковины определяется визуально сразу после ее отмывания и характеризуется словами «светлая», «серая» и «темная». Клейковина хорошего качества должна быть светлой.

*Запись в лабораторном журнале*

Масса навески сырой клейковины после отмывания, г:

первого .....

второго .....

Количество сырой клейковины, %.....

Цвет клейковины .....

Растяжимость .....

Эластичность .....

#### 9. Определение титруемой кислотности муки.

ГОСТ на испытание качества муки предусматривает определение титруемой кислотности муки. Навеску муки массой 5 г высыпают в сухую коническую колбу на 100...150 мл и приливают 50 мл дистиллированной воды. Взбалтывая содержимое колбы до исчезновения комков. В водно-мучную болтушку можно добавить 5 капель однопроцентного раствора фенолфталеина, дополнительно взболтать и оттитровать 0,1н раствором едкого натра до получения устойчиво розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 минуты.

Кислотность муки вычисляют по формуле:

$$x = \frac{100Vk}{10m} ,$$

где V – количество 0,1н NaOH, пошедшей на титрование, мл; k – поправочный коэффициент, k =1; m – масса навески муки, m=5г.

Расхождение между параллельными результатами не должно превышать 0,2°.

Результаты анализа различных образцов пшеничной муки заносится в таблицу 2.

Таблица 2 – Результаты анализа различных образцов пшеничной муки

Наименование

Влажность, %

Содержание сырой клейковины

Хлебопекарная сила по седиментационному осадку

Кислотность, °Н

### **Контрольные вопросы**

1. Виды и сорта муки, применяемой в хлебопекарном производстве?
2. Какие показатели определяют технологические достоинства пшеничной муки?
3. Какие показатели качества устанавливают для пшеничной муки на мукомольных предприятиях?
4. Какой категории "силы" соответствует пшеничная мука, обладающая объемом седиментационного осадка в пределах от 30 до 45 (крупность 200 мкм)?
5. Что такое клейковина пшеничной муки?

6. Какой категории соответствует пшеничная мука с содержанием сырой клейковины 20 %?

**Оцениваются** в процентах от выполненных и защищенных лабораторных работ, а также учитывается отработка студентом пропущенных занятий:

80-100 % – выполнены и защищены все лаб. работы;

60-79 % – выполнены все лаб. работы, защищено менее 75% лаб. работ;

40-59 % – выполнены все лаб. работы, защищено менее 50% лаб. работ;

39-0 % – выполнены все лаб. работы, но не защищены или есть пропуски по лаб. работам.

### **Устный опрос**

#### **Вариант №1**

1. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы по строению и химическому составу?
2. Какие белки образуют клейковину? Какие физические свойства характерны для клейковины хорошего и пониженного хлебопекарного качества?
3. Что такое «автолитическая активность» муки? Почему она обычно определяется для ржаной муки? Каковы ее нормы?
4. Как влияют соль, сахар и жиры на брожение и физические свойства муки?
5. Почему и как эмульгируют жиры перед замесом теста?
6. Почему активированные дрожжи лучше разрыхляют тесто, чем обычно?
7. Как восстанавливается сухое молоко перед замесом теста?
8. Какой замес теста называется интенсивным? Как и почему влияет интенсивный замес на физические свойства теста и процессы его созревания?
9. Какие данные нужно знать для расчета количества раствора соли на замес теста?
10. Как и почему изменяется температура и кислотность полуфабрикатов в процессе брожения?

#### **Вариант №2**

1. Как можно повлиять на процесс кислотообразования, приготовления теста?
2. Какие данные определяют технологический режим приготовления хлебного изделия?
3. Как и для чего контролируют влажность теста?

4. Какие опары называют «густыми» и какие «жидкими»? Каковы преимущества и недостатки жидких опар перед густыми?
5. Перечислите все технологические средства, позволяющие ускорить созревание теста и готовить его сокращенным методом.
6. Каковы сравнительные преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста?
7. Охарактеризуйте способ приготовления булочного теста на больших опарах?.
8. Что такое «отсдобка» теста? В каких случаях и с какой целью ее применяют?
9. Как отличается закваска от опары по составу микрофлоры, кислотности и способу приготовления? Почему ржаное тесто готовят на заквасках?
10. В чем заключается разводочный цикл приготовления заквасок

### **Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## **Внеаудиторная самостоятельная работа № 1**

**Подготовить реферат на одну из тем**

### **Варианты заданий**

- 1 Приготовление теста на жидких заквасках
- 2 Тесто для улучшенных видов теста
- 3 Приготовление теста для калачей, ситничков
- 4 Приготовление теста для сдобных изделий

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

### **Критерии оценки**

#### **1) Критерии оценки введения:**

- наличие обоснования выбора темы, ее актуальности; наличие сформулированных целей и задач работы, наличие краткой характеристики первоисточников.

#### **2) Критерии оценки основной части:**

- структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам; наличие заголовков к частям текста и их удачность; проблемность и разносторонность в изложении материала, выделение в тексте основных понятий и терминов их толкование, наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения,

#### **3) Критерии оценки заключения:**

- наличие выводов по результатам анализа, выражение своего мнения по проблеме.

**Общая оценка за реферат** выставляется следующим образом:

если ученик выполнил от 65 % до 80 % указанных выше требований, ему ставится оценка “3”,

если 80 % - 90 % требований, то “4”,

а когда 90 % - 100 % - отметка “5”.

## **Внеаудиторная самостоятельная работа № 4**

**Задание:** Изготовить презентацию на тему «Приготовление дрожжевого теста различными способами»

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

### **Инструкция:**

Количество слайдов должно быть не менее 15 (включая титульный (название презентации)). Информация в слайдах должна быть представлена в убедительной форме, основные идеи отражаться в небольших текстовых фрагментах.

## **Оформление слайдов**

### Стиль

- Соблюдайте единый стиль оформления.
- Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.
- Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).

### Фон

- Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).

### Звуковой фон

- Не должен мешать и, по возможности, помогать восприятию презентации.

### Использование цвета

- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста.
- Для фона и текста используйте контрастные цвета.

- Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

### Анимационные эффекты

- Используйте возможности компьютерной анимации для предоставления информации на слайде.
- Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

## Представление информации

### Содержание информации

- Используйте короткие слова и предложения.
- Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.
- Заголовки должны привлекать внимание студентов.

### Расположение информации на странице

- Предпочтительно горизонтальное расположение информации.
- Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.
- Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.

### Шрифты

- Для заголовков – не менее 24.
- Для информации – не менее 18.
- Шрифты без засечек (Arial, Arial Black, Tahoma, и т.д.) легче читать с большого расстояния.
- Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.
- Для выделения информации желательно использовать жирный шрифт, курсив использовать как можно реже. Подчеркивание использовать нельзя, т.к. это ассоциируется с гиперссылками.
- Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных букв).

### Способы выделения информации

Следует использовать:

- рамки, границу, заливку;
- разные шрифта цветов, штриховку, стрелки;
- рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных факторов.

### Объем информации

- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: студенты могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.
- Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

### Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:

- с текстом;
- с таблицами;
- с диаграммами.

### Колонтитулы

Могут содержать следующую информацию:

- название презентации;
- название раздела презентации;
- название слайда;
- дату;
- время;
- номер слайда;
- имя автора презентации;
- информацию о заказчике;
- информацию о разработчике.

### Разделители

- Служат для визуального разделения информационных элементов слайда и являются эффективным средством формирования информационной структуры слайда.
- В качестве разделителей используются прямые и ломаные линии и пустые места.

## Соединители

- Служат для обозначения логической связи между различными элементами слайда.
- В качестве соединителей используются прямые линии, ломаные линии, стрелки.

## Примитивы

- Это графические элементы, оформляющие текстовую и графическую информацию на слайде и облегчающие ее восприятие.
- Основными типами примитивов являются прямоугольники (рамки) и производные от них фигуры.

## Оформление заголовков

- Точка в конце не ставиться, если заголовок состоит из двух предложений – ставиться.
- Не рекомендуется писать длинные заголовки.
- Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково надо писать в конце (1), (2), (3), или продолжение (продолжение 1), (продолжение 2).

## Оформление диаграмм

- У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда.
- Диаграмма должна занимать все место на слайде.
- Линии и подписи должны быть хорошо видны.

## Оформление таблиц

- Должно быть название таблицы.
- Читаемость.
- Шапка таблицы должна отличаться от основных данных.

## Последний слайд презентации

Рекомендуется, чтобы он содержал любой текст из нижеперечисленного:

- Спасибо за внимание.
- Вопросы.
- Подпись.

- Контактная информация.

### **Критерии оценивания презентации:**

#### СОДЕРЖАНИЕ

Максимальное количество баллов

Титульный слайд с заголовком (оригинальное оформление)

5

Минимальное количество – 5 слайдов

5

Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, анимация)

5

Источники (не менее трех, достоверность информации, наличие Интернет-источников).

5

Текст представлен грамотно, последовательно, имеет логическую завершенность.

5

Текст легко читается (подбор шрифта и фона).

5

Оформление слайдов в едином стиле и в

логической последовательности.

5

Соответствие дизайна содержанию

презентации.

5

### **Перевод баллов в оценку**

40 баллов

отлично

35 баллов

хорошо

25-35 баллов

удовлетворительно

менее 25 баллов

презентация нуждается в доработке

### **3.3. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

#### **Тестовая работа № 1**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 23 вопроса

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 35 минут.

#### **1. вариант**

##### **1. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость**

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

##### **2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте**

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

##### **3. Жидкость придает сдобному пресному тесту**

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

##### **4. Сдобное тесто замешивают**

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

**5. Из сдобного пресного готовят \_\_\_\_\_**

**6. Для приготовления сдобного теста используют оборудование**

А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину

**7. Способ разрыхления вафельного теста**

А) биологический Б) химический В) механический

**8. Консистенция вафельного теста**

А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая

**9. Перечислить продукты, входящие в состав вафельного теста \_\_\_\_\_**

**10. Вафельные листы выпекают**

А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах

**11 Вафельное тесто бывает**

А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое

**12. Продолжительность выпекания вафельных листов**

А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.

**13. После выпечки вафельные листы**

А) охлаждают Б) нагревают В) используют сразу

**14. Для приготовления вафель используют начинки**

А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные

**15. Какие пряности входят в состав пряничного теста \_\_\_\_\_**

**16. Какие изделия готовят из пряничного теста \_\_\_\_\_**

**17. Пряничное тесто готовят**

А) сырцовым способом Б) полузаварным В) заварным

**18. Жженку добавляют в тесто для**

А) придания цвета Б) пористости В) мягкости

**19. При заварном способе муку заваривают**

А) в молочном сиропе Б) в сахаромедовом В) сахаропаточномедовом сиропе

**20. Заварное тесто охлаждают до температуры**

А) до 25-27 Б) 45-50 В) 60-65

**21. Перечислить компоненты слоеного теста**

**22. Соотнести вид теста и его консистенцию**

1. бисквитное а) густое
2. заварное б) полужидкое
3. вафельное в) жидкое

**23. Составить схему приготовления пряничного теста заварным способом**

**2 вариант**

**1. В вафельном тесте предусмотрена жидкость**

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

**2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте**

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

**3. Жидкость придает сдобному пресному тесту**

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

**4. Сдобное тесто замешивают**

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

**5. Из вафельного теста готовят \_\_\_\_\_**

**6. Для приготовления вафельного теста используют оборудование**

А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину

**7. Способ разрыхления вафельного теста**

А) биологический Б) химический В) механический

**8. Консистенция вафельного теста**

А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая

**9. Перечислить продукты, входящие в состав пряничного теста \_\_\_\_\_**

**10. Вафельные листы выпекают**

А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах

**11 Вафельное тесто бывает**

А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое

**12. Продолжительность выпекания вафельных листов**

А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.

**13. Пряники глазируют**

А) помадой Б) сиропом для промочки В) тиражным сиропом

**14. Для приготовления вафель используют начинки**

А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные

**15. Какие пряности входят в состав сухих духов** \_\_\_\_\_

**16. Какие изделия готовят из песочного теста** \_\_\_\_\_

**17. Состав песочного теста** \_\_\_\_\_

**18. Патоку добавляют в тесто для**

А) придания цвета Б) предотвращения черствения В) мягкости

**19. Бисквитное тесто готовят**

А) холодным способом Б) горячим способом В) с подогревом

**20. Назвать причину по которой вафельные листы могут получиться непористыми**

**21. Перечислить компоненты воздушного теста**

**22. Соотнести вид теста и его консистенцию**

1. слоеное а) густое

2. песочное б) пористое

3. воздушное в) твердое

**23. Составить схему приготовления сдобного пресного теста**

**Эталоны ответов**

**1вариант 2вариант**

1)г 1)б

2)а, в 2)а ,в

3)б 3)б

4)б 4)б

5)печенье, пироги 5)вафли, торты, пирожные

6)б 6)б

7)б 7)в

8) в 8)в

9)мука, сахар, желтки, сода, маргарин 9)мука, сахар, патока, мед, яйца,  
масло, аммоний, пряности

10)в 10)в

11) а, в 11)а, в

12)в 12)в

13)а 13)в

14)б, в 14)б, в

15)корица, гвоздика, имбирь, кардамон 15)перец черный, душистый,  
Ванилин, корица, гвоздика

16)пряники, коврижки 16)печенье, пирожные, торты

17)а, в 17)мука, сахар, яйца, масло, сода,

Ванилин, соль

18)а 18)б

19)б, в 19)а, в

20)в 20)выпекание происходило при

Низкой температуре

22)1-в,2-б,3-а 22)1-в,2-а,3-б

23)мука, масло, яйца, лимонная кислота 23) белок яйца, сахарная пудра

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

**90% (20-23) – 5 «отлично».**

**80% (19-18) – 4 «хорошо».**

**70 – 60% (15) – 3 «удовлетворительно».**

**Менее 60 % (14-13) – 2 «неудовлетворительно».**

## **Тестовая работа № 2**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 11 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на равноправие, на дополнение, на подстановку, конструктивные задания

Время выполнения задания – 35 минут.

### ***1 вариант***

**1. Отсутствие, какого продукта способствует получению рассыпчатости изделий из песочного теста:**

а) воды; б) жира; в) яйца

**2. Для приготовления песочного теста используют муку:**

а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;  
в) второго сорта.

**3. Консистенция бисквитного теста**

а) полужидкое б) пластичное в) густое

**4. Какой компонент придает сухость бисквитному полуфабрикату?**

а) лимонная кислота б) крахмал в) патока

**5. При какой температуре надо замешивать песочное тесто?**

а) 15<sup>0</sup>С; б) 20<sup>0</sup>С; в) 30<sup>0</sup>С.

**6. Как определить готовность заварного теста после замеса?**

- а) увеличивается в объёме; б) имеет однородную консистенцию;
- в) стекает с лопаточки в виде треугольника.

**7. Особенностью приготовления слоёного теста является:**

**8. Яичные белки для воздушного теста взбивают до увеличения в объёме**

- а) в 2-3 раза б) в 5-6 раз в) в 7-8 раз.

**9. Соотнести вид теста и изделие**

- 1. заварное а) кекс творожный
- 2. песочное б) кольцо воздушное
- 3. бисквитное в) буше

**10. Составить схему приготовления песочного теста**

**11. Составить схему приготовления бисквитного теста холодным способом**

**2 вариант**

**1. Способ разрыхления, используемый в песочном тесте:**

- а) биологический; б) механический; в) химический.

**2. Что произойдёт с песочным тестом, если увеличить время замеса:**

- а) станет жидким; б) затянется; в) ни чего не произойдёт.

**3. Для приготовления бисквитного теста используют муку**

- а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;
- в) второго сорта.

**4. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?**

- а) отсутствие жидкости б) использование химических разрыхлителей;
- в) ускорение процесса взбивания.

5. Особенностью заварного полуфабриката является \_\_\_\_\_

6. Перечислите стадии приготовления слоёного теста:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

7. Для чего в слоёное тесто добавляют лимонную кислоту?

а) для улучшения вкуса; б) для укрепления клейковины;

в) для придания вязкости.

8. Воздушное тесто представляет собой \_\_\_\_\_

9. Соотнести вид теста и изделие

1. бисквитное а) пирог «Балтика»

2. песочное б) профитроли

3. заварное в) кекс «Столичный»

10. Составить схему приготовления заварного теста

11. Составить схему приготовления бисквитного теста основным способом

**Критерии оценивания**

11-10 – 5 (отлично) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

9-8 – 4 (хорошо) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

7-5 - 3 (удовлетворительно) при выполнении вопроса 10 или 11 включительно

## **Эталоны ответа**

### **1вариант 2вариант**

1-а 1-в

2-б 2-б

3-а 3-б

4-б 4-а,б

5-а 5-образование полости внутри

6-в 6-Приготовление теста,

Подготовка масла, слоеобразование

7-слоеобразование 7-б

8-б 8-белую, пористую структуру

9-1б,2а,3в 9-1а,2в,3б

## **Устный опрос №1**

### **Задание №1**

1. Какие изделия можно приготовить из сдобного пресного теста?
2. Какие виды пряничного теста вы знаете?
3. Как приготавливают песочное тесто?
4. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
5. Какова роль крахмала в бисквитном тесте?
6. Чем обусловлено разрыхление слоеного теста?
7. Какие изделия можно приготовить из воздушного теста?

8. От чего зависят способность белков взбиваться и прочность взбиваемой пены?

## Задание №2

1. Чем отличается сырцовый способ приготовления пряничного теста от заварного?
2. Какие процессы происходят при замешивании песочного теста?
3. Какова роль сахара-песка, жира, пищевой соды при приготовлении песочного теста?
4. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
5. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от способа с подогревом?
6. Как готовится заварное тесто?
7. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с сильной клейковиной?
8. Как влияет на стойкость пены недостаточное или чрезмерное взбивание?

## Критерии оценивания устного ответа

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке

определений , искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## **Задание для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №2**

### **Разработка технологической карты, расчет калькуляции**

#### ***Общие компетенции***

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

#### **Алгоритм выполнения**

1. Внимательно изучите таблицы
2. Произведите расчет количества продуктов, необходимых для изготовления теста для вафель
3. Составьте калькуляционную карту на тесто для вафель
4. При выполнении задания можете пользоваться учебником Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» 2010г, конспектом, Сборником рецептур мучных кондитерских изделий,2010г.
5. При расчете калькуляции цена продуктов указываются по рыночной цене

#### **Критерии оценивания**

- Оценка «5» - правильно произведены математические расчеты, описание технологического процесса верное

- Оценка «4» - 2-3 неправильных арифметических действий, не полностью раскрыта характеристика готового изделия

- Оценка «3» - не верно описан технологический процесс приготовления изделия, не полностью раскрыта характеристика готового изделия

### Внеаудиторная самостоятельная работа № 3

**Задание:** Составить кроссворд на тему «Приготовление различных видов теста для мучных кондитерских изделий»»

По горизонтали:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_

По вертикали:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 2 часа.

### **Критерии составления кроссвордов и нормы их оценивания.**

- Соответствие материала заявленной теме работы – 1 балл
- Объём, количество слов: 6-10 слов – 1 бал, 11-20 слов - 2 балла
- Аккуратность оформления- 1 балл
- Форма, тип кроссворда- 1-2 балла
- Способ презентации (письменный вариант, печатный вариант, электронная презентация) – 1-3 балла
- Построение вопросов кроссворда: формулировка заданий – краткая, понятная и в достаточной степени интересная - 2 балла
- Информативная точность и достоверность фактов- 1балл
- Орфографическая правильность- 2 балла
- Оригинальный, красочный, качественный дизайн кроссворда – 2 балла

- Источники информации (с указанием сайтов, авторов, издательства и т.д.)- 2 балла
- Ключи к кроссворду- 2 балла

Оценка «5» - 18-20 баллов.

Оценка «4» - 16-17 баллов.

Оценка «3» - 12-15 баллов

Оценка «2» - менее 12 баллов.

### **3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

#### **3.3.1 Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление теста на густых и жидких заквасках» и «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом».

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

## **I. ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» по профессии СПО 260103.01 «Пекарь» базовой подготовки.

## **Умения**

У 1

Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями

У 2

Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье

У 3

Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У 4

Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5

Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

У6

Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

## **Знания**

З 1

Характеристики сырья и требования к его качеству;

3 2

Правила хранения сырья;

3 3

Правила подготовки сырья к пуску в производство;

3 4

Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

3 5

Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

3 6

Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

3 7

Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

3 8

Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

3 9

Структуру и физические свойства различных видов теста;

3 10

Сущность процессов созревания теста;

3-11

Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

### **Билет №1**

- 1.Производственные расчеты
- 2.Унифицированные и производственные рецептуры
- 3.Расчет количества муки

### **Билет №2**

- 1.Расчет количества вспомогательного сырья
- 2.Расчет количества воды
- 3.Расчет температуры воды

### **Билет №3**

- 1.Порядок замеса теста и расчет количества дежей
- 2.Замес, брожение и созревание теста
- 3.Виды замеса теста

### **Билет №4**

- 1.Способы разрыхления теста
- 2.Биохимический способ
- 3.Химический способ

### **Билет №5**

- 1.Механический способ разрыхления теста

2.Приготовление пшеничного теста

3.Жидкие дрожжи

### **Билет №6**

1.Приготовление заварки

2.Приготовление затора

3.Приготовление дрожжей

### **Билет №7**

1.Механический способ разрыхления теста

2.Приготовление пшеничного теста

3.Жидкие дрожжи

### **Билет №8**

1.Приготовление заварки

2.Приготовление затора

3.Приготовление дрожжей

### **Билет №9**

1.Приготовление дрожжей

2. Применение жидких дрожжей

3.Хлебное тесто

### **Билет №10**

1.Приготовление теста на густых опарах

2.Приготовления теста безопарным способом

3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №11**

1. Приготовление дрожжей
2. Применение жидких дрожжей
3. Хлебное тесто

### **Билет №12**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №13**

1. Краснодарская схема
2. Схема ВНИИХПа с ускоренным брожением перед разделкой
3. Сравнительная оценка опарного и безопарного способов приготовления теста

### **Билет №14**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №15**

1. Тесто для булочных изделий
2. Приготовление теста на густых опарах
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №16**

- 1.Тесто для булочных изделий
- 2.Приготовление теста на густых опарах
- 3.Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №17**

- 1.Приготовление дрожжей
2. Применение жидких дрожжей
- 3.Хлебное тесто

### **Билет №18**

- 1.Приготовление теста на густых опарах
- 2.Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №19**

- 1.Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот
- 2.Приготовление теста для городских булок
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №20**

- 1.Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек
- 2.Приготовление теста для рожков и рогликов
- 3.Тесто для сдобных изделий

### **Билет №21**

- 1.Приготовлени е теста для булочек повышенной калорийности

2. Приготовление ржаного теста

2. Общие сведения о ржанных заквасках

### **Билет №22**

1. Тесто для хлеба из обойной муки

2. Головочный способ

3. Квасной способ

### **Билет №23**

1. Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот

2. Приготовление теста для городских булок

3. Приготовление теста на жидких опарах

### **Билет №24**

1. Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек

2. Приготовление теста для рожков и рогликов

3. Тесто для сдобных изделий

### **Билет №25**

1. Приготовление теста на жидких заквасках

2. Тесто для улучшенных видов теста

3. Тесто для хлеба из обдирной муки

### **Билет №26**

1. Тесто для хлеба из ржаной сеяной муки

2. Дать сравнительную оценку способов приготовления ржаного теста

3. Приготовление теста в тестоприготовительных агрегатах

### **Билет №27**

1. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами
2. Приготовление теста с применением мочки и сухарной муки
3. Дефекты хлеба в результате неправильного приготовления теста

### **Билет №28**

1. Технологический контроль процесса приготовления теста
2. Проверка плотности раствора соли или сахара
3. Анализ полуфабрикатов теста

### **Билет №29**

1. Органолептическая оценка полуфабрикатов
2. Определение температуры, влажности, кислотности и подъемной силы
3. Проверка дозирующей аппаратуры

## **III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **III а. УСЛОВИЯ**

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

## III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка **«отлично»** ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках междисциплинарного курса, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки технологического характера.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий технологического характера.

### **3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

#### **3.3.1 Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.02. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление сдобного пресного теста», «Приготовление вафельного теста», «Приготовление пряничного теста», «Приготовление песочного теста», «Приготовление бисквитного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление слоеного теста», «Приготовление воздушного теста»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

## I. ПАСПОРТ

### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» по профессии СПО 260103.01 «Пекарь» базовой подготовки.

### **Умения**

У 1

Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями

У 2

Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье

У 3

Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У5

Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

## **Знания**

3 1

Характеристики сырья и требования к его качеству;

3 2

Правила хранения сырья;

3 3

Правила подготовки сырья к пуску в производство;

3 7

Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

3 9

Структуру и физические свойства различных видов теста;

3-11

Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

### **Билет №1**

1. Разрыхлители теста

2. Сдобное пресное тесто

3. Ситуационная задача

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

### **Билет №2**

1. Мука. Подготовка к производству. Основные характеристики

2. Песочное тесто

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

### **Билет №3**

1. Сахар, мед, патока

2. Вафельное тесто

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

### **Билет №4**

1. Яйца и яичные продукты

2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом теста получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

### **Билет №5**

1. Молоко и молочные продукты

2. Приготовление пряничного теста заварным способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления.

### **Билет №6**

- 1.Красители.
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
- 3.Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

### **Билет №7**

- 1.Ароматизаторы
2. Приготовление бисквитного теста холодным способом( буше )
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

### **Билет №8**

- 1.Жиры
2. Приготовление теста для масляного бисквита
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

### **Билет №9**

- 1.Разрыхлители теста
2. Слоеное тесто
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

### **Билет №10**

1. Ароматизаторы
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

### **Билет №11**

1. Мука, основные характеристики.
2. Воздушное тесто.
3. Ситуационная задача

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

### **Билет №12**

1. Яйца и яичные продукты.
2. Воздушно – ореховое тесто.
3. Ситуационная задача

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

### **Билет №13**

1. Красители.
2. Крошковое тесто.
3. Ситуационная задача

При выпекании коврижки «Медовой» верхняя корка отделилась, мякиш оказался сырой. Назвать причину возникновения.

### **Билет №14**

1. Жиры.

2. Крошковое тесто.

3. Ситуационная задача

При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

### **Билет №15**

1. Сахар, мед, патока.

2. Слоеное тесто.

3. Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия имеют мало пор. Указать причину возникновения.

### **Билет №16**

1. Разрыхлители теста.

2. Песочное тесто

3. Ситуационная задача

При выпекании бисквитного полуфабриката он получился с комками муки. Указать причину возникновения.

### **Билет №17**

1. Яйца и яичные продукты

2. Сдобное пресное тесто

3. Ситуационная задача

После выпекания песочный полуфабрикат получился сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. Указать причину возникновения.

### **Билет №18**

1. Жиры.

2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом

3. Ситуационная задача

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения.

### **Билет №19**

1. Ароматизаторы
2. Приготовление пряничного теста заварным способом
3. Ситуационная задача

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат осел при выпечке. Указать причину возникновения.

### **Билет №20**

1. Молоко и молочные продукты
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

При выпекании пластов для торта из слоеного теста они имеют плохой подъем и толстые слипшиеся края. Указать причину возникновения.

### **Билет №21**

1. Красители.
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
3. Ситуационная задача

При «отсадке» заготовок для воздушного пирожного масса начала расплываться. Указать причину возникновения.

### **Билет №22**

1. Разрыхлители теста
2. Приготовление бисквитного теста холодным способом
3. Ситуационная задача

После выпекания печенья из слоеного теста оно имеет неравномерный подъем и вздутия. Указать причину возникновения.

### **Билет №23**

1. Яйца и яичные продукты
2. Приготовление бисквитного теста для масляного бисквита
3. Ситуационная задача

При выпекании заготовок для пирожных из заварного теста полуфабрикат получился расплывчатым. Указать причину возникновения.

### **Билет №24**

1. Молоко и молочные продукты
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

После выпекания песочный полуфабрикат получился плотный, жесткий. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Билет №25**

1. Разрыхлители теста
2. Песочное тесто
3. Ситуационная задача

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Указать причину возникновения и способ устранения этого недостатка.

### **Билет №26**

1. Ароматизаторы
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
3. Ситуационная задача

После выпекания заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем. Указать причину возникновения .

### **Билет №27**

1. Яйца и яичные продукты
2. Воздушное тесто
3. Ситуационная задача

При выпекании пластов из слоеного произошло «сжатие» , деформация . Указать причину возникновения.

### **Билет №28**

1. Ароматизаторы
2. Слоеное тесто

### 3. Ситуационная задача

При выпекании заготовок из воздушного теста полуфабрикат начал оседать. Указать причину возникновения и способ устранения.

### Билет №29

1. Яйца и яичные продукты

2. Вафельное тесто

3. Ситуационная задача

После выпекания заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Указать причину возникновения.

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

### III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «**отлично**» ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «**хорошо**» ставится, если студент знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках междисциплинарного курса, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится, если студент ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки технологического характера.

Оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если студент не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий технологического характера.

## **4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией

### **4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

#### **4.2.1. Учебная практика**

Таблица 4

**Виды работ**

## **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**

Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами

ПО1-3; ПК 2.1- 2.4; ОК 1-ОК 8; У1-У6

Приготовление теста на жидких и густых заквасках

ПО1-3; ПК 2.1. 2-4; ОК 1-ОК 8; У1-У6

Приготовление бездрожжевых видов теста

ПО1-3; ПК 2.1 2,2 2.4 ОК 1-ОК 8; У1,У2,У3,У4

### **4.2.2. Производственная практика:**

Таблица 5

#### **Виды работ**

## **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**

Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление теста на сухих смесях

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Ускоренный замес теста

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление теста для блинов, вареников

ПО1-3; ПК1,2.4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление бисквитного, песочного, заварного теста

ПО1-3; ПК1,2.4; ОК1-ОК8; У1-6

### **4.3. Форма аттестационного листа**

**Аттестационный лист**

Ф.И.О.

**Экзамена квалификационного по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Приготовление теста**

в организации ГБОУ РХ СПО «ЧМТТ» г.Черногорск, ул.Энергетиков, 20

**Виды и объем работ, выполненные обучающейся во время экзамена  
квалификационного**

Приготовление дрожжевого теста различными способами. Приготовление бездрожжевых  
видов теста

**Результаты аттестации**

**Профессиональные компетенции (код и наименование<sup>1</sup>)**

**Основные показатели оценки результата<sup>2</sup>**

**Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная – 0)<sup>3</sup>**

**Интегральная оценка (медиана)**

**ОПОР**

**ПК**

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

П.К.2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

П.К.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

#### ОПОР 1.1

Выполнение технологического процесса приема, хранение, подготовки сырья к производству. Определение органолептических качеств муки и другого сырья. Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок..

ОПОР 1.1Замешивание теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Использование производственных рецептур

ОПОР1.3Оценивание качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами в процессе созревания..

ОПОР1.4Обслуживание оборудования для приготовления теста. Применение различных методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.  
Выполнение правил работ на тестоприготовительном оборудовании.

Система оценки компетенций аттестуемого

Процент результативности

Балл (отметка)

Вербальный аналог

90-100

5

отлично

80-89

4

хорошо

70-79

3

удовлетворительно

Менее 70

2

неудовлетворительно

**Процент положительных оценок:**

**Оценка уровня подготовки:**

**Заключение:** аттестуемый (ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1 – ПК 4.3

ОК 1. –ОК 7.

Дата

**Председатель аттестационной комиссии:**

1. Яковлева Т.И. – зам по УПР

**Члены аттестационной комиссии:**

2. Шпагина М.В. – старший мастер

3. Проскурина С.В.- мастер производственного обучения

4. Скаченко Е.А. – мастер производственного обучения

5. Третьякова Л.Ю. – мастер производственного обучения

6. Жиляева Л.В. – преподаватель спецдисциплин

6. Годлевская Т.А. – зав производством ОАО «Хлеб»

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

## 5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 0.2 **Приготовление теста по профессии СПО 260103.01 Пекарь**

**Экзамен включает:** решение ситуационных задач, практическую квалификационную работу.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен / не освоен**».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.

### 2. Выполнение заданий

Решение ситуационных задач

#### Ситуационная задача №1

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

#### Ситуационная задача №2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

#### Ситуационная задача №3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

#### Ситуационная задача №4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом тесто получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

#### **Ситуационная задача №5**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления

#### **Ситуационная задача №6**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

#### **Ситуационная задача №7**

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №8**

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

#### **Ситуационная задача №9**

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №10**

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №11**

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №12**

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №13**

При выпекании коврижки «Медовой» верхняя корка отделилась, мякиш оказался сырой. Назвать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №14**

При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №15**

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия имеют мало пор. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №16**

При выпекании бисквитного полуфабриката он получился с комками муки. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №17**

После выпекания песочный полуфабрикат получился сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №18**

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №19**

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат осел при выпечке. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №20**

При выпекании пластов для торта из слоеного теста они имеют плохой подъем и толстые слипшиеся края. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №21**

При «отсадке» заготовок для воздушного пирожного масса начала расплываться. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №22**

После выпекания печенья из слоеного теста оно имеет неравномерный подъем и вздутия. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №23**

При выпекании заготовок для пирожных из заварного теста полуфабрикат получился расплывчатым. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №24**

После выпекания песочный полуфабрикат получился плотный, жесткий. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Ситуационная задача №25**

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Указать причину возникновения и способ устранения этого недостатка.

### **Ситуационная задача №26**

После выпекания заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем. Указать причину возникновения .

### **Ситуационная задача №27**

При выпекании пластов из слоеного произошло «сжатие» , деформация . Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №28**

При выпекании заготовок из воздушного теста полуфабрикат начал оседать. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Ситуационная задача №29**

После выпекания заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №30**

Вы – пекарь, работающий в кондитерском цехе. При приготовлении дрожжевого теста для булочек процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Указать причины и ваши дальнейшие действия.

### **Ситуационная задача №31**

Вы пекарь, выполняющий работу по приготовлению теста для булочек. Вам поручено замесить тесто безопасным способом. Во время брожения вы заметили что тесто имеет пониженный объем. Указать причину и способ исправления.

### **Ситуационная задача №32**

При брожении теста, приготовленного опарным способом во время проведения учебной практики образовался на поверхности теста высохший слой. Указать причину и способ устранения.

### **Ситуационная задача №33**

При прохождении производственной практики, которую вы проходите платно, вы изготовили булочки. Изделия получились расплывчатыми, бледными, заведующий кондитерским цехом объяснил вам, что такие изделия реализации не подлежат и стоимость продуктов будет вычтена из вашей оплаты. Ваши действия.

### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.** Для выполнения практической квалификационной работы.

### ***Задание 1***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление дрожжевого теста безопасным способом**

### ***Задание 2***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление дрожжевого теста опарным способом**

### ***Задание 3***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на густой опаре**

#### ***Задание 4***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на жидкой опаре**

#### ***Задание 5***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на жидкой пшеничной закваске**

#### ***Задание 6***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на сухой смеси**

### *Задание 7*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на молочной закваске**

### *Задание 8*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для блинов**

### *Задание 9*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление сдобного пресного теста**

*Задание 10*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление вафельного теста для листовых вафель**

*Задание 11*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление вафельного теста для сахарных вафель**

*Задание 12*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста сырцовым способом**

***Задание 13***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста заварным способом**

***Задание 14***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста полузаварным способом**

### ***Задание 15***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление песочного теста**

### ***Задание 16***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста основным способом**

### ***Задание 17***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста холодным способом**

### ***Задание 18***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста для рулета**

### ***Задание 19***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для масляного бисквита**

### ***Задание 20***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление заварного теста**

### *Задание 21*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление слоеного теста**

### *Задание 22*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление воздушного теста**

### *Задание 23*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление воздушно-орехового теста**

### ***Задание 24***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление миндального теста**

### ***Задание 25***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для крекеров**

### ***Задание 26***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста фило**

### *Задание 27*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для галет**

## УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 27

Время выполнения каждого задания: 6 часов

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: сита, лотки, миски различной вместимости, яйцеделитель электронные весы, холодильник, промышленный миксер, расстоечный шкаф,

Литература для обучающегося:

## **Основные источники:**

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

## **Дополнительные источники:**

1. [tokoch.ru](http://tokoch.ru)

2. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
3. [hleeb.net](http://hleeb.net)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru)
5. [kraushka.ru](http://kraushka.ru)

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 1. **Ход выполнения задания**

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций

Показатели оценки результата

Оценка (да / нет)

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

Подготовка сырья к пуску в производство

Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья

Демонстрация определения годности органолептическим способом.

Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур

Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья

ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста

Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

.-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;

-Определение качества сырья по органолептической оценке;

-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении

Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения

ПК 2.4.

Обслуживать оборудование для приготовления теста

Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

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

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

-Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

-Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

-своевременность выполнения заданий;

-качество выполненных заданий

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

-Использование информационных технологий при изучении нового материала;

-освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

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

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

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области

**«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»  
( «НКППиП»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ НСО « НКППиП»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному  
модулю ПМ.02 «Приготовление теста»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по  
профессии среднего профессионального образования  
**«Пекарь»**

Новосибирск 2021

<p>Рассмотрены на заседании методической комиссии обще профессиональных и профессиональных дисциплин от «    » _____ 2020 г Протокол № _____/_____/</p> <p>Председатель ПЦК _____.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» _____ /Председатель педагогического совета/ от «    » _____ 2020 г. Протокол №</p>
--	---

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по **приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются: зачет, комплексный экзамен, проверочная работа.

#### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля «Приготовление теста»

Наименование МДК, УП	Форма промежуточной аттестации	Курс	Необходимые контрольно-оценочные средства
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Комплексный экзамен	II	Перечень вопросов для составления билетов, билеты для проведения экзамена, критерии оценивания
МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Зачет	I	Тест, перечень практических заданий (ситуационных задач), критерии оценивания
	Комплексный экзамен	II	Перечень вопросов для составления билетов, билеты для проведения экзамена, критерии

			оценивания
УП. 02. Учебная практика	Проверочная работа	I	Перечень заданий для практической работы, технологические карты (схемы), критерии оценивания.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке:

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p><b>ПК 2.2.</b> Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность</p>	<p>Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией.</p> <p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.</p> <p>Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).</p> <p>Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией (СанПиН).</p> <p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.</p>

<p>за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Своевременность выполнения заданий.</p> <p>Качество выполненных заданий.</p> <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>-соблюдение этических норм.</li> </ul> <p>Аккуратность в работе.</p>
--	--

### 3. Контрольно –оценочные средства, необходимые для проведения зачета:

<p>Рассмотрены на заседании методической комиссии _____ дисциплин от «    » _____ 2017 г</p> <p>Протокол № _____/_____ /</p> <p>Председатель ПЦК _____</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» _____</p> <p>/Председатель педагогического совета/</p> <p>от «    » _____ 2017 г.</p> <p>Протокол № _____</p>
--	--

**Контрольно-измерительных материалов (КИМ) для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**КИМ включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

**КИМ разработаны на основании программы профессионального модуля 02.01. «Приготовление теста», утвержденного приказом директора ГПОУ «Донецкого ПЛПП» № 81 от 01.09.2015г**

**1.2.Результаты освоения МКД, подлежат проверке**

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
<b>У 1. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Самостоятельная работа со справочниками и технологическими инструкциями;</b></li> <li>• <b>Расчет производственных рецептур.</b></li> </ul>
<b>У 2. Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осуществление просеивания муки, растворения соли и сахара, подготовки остальных видов сырья;</b></li> <li>• <b>Выполнение взвешивания, отмеривания различных видов сырья с использованием дозирующей аппаратуры;</b></li> <li>• <b>Обоснованный выбор метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</b></li> </ul>
<b>У.3. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Демонстрация навыков оценивания качества основного</b></li> </ul>

	и дополнительного сырья по органолептическим показателям
У.4. Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор метода определения готовности полуфабриката при замесе и брожении;</li> <li>• Демонстрация навыков определения готовности п/ф при брожении;</li> <li>• Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.</li> </ul>
У.5. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрация навыков и приемов определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.</li> </ul>
У.6. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрация навыков и приемов по определению различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>• Демонстрация навыков</li> </ul>

	<p><b>определения готовности п/ф при замесе.</b></p>
<p><b>3.1. Характеристики сырья и требования к его качеству</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знать характеристику сырья;</b></li> <li>• <b>Перечисление требований к качеству сырья</b></li> </ul>
<p><b>3.2. Правила хранения сырья</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление правил хранения сырья.</b></li> </ul>
<p><b>3.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление правил подготовки сырья к пуску в производство</b></li> </ul>
<p><b>3.4. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов, формулирование и описание этапов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственного цикла приготовления жидких дрожжей</b></li> </ul>
<p><b>3.5. Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Формулирование и описание этапов технологического процесса приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</b></li> </ul>

<p><b>3.6. Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Формулирование и описание способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b></li> </ul>
<p><b>3.7. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов и методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур</b></li> </ul>
<p><b>3.8. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов и методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</b></li> </ul>
<p><b>3.9. Структуру и физические свойства различных видов теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Описание структуры и физических свойств различных видов теста</b></li> </ul>
<p><b>3.10. Сущность процессов созревания теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание сущности процессов созревания теста</b></li> </ul>
<p><b>3.11. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление видов необходимо-го технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</b></li> </ul>

### 1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У 1. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
У 2. Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен
У.3. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
У.4. Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
У.5. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
У.6. Определять различными методами готовность теста в процессе	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических</li> </ul>	Экзамен

созревания;	занятиях	
3.1. Характеристики сырья и требования к его качеству;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление таблицы;</li> <li>• тематическое оценивание;</li> <li>• подготовка презентации, реферата</li> </ul>	Экзамен
3.2. Правила хранения сырья;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тематическое оценивание;</li> <li>• подготовка презентации, реферата</li> </ul>	Экзамен
3.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестовые задания;</li> <li>• практическое занятие;</li> </ul>	Экзамен
3.4. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос;</li> <li>• составление схемы;</li> <li>• тестовые задания;</li> </ul>	Экзамен
3.5. Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
3.6. Способы замеса и приготовления ржаного и	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка на практическом</li> </ul>	Экзамен

пшеничного теста;	занятия	
3.7. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
3.8. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
3.9. Структуру и физические свойства различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен
3.10. Сущность процессов созревания теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос;</li> <li>карточка-задание;</li> <li>тестовые задания</li> </ul>	Экзамен
3.11. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен

## 2. Контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля

*В текущий контроль включены:* практические занятия, самостоятельная работа, тесты, устный опрос.

*Тема 1. Характеристика сырья, подготовка и дозировка сырья в производство*

**Вид контроля:** тематический:

- выполнение практических занятий;
- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 9 вопросов.**

**В тестах - задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>В чем заключается подготовка муки в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Смешивание с водой</b>
	<b>Б</b>	<b>Просеивание, смешивание отдельных партий, магнитная очистка</b>
	<b>В</b>	<b>Дезинфекция</b>

<b>2</b>	<b>Из чего состоит эмульсия?</b>	
	<b>А</b>	<b>Жиры, эмульгатора</b>
	<b>Б</b>	<b>Жиры, воды, эмульгатора</b>
	<b>В</b>	<b>Жиры, воды, сухого молока</b>

<b>3</b>	<b>Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей?</b>	
	<b>А</b>	<b>1 раз в смену</b>
	<b>Б</b>	<b>3 раза в сутки</b>
	<b>В</b>	<b>Ежедневно</b>
<b>4</b>	<b>Какая температура растопленного маргарина?</b>	
	<b>А</b>	<b>60-70 °С</b>
	<b>Б</b>	<b>40-45 °С</b>

	<b>В</b>	<b>30-35 °С</b>
--	----------	-----------------

<b>5</b>	<b>В чем заключается подготовка сахара (сахарного раствора) в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Просеивание, растворение в воде</b>
	<b>Б</b>	<b>Растворение в воде, процеживание</b>
	<b>В</b>	<b>Просеивание растворение в воде, процеживание.</b>

<b>6</b>	<b>Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды.</b>
	<b>Б</b>	<b>Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов.</b>
	<b>В</b>	<b>Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов.</b>

<b>7</b>	<b>Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины?</b>	
	<b>А</b>	<b>На этике, маркирующей мешок.</b>
	<b>Б</b>	<b>На качественном удостоверении.</b>
	<b>В</b>	<b>На мешке</b>

<b>8</b>	<b>Активизация сухеных дрожжей длится:</b>	
	<b>А</b>	<b>2-6 часов</b>
	<b>Б</b>	<b>1-2 часа</b>
	<b>В</b>	<b>30 мин3</b>

<b>9</b>	<b>При какой температуре размораживают меланж в водной бане?</b>	
	<b>А</b>	<b>60 градусов</b>
	<b>Б</b>	<b>45 градусов</b>
	<b>В</b>	<b>25 градусов</b>

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Как производится смешивание муки?</b>	
	<b>А</b>	<b>Одного сорта, разного цвета?</b>
	<b>Б</b>	<b>Разных сортов?</b>
	<b>В</b>	<b>1-го и 2-го сорта, со слабой и крепкой клейковиной?</b>

<b>2</b>	<b>Как подготавливают яйца к пуску в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Моют, дезинфицируют</b>
	<b>Б</b>	<b>Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают</b>
	<b>В</b>	<b>Моют, разбивают.</b>

<b>3</b>	<b>Какое сырье активизируют?</b>	
	<b>А</b>	<b>Дрожжи</b>
	<b>Б</b>	<b>Яйца</b>
	<b>В</b>	<b>Жиры</b>

<b>4</b>	<b>Как подготавливают сухое молоко?</b>	
	<b>А</b>	<b>Растворяют в воде</b>
	<b>Б</b>	<b>Разводят в воде, отстаивают для</b>

		<b>набухания, процеживают.</b>
	<b>В</b>	<b>Разводят в воде, процеживают.</b>

<b>5</b>	<b>Как разбиваются яйца перед пуском в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Все количество, полученное по рецептуре</b>
	<b>Б</b>	<b>По 3-5 штук</b>
	<b>В</b>	<b>По 10-15 штук</b>

<b>6</b>	<b>В одной емкости допускается хранение муки отдельных партий.</b>	
	<b>А</b>	<b>разных сортов, но одной влажности.</b>
	<b>Б</b>	<b>Одной кислотности и близких хлебопекарных свойств.</b>
	<b>В</b>	<b>Одного сорта с одинаковыми или близкими хлебопекарными свойствами.</b>

<b>7</b>	<b>Какое значение имеет просеивание муки?</b>	
	<b>А</b>	<b>Санитарно-гигиеническое и технологическое</b>
	<b>Б</b>	<b>Технологическое</b>
	<b>В</b>	<b>Санитарно-гигиеническое</b>

<b>8</b>	<b>Какие сроки хранения жидкого маргарина?</b>	
	<b>А</b>	<b>Не более 48 часов</b>
	<b>Б</b>	<b>Не более 24 часов</b>

	<b>В</b>	<b>Не более 12 часов</b>
--	----------	--------------------------

<b>9</b>	<b>Что добавляют в сахарный раствор во избежание кристаллизации ?</b>	
	<b>А</b>	<b>Поваренная соль</b>
	<b>Б</b>	<b>Патока</b>
	<b>В</b>	<b>Лимонная кислота</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>1 вариант</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>
<b>2 вариант</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>А</b>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 1**

- 1. Работа с конспектами, учебниками.**
- 2. Подготовить реферат на одну из тем**
  - «История развития хлебопечения»,
  - «Значение хлеба в питании населения»
- 3. Создание презентаций на темы:**
  - Сырье хлебопекарного производства
  - Процессы, протекающие при хранении муки.
- 4. Исследование Гостов на сырье.**

**Тема 2. Оборудование склада и дозировочного отделения**

**Вид контроля: тематический:**

- **тестирование.**

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 8 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>В автоматическом бачке отмеряется воды в количестве не более:</b>	
	<b>А</b>	<b>300 л.;</b>
	<b>Б</b>	<b>200 л.;</b>
	<b>В</b>	<b>100л.</b>

<b>2</b>	<b>Соледозатор работает по принципу дозирования:</b>	
	<b>А</b>	<b>весовому;</b>
	<b>Б</b>	<b>объёмному.</b>

<b>3</b>	<b>Ваши действия при обслуживании АДС:</b>	
	<b>А</b>	<b>установить предел дозирования на пульте управления;</b>
	<b>Б</b>	<b>установить необходимое количество раствора передвижением гирь на весовых коромыслах.</b>

<b>4</b>	<b>Автомукомер состоит:</b>			
	<b>А</b>	<b>штанги;</b>	<b>Г</b>	<b>ленточного транспортера</b>
	<b>Б</b>	<b>барabanного дозатора;</b>		
	<b>В</b>	<b>весового механизма;</b>		

<b>5</b>	<b>Производительность ленточного дозатора зависит от:</b>	
	<b>А</b>	<b>скорости барабана;</b>
	<b>Б</b>	<b>инерции шнека;</b>

	<b>В</b>	<b>степени открытия заслонки.</b>
--	----------	-----------------------------------

<b>6</b>	<b>Для чего служит водомерная трубка?</b>	
	<b>А</b>	<b>Для определения уровня воды;</b>
	<b>Б</b>	<b>Для определения температуры воды;</b>
	<b>В</b>	<b>Для отмеривания количества воды.</b>

<b>7</b>	<b>По принципу действия «Бурат» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>Беспрерывного действия</b>
	<b>Б</b>	<b>Периодического действия</b>
	<b>В</b>	

<b>8</b>	<b>Производительность ленточного дозатора зависит от:</b>	
	<b>А</b>	<b>скорости барабана;</b>
	<b>Б</b>	<b>инерции шнека;</b>
	<b>В</b>	<b>степени открытия заслонки.</b>

### **Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Через какое устройство отводится излишек воды?</b>	
	<b>А</b>	<b>выпускную трубку;</b>
	<b>Б</b>	<b>смеситель;</b>
	<b>В</b>	<b>переливную трубку.</b>
<b>2</b>	<b>Какой предел дозирования солевого</b>	

	<b>раствора на АДС ?</b>	
	<b>А</b>	<b>1-20 л;</b>
	<b>Б</b>	<b>3-24л;</b>
	<b>В</b>	<b>10-70 л.</b>

<b>3</b>	<b>Какой элемент срабатывает при окончании наполнения раствора в соледозаторе?</b>	
	<b>А</b>	<b>концевой выключатель;</b>
	<b>Б</b>	<b>электроды.</b>

<b>4</b>	<b>По принципу работы ленточный дозатор является:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодическим;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывным.</b>

<b>5</b>	<b>Допустимая погрешность температуры воды?</b>	
	<b>А</b>	<b>±0,2%;</b>
	<b>Б</b>	<b>±0,3 %;</b>
	<b>В</b>	<b>±0,5 %.</b>

<b>6</b>	<b>При подготовки АВБ к работе необходимо в первую очередь:</b>	
	<b>А</b>	<b>открыть краны горячей и холодной воды в смеситель</b>
	<b>Б</b>	<b>установить терморегулятор на заданную температуру</b>
	<b>В</b>	<b>включить клапаны горячей и холодной воды</b>

<b>7</b>	<b>Последовательность ваших действий при обслуживании автомукомера:</b>	
	<b>А</b>	<b>включить шнек, установить вес муки;</b>
	<b>Б</b>	<b>установить вес муки, включить шнек.</b>

<b>8</b>	<b>Что является основным рабочим органом в просеивателе во время работы?</b>	
	<b>А</b>	<b>электродвигатель;</b>
	<b>Б</b>	<b>распределительный шнек;</b>
	<b>В</b>	<b>ситовой барабан</b>

<b>9</b>	<b>Каким узлом устанавливается количество воды на автоматическом бочке.</b>	
	<b>А</b>	<b>водомерным стеклом</b>
	<b>Б</b>	<b>шкалой</b>
	<b>В</b>	<b>установочным винтом.</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1вариант</b>								
<b>2вариант</b>								

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 2**

- 1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы.**
- 2. Проанализировать новинки оборудования для подготовки сырья к производству.**
- 3. Проанализировать схему дозирочной станции.**

**4. Составление кроссворда на тему: Оборудование для подготовки сырья к производству**

**Тема 3. Замес и образование теста**

**Вид контроля: тематический:**

- выполнение практических занятий;
- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 10 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>Тесто, приготовленное с излишней влажностью:</b>	
	<b>А</b>	<b>мякиш имеет более светлый цвет и упругую консистенцию</b>
	<b>Б</b>	<b>мякиш имеет более темную окраску, липкий</b>

<b>2</b>	<b>Если обнаружено, что тесто приготовлено не правильно, то тесто можно давать на разделку?</b>	
	<b>А</b>	<b>да</b>
	<b>Б</b>	<b>нет</b>

<b>3</b>	<b>Какое влияние оказывает сода на процесс брожения?</b>	
	<b>А</b>	<b>ускоряет</b>
	<b>Б</b>	<b>замедляет</b>

<b>4</b>	<b>Уменьшение дозировки дрожжей приводит:</b>	
	<b>А</b>	<b>к стимулированию процесса брожения</b>
	<b>Б</b>	<b>к замедлению процесса брожения</b>

<b>5</b>	<b>Отсутствие соли или резкое снижение её дозировки вызывает?</b>	
	<b>А</b>	<b>Липкость мякиша</b>
	<b>Б</b>	<b>Изменение формы изделия</b>
	<b>В</b>	<b>Изменение цвета корки</b>

<b>6</b>	<b>От каких факторов зависит выход теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>от сорта муки</b>
	<b>Б</b>	<b>от температуры сырья</b>
	<b>В</b>	<b>от продолжительности замеса</b>

<b>7</b>	<b>Какие процессы, происходящие в тесте при замесе, называют физическими?</b>	
	<b>А</b>	<b>происходящие под действием ферментов</b>
	<b>Б</b>	<b>взаимодействие коллоидов муки с водой</b>
	<b>В</b>	<b>смешивание всех компонентов, захват до 10% кислорода воздуха</b>

<b>8</b>	<b>Что образует жидкую фазу теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>крахмал, белки</b>

	<b>Б</b>	<b>растворы соли, сахара, вода</b>
	<b>В</b>	<b>крахмал, вода, углекислый газ</b>

<b>9</b>	<b>Что происходит с крахмалом при образовании теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>растворяется</b>
	<b>Б</b>	<b>набухает</b>
	<b>В</b>	<b>клейстеризуется</b>

<b>10</b>	<b>Какая среда лучше для размножения дрожжевых клеток ?</b>	
	<b>А</b>	<b>жидкая</b>
	<b>Б</b>	<b>густая</b>
	<b>В</b>	<b>газообразная</b>

### **Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Чем больше влажность муки, тем время замеса</b>	
	<b>А</b>	<b>максимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>минимальное</b>

<b>2</b>	<b>Чем больше содержание клейковины, тем время замеса:</b>	
	<b>А</b>	<b>максимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>минимальное</b>
	<b>В</b>	<b>постоянное</b>

<b>3</b>	<b>Чем меньше температура сырья, тем время замеса:</b>	
----------	--	--

	<b>А</b>	<b>минимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>среднее</b>
	<b>В</b>	<b>максимальное</b>

<b>4</b>	<b>Какое сырьё ограничивается набуханием белков</b>	
	<b>А</b>	<b>сахар-песок</b>
	<b>Б</b>	<b>жир</b>
	<b>В</b>	<b>молочные продукты</b>
<b>5</b>	<b>Как влияет интенсивный замес теста на продолжительность брожения теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>сокращает</b>
	<b>Б</b>	<b>не влияет</b>
	<b>В</b>	<b>удлиняет</b>

<b>6</b>	<b>Что происходит с крахмалом при образовании теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>растворяется</b>
	<b>Б</b>	<b>набухает</b>
	<b>В</b>	<b>клейстеризуется</b>

<b>7</b>	<b>Тесто из какой муки желательно подвергать интенсивному замесу?</b>	
	<b>А</b>	<b>из слабой</b>
	<b>Б</b>	<b>из средней</b>
	<b>В</b>	<b>из сильной</b>

<b>8</b>	<b>Какая оптимальная температура размножения МКБ ?</b>	
----------	--	--

	<b>А</b>	<b>25-30<sup>0</sup>С</b>
	<b>Б</b>	<b>28-32<sup>0</sup>С</b>
	<b>В</b>	<b>35<sup>0</sup>С</b>

<b>9</b>	<b>Какая мука считается сильной?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука поглощает большое количество воды, полученное тесто хорошо сохраняет свои свойства</b>
	<b>Б</b>	<b>мука поглощает малое количество воды, тесто обладает плохими физическими свойствами</b>
	<b>В</b>	<b>мука поглощает большое количество воды, тесто плохо держит форму, расплывается</b>

<b>10</b>	<b>При котором способе рыхления в теста происходит выделение спирта?</b>	
	<b>А</b>	<b>биохимический</b>
	<b>Б</b>	<b>химический</b>
	<b>В</b>	<b>механический</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>1вариант</b>										
<b>2вариант</b>										

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 3**

**1. Создание презентации «Ассортимент хлебобулочных изделий»**

**Дать сравнительную характеристику хлеба и хлебобулочных изделий.**

**2. Подготовить доклад на темы:**

- Приготовление пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна.
- 3. Составление кроссворда на тему:
- Замес теста, способы замеса теста.
- Способы разрыхления теста
- Процессы, происходящие при замесе, брожении теста

#### *Тема 4. Оборудование для приготовления теста*

**Вид контроля: тематический:**

- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 5 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 10 минут.**

#### *Вариант №1*

<b>1</b>	<b>По принципу работы тестомесильная машина «А2-ХТЗБ» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодического действия;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывного действия.</b>

<b>2</b>	<b>В какой последовательности необходимо подготовить тестомес «Прима-40» к работе?</b>	
	<b>А</b>	<b>установить дежу, зафиксировать пластину, установить лопасть;</b>
	<b>Б</b>	<b>зафиксировать пластину, установить дежу, установить лопасть;</b>
	<b>В</b>	<b>установить лопасть, зафиксировать пластину,</b>

		<b>установить дежу.</b>
--	--	-------------------------

<b>3</b>	<b>Как определить готовность замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>тесто отстает от стенок дежи:</b>
	<b>Б</b>	<b>тесто прилипает к стенкам дежи</b>

<b>4</b>	<b>Тестомесильная машина Х-12 предназначена для замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>периодическим способом</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывным способом.</b>
	<b>В</b>	

<b>5</b>	<b>Сколько времен замешивается тесто в тестомесе «Прима -40»?</b>	
	<b>А</b>	<b>10-25 минут;</b>
	<b>Б</b>	<b>15-30 минут;</b>
	<b>В</b>	<b>5-30 минут.</b>

***Вариант №2***

<b>1</b>	<b>По принципу работы тестомесильная машина «Стандарт» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодического действия;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывного действия</b>
	<b>В</b>	

<b>2</b>	<b>Сколько времен замешивается тесто в тестомесе «Прима -40»?</b>	
	<b>А</b>	<b>10-25 минут;</b>

	<b>Б</b>	<b>15-30 минут;</b>
	<b>В</b>	<b>5-30 минут.</b>

<b>3</b>	<b>Блокирующее устройство допускает работу тестомеса «А2-ХТЗБ» только при:</b>	
	<b>А</b>	<b>открытой крышки;</b>
	<b>Б</b>	<b>закрытой крышки.</b>
	<b>В</b>	

<b>4</b>	<b>Какая последовательность обслуживания тестомеса «А2-ХТЗБ»:</b>	
	<b>А</b>	<b>опустить траверсу, включить кнопку «пуск»;</b>
	<b>Б</b>	<b>опустить траверсу, установить время замеса;</b>
	<b>В</b>	<b>установить время замеса, опустить траверсу, включить кнопку «пуск».</b>

<b>5</b>	<b>Как определить готовность замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>тесто отстает от стенок дежи:</b>
	<b>Б</b>	<b>тесто прилипает к стенкам дежи</b>
	<b>В</b>	

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>
<b>2вариант</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 4**

1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы
2. Проанализировать новинки оборудования для приготовления теста.
3. Создание презентации «Оборудование для приготовления теста»
4. Составление схемы «Оборудование склада БХМ»
5. Составление кроссворда на тему:
  - Тестомесильные машины периодического действия
  - Тестомесильные машины непрерывного действия

*Тема 5. Технология приготовления пшеничного теста различными способами.*

**Вид контроля: тематический:**

- выполнение практических занятий;
- контрольная работа

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 15 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 30 минут.**

*Вопросы к контрольной работе*

*Вариант №1*

<b>1</b>	<b>Какова влажность жидких опар?</b>	
	<b>А</b>	<b>50%</b>
	<b>Б</b>	<b>65-70%</b>
	<b>В</b>	<b>40%</b>

<b>2</b>	<b>Что дает применение жира?</b>	
	<b>А</b>	<b>вкус, цвет, пластичность</b>
	<b>Б</b>	<b>вкус, аромат, уменьшает</b>

		<b>влажность теста</b>
	<b>В</b>	<b>пластичность, хрупкость, гляцевую поверхность</b>

<b>3</b>	<b>Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>4</b>	<b>У какого изделия выход теста больше?</b>	
	<b>А</b>	<b>городская булка.</b>
	<b>Б</b>	<b>простой батон.</b>
	<b>В</b>	<b>сдобная булочка.</b>

<b>5</b>	<b>В качестве подкисляющих добавок используют:</b>	
	<b>А</b>	<b>откид спелого теста, сыворотку, комплексные улучшители</b>
	<b>Б</b>	<b>комплексные улучшители, откид спелого теста</b>
	<b>В</b>	<b>сыворотку, комплексные улучшители</b>

<b>6</b>	<b>Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции</b>	
	<b>А</b>	<b>Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.</b>

	<b>Б</b>	<b>Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.</b>
<b>7</b>	<b>Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами</b>	
	<b>А</b>	<b>60-80%</b>
	<b>Б</b>	<b>15-20%</b>
	<b>В</b>	<b>30-50%</b>

<b>8</b>	<b>Продолжительность брожения при безопасном способе приготовления теста составляет:</b>	
	<b>А</b>	<b>120-240 минут</b>
	<b>Б</b>	<b>200-340 минут</b>
	<b>В</b>	<b>80-160 минут</b>

<b>9</b>	<b>Принцип замены сырья-</b>	
	<b>А</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность</b>
	<b>Б</b>	<b>вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность</b>
	<b>В</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность</b>

<b>10</b>	<b>На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура ?</b>	
	<b>А</b>	<b>на 100</b>

	<b>Б</b>	<b>на 150</b>
	<b>В</b>	<b>на 50</b>

<b>11</b>	<b>Если мука с пониженной сахарообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?</b>		
	<b>А</b>	<b>соль</b>	
	<b>Б</b>	<b>заварку</b>	
	<b>В</b>	<b>жиры</b>	

<b>12</b>	<b>Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре?</b>			
	<b>А</b>	<b>мука</b>	<b>Г</b>	<b>соль</b>
	<b>Б</b>	<b>дрожжи</b>		
	<b>В</b>	<b>вода</b>		

<b>13</b>	<b>Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?</b>		
	<b>А</b>	<b>Сахар, жир, мука</b>	
	<b>Б</b>	<b>Сахар, солевой р-р, жир</b>	
	<b>В</b>	<b>Жир, мука, яйца,</b>	

<b>14</b>	<b>На какой опаре готовится тесто по донецкой схеме?</b>		
	<b>А</b>	<b>на большой жидкой опаре</b>	
	<b>Б</b>	<b>на жидко-солёной опаре</b>	
	<b>В</b>	<b>на большой густой опаре</b>	

<b>15</b>	<b>Сколько времени бродит большая густая</b>		
-----------	--	--	--

	<b>опара?</b>	
	<b>А</b>	<b>3 часа</b>
	<b>Б</b>	<b>1,5-2 часа</b>
	<b>В</b>	<b>4-5 часов</b>

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Чем выше выход муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>2</b>	<b>Если в тесто мало дозировалось жира, то какими качествами обладает тесто</b>	
	<b>А</b>	<b>рыхлое, крошащееся, выделяется жир</b>
	<b>Б</b>	<b>низкая плотность, изделие твердое, быстро черствеет</b>
	<b>В</b>	<b>мягкое, пластичное</b>

<b>3</b>	<b>Чем больше влажность муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>4</b>	<b>Для каких изделий готовят тесто на смесях</b>	
	<b>А</b>	<b>для хлебных изделий</b>

	<b>Б</b>	<b>для булочных изделий</b>
	<b>В</b>	<b>для хлебных и булочных изделий</b>

<b>5</b>	<b>Продолжительность брожения теста при ускоренных способах составляет:</b>	
	<b>А</b>	<b>25-60 минут</b>
	<b>Б</b>	<b>20-40 минут</b>
	<b>В</b>	<b>15-30 минут</b>

<b>6</b>	<b>У какого изделия выход теста меньше?</b>	
	<b>А</b>	<b>хлеб формовой;</b>
	<b>Б</b>	<b>городская булка;</b>
	<b>В</b>	<b>сдобная булочка.</b>

<b>7</b>	<b>Какая влажность мезофильной закваски?</b>	
	<b>А</b>	<b>65-70%</b>
	<b>Б</b>	<b>73-74%</b>
	<b>В</b>	<b>74-80%</b>

<b>8</b>	<b>Если среда влажная, тёплая и слабокислая, то брожение теста идет:</b>	
	<b>А</b>	<b>быстрее</b>
	<b>Б</b>	<b>Медленнее</b>
	<b>В</b>	

<b>9</b>	<b>В каком порядке рассчитывается производная рецептура?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука солевая р-р вода, сырьё</b>

	<b>Б</b>	<b>мука, солевой р-р сырьё, вода</b>
	<b>В</b>	<b>вода, солевой раствор р, мука,сырьё.</b>

<b>10</b>	<b>Сколько фаз в приготовлении пшеничного теста опарным способом?</b>	
	<b>А</b>	<b>3 фазы</b>
	<b>Б</b>	<b>2 фазы</b>
	<b>В</b>	<b>1 фаза</b>

<b>11</b>	<b>Что является преимуществом безопасного способа приготовления теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>менее длительный цикл приготовления теста</b>
	<b>Б</b>	<b>высокое качество хлеба</b>
	<b>В</b>	<b>большая технологическая гибкость</b>

<b>12</b>	<b>Какое сырьё идет на приготовление опары?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука, вода, дрожжи;</b>
	<b>Б</b>	<b>мука, вода, солевой раствор;</b>
	<b>В</b>	<b>мука, вода, жир, дрожжи</b>

<b>13</b>	<b>На какой опаре готовится тесто по краснодарской схеме?</b>	
	<b>А</b>	<b>на большой жидкой опаре</b>
	<b>Б</b>	<b>на жидко-солёной опаре</b>
	<b>В</b>	<b>на большой густой опаре</b>

<b>14</b>	<b>Принцип замены сырья-</b>	
	<b>А</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность</b>
	<b>Б</b>	<b>вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность</b>
	<b>В</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность</b>

<b>15</b>	<b>Какова продолжительность брожения жидких опар?</b>	
	<b>А</b>	<b>2 часа</b>
	<b>Б</b>	<b>3-4 часа</b>
	<b>В</b>	<b>2-5 часа</b>

**Эталоны правильных ответов:**

<b>1вариант</b>																			
<b>2вариант</b>																			

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 5**

- 1. Составление глоссария по теме.**
- 2. Составление схемы приготовления полуфабрикатов.**
- 3. Дать сравнительную характеристику способов приготовления пшеничного теста.**
- 4. Создание презентации «Способы приготовления теста»**

*Тема 6. Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий*

**Вид контроля: тематический:**

- **выполнение практического занятия;**
- **устный опрос.**

*Устный опрос*

<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
<b>1. От каких факторов зависит дозировка опары на замес бараночного теста?</b>	<b>Дозировка опары зависит от вида изделия и его рецептуры.</b>
<b>2. Какие меры обеспечивают ускоренное приготовление бараночного теста?</b>	<b>Тесто готовят с добавлением молочной сыворотки, увеличивают дозировку дрожжей в 1,5-2раза, увеличивают продолжительность замеса теста до 15-20 минут, повышают температуру теста до 33-35°C. Замешенное тесто подвергают более интенсивной натирке.</b>
<b>3. В чем заключается натирка теста?</b>	<b>Натирка теста заключается в его механической обработке (вальцовке), которая делает тесто более пластичным и однородным, улучшает набухание клейковины, способствует равномерному распределению дополнительного сырья в массе теста, облегчает формование теста.</b>
<b>4. С какой целью производят ошпарку тестовых заготовок</b>	<b>При ошпарке изделия значительно увеличиваются в объеме, незначительно повышается масса изделий (на 6-7%)</b>
<b>5. Какие дефекты изделия вызывает недостаточная и избыточная ошпарка?</b>	<b>Отсутствие глянца на поверхности изделий. Поверхность изделия морщинистая, а изделия жесткие. Подрывы и трещины.</b>
<b>6. Каковы</b>	<b>Изделия имеют большую хрупкость и</b>

<p>преимущества ускоренного приготовления теста для плит перед обычным опарным?</p>	<p>набухаемость, снижается затрата сухих веществ муки на брожение, сокращается общий объем бродильных емкостей.</p>
<p>7. Как рецептура сухарей влияет на влажность теста для плит и продолжительность расстойки?</p>	<p>Заготовки из муки первого сорта, содержащие меньше сахара и жира и больше влаги, расстаиваются в течении 40-75 мин, а заготовки из муки высшего сорта – 90-120 мин.</p>
<p>8. Как используют отходы, образующиеся при резке сухарных плит?</p>	

Самостоятельная работа обучающихся по теме № 6

1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы
2. Создание презентации
  - Ассортимент и показатели качества бараночных изделий и сухарей;
  - Правила техники безопасности при производстве бараночных изделий

*Тема 7. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.*

Вид контроля: тематический:

- выполнение практических занятий;
- устный опрос.

*Устный опрос*

Вопрос	Ответ
Почему ржаное тесто готовят на	В ржаном тесте сравнительно много

<p><b>заквасках?</b></p>	<p><b>водорастворимых веществ и свободной влаги. Ржаной крахмал легко клейстеризуется и гидролизуется, в ржаной муке всегда имеется а-амилаза. С учетом этого ржаное тесто должно иметь высокую кислотность (10-12° Н) поэтому его готовят на заквасках.</b></p>
<p><b>Как классифицируются ржаные закваски?</b></p>	<p><b>По классификации ржаные закваски могут быть густыми (влажность 49-50%) и жидкими (влажность 68-82%).</b></p>
<p><b>Из чего состоит питание для закваски?</b></p>	<p><b>Питание для закваски состоит из смеси муки с водой или из заварки, муки и воды.</b></p>
<p><b>Что такое возвратные отходы?</b></p>	<p><b>Возвратные отходы - это изделия, забракованные на предприятии или в торговой сети и подлежащие переработке на хлебозаводе.</b></p>
<p><b>Способы, ускоряющие созревание теста</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Увеличение дозировки дрожжей или активацию дрожжей;</b></li> <li><b>2. Повышение дозировки закваски (опары) на приготовление теста;</b></li> <li><b>3. Повышение температуры полуфабриката;</b></li> <li><b>4. Добавление молочной сыворотки при замесе опары или теста (10-20% к массе</b></li> </ol>

### Самостоятельная работа обучающихся по теме № 7

1. Составление глоссария по теме.
2. Подготовить реферат на тему «Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста»
3. Подготовить доклад на тему:
  - Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста. Использование возвратных отходов.
  - Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске
  - Особенности разводочного и производственного циклов приготовления заквасок

Приготовление теста на сухих смесях

### 3. Контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

#### Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление теста на густых и жидких заквасках» и «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом».

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний

### 3.1. ПАСПОРТ

**Место проведения:** Кабинет технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

**Количество заданий** 30 шт

**Время проведения** 4 часа

**Проверяемые знания и умения:** 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6.

### **3.2.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

**Перечень контрольных вопросов для оценки качества освоения дисциплины**

- 1. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**
- 2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.**
- 3. Способы разрыхления теста. Общая характеристика**
- 4. Технологии приготовления хлебобулочных изделий. Основные технологические этапы.**
- 5. Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 6. Какие продукты относят к полуфабрикатам хлебопекарного производства?**
- 7. Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептур.**
- 8. Как осуществляют расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способах приготовления теста?**
- 9. Что представляет собой операция дозирования сырья?**
- 10.Какие виды замеса используют на хлебопекарных предприятиях?**
- 11.Какие процессы протекают при замесе теста?**
- 12.Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 13.Охарактеризуйте назначение и особенности интенсивного замеса теста.**
- 14.Что такое спиртовое брожение и какие факторы влияют на его интенсивность?**
- 15.Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение в тесте, какова их классификация?**
- 16.По каким показателям определяют готовность теста к разделке?**
- 17.Каково назначение обминки теста в процессе брожения?**
- 18.Какое влияние оказывают сахар, соль, вода и жировые продукты, на свойства теста?**
- 19.Охарактеризуйте заварки, применяемые в хлебопекарном производстве, и их назначение.**

20. Какие способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?
21. Какие закваски с направленным культивированием микроорганизмов применяют для приготовления пшеничного теста?
22. Какие виды сырья входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий?
23. Назовите сухие смеси, в том числе мучные композитные, которые используют для приготовления пшеничного теста.
24. Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?
25. Охарактеризуйте микрофлору ржаных заквасок и теста.
26. Какие виды заквасок применяют для приготовления ржаного теста?
27. Каковы особенности разведочного и производственного циклов приготовления заквасок?
28. Какие полуфабрикаты хлебопекарного производства идут на переработку?
29. Какие способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки применяют на хлебопекарных предприятиях?
30. Как осуществляется организация производства тестоприготовительного отделения?
31. Булочные изделия, особенности их производства.
32. Сдобные хлебобулочные изделия, особенности их производства.
33. Бараночные изделия, особенности их производства.
34. Сухарные изделия, особенности их производства.
35. Определение влажности муки, ее влияние на выход изделий.
36. Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления безопасным способом).
37. Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления опарным способом).
38. Приготовление жидких и густых опар.
39. Органолептическая оценка качества сырья.
40. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
41. Сорты муки (характеристика, подготовка к производству).
42. Ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?
43. Назначение удельного содержания муки в опаре для созревания теста.
44. Общая характеристика способов приготовления теста

## **45.Расчеты производственных рецептур.**

### **БИЛЕТ № 1.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.**
- 2. Что представляет собой операция дозирования сырья?**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на батон городской, Vд-140л**

### **БИЛЕТ № 2.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Технологические этапы приготовления пшеничного теста.**
- 2. Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на батон нарезной, Vд-300л**

### **БИЛЕТ № 3.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Охарактеризуйте назначение и особенности интенсивного замеса теста.**
- 2. Методы определения готовности**

**полуфабрикатов при замесе и брожении**

- 3 Рассчитать производственную рецептуру на батон с изюмом, Vд-330л**

**БИЛЕТ № 4.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.**
- 2 Как осуществляется организация производства тестоприготовительном отделении ?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку городскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 5.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептов.**
- 2 Какие способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки применяют на хлебопекарных предприятиях?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку ярославскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ №6.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Способы разрыхления теста. Общая характеристика**
- 2 Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку днепровскую, Vд-100л**

**БИЛЕТ № 7.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.**
- 2 Правила приема и хранения муки на производстве.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку луганскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 8.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.**
- 2 Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку русскую круглую, Vд-140л**

**БИЛЕТ №9.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**

**2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Охарактеризуйте заварки, применяемые в хлебопекарном производстве, и их назначение.**
- 2 Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку сдобную, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 10.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Определение готовности дрожжевого теста.**
- 2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку с крошкой, Vд-100л**

**БИЛЕТ № 11.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1. Какие способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?**
- 2. Санитарные требования к содержанию тестоприготовительных отделений.**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на булку с маком, Vд-140л**

## **БИЛЕТ № 12.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Определение влажности муки, ее влияние на выход изделий.**
- 2 Булочные изделия, особенности их производства.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булочную мелочь, Vд-300л**

## **БИЛЕТ № 13.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.**
- 2 Охарактеризуйте микрофлору ржаных заквасок и теста.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на калач саратовский, Vд-300л**

## **БИЛЕТ № 14.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Закваска. Приготовление и применение заквасок.**
- 2 Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру**

на плетенку с маком, Vд-140л

**БИЛЕТ № 15.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Сухарные изделия, особенности их производства.**
- 2 Прием и хранение молока и молочных продуктов. Требование к качеству. Использование.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на плюшку московскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 16.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Каково назначение обминки теста в процессе брожения?**
- 2 Какие виды сырья входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рожок алтайский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 17.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на**

переработку.

- 2 Назовите сухие смеси, в том числе мучные композитные, которые используют для приготовления пшеничного теста.
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на сдобу обыкновенную, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 18.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Бараночные изделия, особенности их производства.
- 2 Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на сдобу выборгскую, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 19.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Полуфабрикаты хлебобулочного производства
- 2 Что такое спиртовое брожение и какие факторы влияют на его интенсивность?
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рогалики молочные, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 20.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 2 Как осуществляют расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способах приготовления теста?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рогалики закарпатские, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 21.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1. Какие виды замеса используют на хлебопекарных предприятиях?**
- 2. Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение в тесте, какова их классификация?**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на халу плетеную, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 22.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1 1. Каковы особенности разведочного и производственного циклов приготовления заквасок?**
- 2 Сдобные хлебобулочные изделия, особенности их производства.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб горчичный, Vд-300л**

**БИЛЕТ № 23.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1 Сорты муки (характеристика, подготовка к производству).**
- 2 Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб донецкий, Vд-330л**

### **БИЛЕТ № 24.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1 Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления опарным способом).**
- 2 Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб красносельский, Vд-140л**

### **БИЛЕТ № 25.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1 По каким показателям определяют готовность теста к разделке?**
- 2 Дефекты изделий, вызванные нарушением правил подготовки сырья в производство**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб пшенично-ржаной обойный, Vд-**

**БИЛЕТ № 26.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Каково технологическое значение интенсивности замеса теста?**
- 2 Правила взаимозамены сырья**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб заварной, Vд-300л**

**БИЛЕТ № 27.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Факторы, влияющие на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения теста.**
- 2 Применение солода в хлебопекарном производстве**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб рижский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 28.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 . Общая характеристика способов приготовления теста**
- 2 Приготовление жидких опар.**

- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб сдобный майский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 29.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1**      **Приготовление теста на густой опаре.**
- 2**      **Для каких изделий применяют ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?**
- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб «Ромашка», Vд-330л**

**БИЛЕТ № 30.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1**      **Приготовление опары. Каково назначение удельного содержания муки в опаре для созревания теста.**
- 2**      **Отсдобка теста. Значение и выполнение.**
- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб зерновой, Vд-140л**

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**УСЛОВИЯ**

**К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:**

- экзаменационные билеты;**
- экзаменационная ведомость.**

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

### **3.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **3.3.1. Критерии оценки текущего контроля**

**Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5" ставится, если обучающийся:**

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;**
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;**
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.**

**Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.**

**Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:**

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;**
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;**
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.**

**Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.**

<b>Наименование объектов контроля и</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Оценка</b>
---	--	---------------

<b>оценки</b>		
<b>тесты</b>	<b>Знание ответов на вопросы</b>	<p>«5» - 100 – 90% правильных ответов</p> <p>«4» - 89 - 80% правильных ответов</p> <p>«3» - 79 – 70% правильных ответов</p> <p>«2» - 69% и менее правильных ответов</p>
<b>Устные ответы</b>	<b>Демонстрация знаний по технологии приготовления теста.</b>	<b>Устные ответы на вопросы должны соответствовать учебным пособиям, конспектам лекций.</b>
<b>Практические работы</b>	<b>Умения самостоятельно выполнять практические задания, сформированность общих компетенций</b>	<b>Выполнение объема предложенного задания (не менее 80%) – положительная оценка</b>
	<b>Владение технологией выполнения задания в соответствии с требованиями.</b>	<b>Оцениваются в процентах от выполненных и защищенных практических работ, а также учитывается</b>

	<p><b>Правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом</b></p>	<p><b>отработка студентом пропущенных занятий:</b></p> <p><b>80-100 % – выполнены и защищены все практические работы;</b></p> <p><b>60-79 % – выполнены все практические работы, защищено менее 75% работ;</b></p> <p><b>40-59 % – выполнены все практические работы, защищено менее 50% раб;</b></p> <p><b>39-0 % – выполнены все практические работы, но не защищены или есть пропуски по работам</b></p>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Знание вопросов междисциплинарного курса в соответствии с пройденной темой, применение теоретических знаний при</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа состоит из подготовки рефератов, изучения теоретических вопросов,</b></p>

	<p><b>выполнении самостоятельных творческих заданий</b></p>	<p><b>приготовления глоссария, технологических схем и карточек, приготовления презентации.</b></p> <p><b>«5» - полностью выполненное задание, тема раскрыта</b></p> <p><b>«4» - небольшие недочеты в раскрытии темы и ее понимании</b></p> <p><b>«3» - не полностью выполненное задание и допущены ошибки</b></p> <p><b>«2» - полностью отсутствует задание</b></p>
<p><b>Проверка конспектов, рефератов</b></p>	<p><b>Умение ориентироваться в информационном пространстве, составлять конспект.</b></p> <p><b>Знание правил оформления рефератов, творческих работ.</b></p>	<p><b>Соответствие содержания работы, заявленной теме, правилам оформления работы.</b></p>

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

Тема \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

Фамилия, имя обучающегося: \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Профессия \_\_\_\_\_

Срок обучения \_\_\_\_\_


Фамилия, инициалы проверяющего: \_\_\_\_\_

Должность проверяющего: \_\_\_\_\_

Количество баллов \_\_\_\_\_ оценка «\_\_\_\_\_»

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

**3.3.2. Критерии оценки промежуточного контроля**

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в

понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании ГПОУ «Донецкий ПЛПП» без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

#### **4.Перечень материалов, оборудования и информационных источников используемых в аттестации**

##### **Основные источники:**

- 1. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»**
- 2. Зверева Л.Ф. «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»;**
- 3.Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва»**

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Павлов А.В., «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» СПб: «ПРОФИКС», 2010г.

5. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству. Москва

6. Цыганова Т.Б.. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

7. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. tokoch.ru
2. eda-server.ru
3. hleb.net
4. gastronom.ru
5. kraushka.ru

Утверждаю:

Директор

\_\_\_\_\_

**ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ**

по

МКД \_\_\_\_\_

вид аттестации: комплексный экзамен, экзамен

(нужное подчеркнуть)

профессия \_\_\_\_\_

группа

№ \_\_\_\_\_

экзаменатор(ы)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

<b>№ п / п</b>	<b>Ф.И.О. экзаменующе гося</b>	<b>№ экз.бил ета</b>	<b>Оце нка</b>	<b>Подпись экзамена тора (ов)</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				
<b>9</b>				
<b>1 0</b>				
<b>1 1</b>				
<b>1 2</b>				
<b>1 3</b>				
<b>1 4</b>				
<b>1 5</b>				
<b>1 6</b>				
<b>1 7</b>				

1 8				
1 9				
2 0				
2 1				
2 2				
2 3				
2 4				
2 5				
2 6				
2 7				
2 8				
2 9				
3 0				

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

**Подпись экзаменатора (ов)**

**Курс: 1**  
**Полугодие: 1**  
**Профессия: «Пекарь»**  
**Группа:**

### **Тестовое задание**

1. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) сахар и мука;
- 2) яйцепродукты и мука;
- 3) крахмал и мука.

2. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

4. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

6. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;

2) сахар;

3) мука.

7. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

1) эластичную;

2) пластично-вязкую;

3) пористую.

8. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

1) сократиться;

2) увеличиться;

3) не имеет значения.

9. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

1) 100 °С;

2) 75 °С;

3) 45 °С.

10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

1) 1000 слоев;

2) 256 слоев;

3) 50 слоев.

11. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;

2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;

3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

12. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

13. Торт «Прага» приготавливают

- а) из слоёного теста
- б) из песочного теста
- в) из бисквитного теста

14. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) химическим
- б) механическим
- в) биологическим

#### Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	1	3	1	3	3	1	3	2	2	1	3	1	2

#### Критерии оценивания теста

	Оценки за зачет		
	удовлетворительно	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	55% и более	75% и более	90 % и более
<b>Количество тестовых заданий:</b>			
15	От 8 до 11	От 12 до 14	15

20	От 11 до 14	От 15 до 18	19 -20
25	От 13 до 18	От 19 до 22	23 и более
26	От 14 до 18	От 19 до 23	24 и более
30	От 16 до 21	От 22 до 27	28 и более
40	От 22 до 28	От 29 до 35	36 и более

**Перечень практических заданий для проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

**по МДК 02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» профессионального модуля «Приготовление теста»**

**Курс: 1**

**Полугодие: 2**

**Профессия: 260103.01 «Пекарь»**

**Группа: 9-10**

**Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

**Задание 1.**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (**см. Приложение**)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

## Задание 2.

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт. булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (**см. Приложение**)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

**Оценка 5 «отлично» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся без ошибок излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов;
- правильно подбирает необходимое оборудование, инструменты;
- рационально организует рабочее место;
- знает требования безопасности труда; санитарные требования

**Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов;
- правильно подбирает необходимое оборудование, инструменты;
- рационально организует рабочее место;

- знает требования безопасности труда; санитарные требования

*но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;*

**Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся в недостаточном объеме владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся с ошибками излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов; исправляемые с помощью преподавателя;
- допускает несущественные ошибки в выборе необходимого оборудования, инструментов; организации рабочего места; требованиях безопасности труда; санитарных требованиях

**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания;
- с серьезными ошибками излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов; исправляемые с помощью преподавателя;
- допускает существенные ошибки в выборе необходимого оборудования, инструментов; организации рабочего места; требованиях безопасности труда; санитарных требованиях

*Оценка за зачет выставляется как среднее арифметическое полученных оценок за тестирование и практическое задание ( по правилам математического округления)*

#### **4. Контрольно –оценочные средства, необходимые для проведения комплексного экзамена.**

**Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края**

**КГБОУ НПО «Профессиональное училище №4»**

Рассмотрены на заседании методической комиссии _____дисциплин от «    » _____ 2015 г Протокол №	«УТВЕРЖДАЮ» _____ /Председатель педагогического совета/ от «    » _____ 2015 г. Протокол №
---	--

_____/_____/_____ Председатель ПЦК _____.	
--	--

### **Экзаменационные билеты**

**по МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»; МДК 02.02.» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

**Билеты для проведения экзамена по ПМ 02 «Приготовление теста»**

**Курс: 2**

**Полугодие: 2**

**Профессия: 260103.01 «Пекарь»**

**Группа: 9-10**

#### **Билет №1**

1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.
2. Приготовление заварного теста.
3. Правила работы на дозирующем оборудовании.

#### **Билет №2**

1. Технология приготовления пшеничного теста опарными способом.
2. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки.
3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

#### **Билет №3**

1. Подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления бисквитного теста.
3. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

#### **Билет №4**

1. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
2. Технология приготовления фарша: творожного и овощного.
3. Методы регулировки дозирующего оборудования

#### **Билет №5**

1. Рецепттура. Понятие о рецепттуре.
2. Технология приготовления фарша: мясного, рыбного, ливерного.
3. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

#### **Билет № 7**

1. Способы разрыхления теста.
2. Технология приготовления сиропов, помады.
3. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

#### **Билет № 8**

1. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления крем белковый, крем заварной.
3. Правила приема и хранения муки на производстве.

#### **Билет № 9**

1. Влияние компонентов рецепттуры на процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления песочного теста.
3. Правила прием и хранение дрожжей, соли на производстве.

#### **Билет № 10**

1. Заварка. Приготовление и применение заварок.
2. Технология приготовления крем «Шарлот» (основной), крем «Новый».
3. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

#### **Билет №12**

- 1.Определение готовности дрожжевого теста.
- 2.Технология приготовления вафельного теста.
3. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Вид муки, сорт муки.

#### **Билет № 11**

1. Способы приготовления пшеничного теста .
2. Приготовление сладких начинок.
3. Санитарные требования к содержанию дрожжевых и тестоприготовительных отделений.

#### **Билет №13**

1. Требование к качеству основного сырья и дополнительного сырья.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

#### **Билет №14**

1. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста.
2. Подготовка основного и вспомогательного сырья для мучных кондитерских изделий.
- 3.Контроль за выполнением технологического процесса.

#### **Билет №15**

1. Закваска. Приготовление и применение заквасок.
2. Технология приготовления сдобного пресного теста.
3. Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.

#### **Билет №16**

1. Рецептуры приготовления на кекс «Здоровье», «Весенний».
2. Технология приготовления пресного слоеного теста.
3. Прием и хранение молока и молочных продуктов . Требование к качеству. Использование.

### **Билет № 17**

1. Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.
2. Технология приготовления теста воздушного и воздушно-ореховое.
3. Организация работы в дрожжевом отделении.

### **Билет №18**

1. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.
2. Технология приготовления миндального теста.
3. Приготовление жидких дрожжей.

### **Билет №19**

1. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Технология приготовления сахарной мастики и марципана.
3. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

### **Билет №20**

1. Полуфабрикаты хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления желе, цукатов, посыпки.
3. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей.

### **Оценка 5 «отлично» выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

**Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

*Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.*

**Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся с ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- допускает ошибки в методах регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- допускает ошибки в методах определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- слабо знает структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;

**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся с грубыми ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- не знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- допускает грубые ошибки в правилах подготовки сырья к производству;
- не знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- не владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- не знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- не может объяснить сущность процессов созревания теста;

## 5. Требования к проверочной работе по учебной и практике

Проверочная работа по учебной практике выставляется по результатам выполнения практических работ (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

### 5.1 Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность / профессия

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

---

---

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Освоение приемов по подготовке и дозированию сырья.		
Освоение приемов по приготовлению теста различными способами согласно производственным рецептурам.		
Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.		
Обслуживание оборудования для приготовления теста.		

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

## **6. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основные источники:**

#### **1. Учебники:**

- 1.1. Т.В.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» М. Изд-Центр «Академия» 2010г
- 1.2. Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. «Технология производства мучных кондитерских изделий» М. Изд-Центр «Академия», 2011 г.
- 1.3. Т.К. Апет, З.Н.Пашук, С.В.Пашук «Технология хлебопекарного производства» Издательство «Беларусь», 2010г
- 1.4. Т.К. Апет, З.Н.Пашук «Сырьё и материалы хлебопекарного и кондитерского производства» Издательство «Техноперспектива», 2009
- 1.5. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 г.
- 1.6. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 г.

#### **2. Нормативные документы:**

2.1. А.В. Павлов, «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» СПб: «ПРОФИКС», 2010г.

2.3. П.С. Ершов «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия» Санкт-Петербург. «Профи-Информ» 2011г.

### **3. Дополнительные источники:**

3.1. Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М: Изд-Центр «Академия», 2012г.

3.1 Г.Г. Дубцов, «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», М: Изд-во «Мастерство», 2008г.

3.3. С.П. Ковэн, «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» 2010г.

3.4. Т.К. Аpek «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2012г.

### **4. Интернет-ресурсы:**

1. <http://comp-land.ru/content/view/2975/208/1/11> «СанПиН 2.3.4.545-96 производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий санитарные правила»

2. <http://www.hleb.net/> «Русский хлеб»

3. <http://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> «Кондитерское и хлебопекарное производство»

4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> «Кондитерское и хлебопекарное производство»

## Ватрушка с творогом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
<b>Масса теста:</b>	-	<b>87</b>
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	31,68	31,36
Меланж пастеризованный	3,2	3,2
Сахар-песок	3,6	3,6
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6
Меланж пастеризованный	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>133</b>
Масло растительное	0,3	0,3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

## Булочка сдобная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	60	60
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	3	3
Сахар-песок	10,5	10,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Масло сливочное	6	6
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110,5</b>
Сахар-песок	2,5	2,5
Меланж пастеризованный	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>115</b>
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

## Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Сахар	6	6
Маргарин столовый	9	9
Меланж	9	9
Соль	1	1
Дрожжи (прессованные)	3	3
Вода	22	22
<b>Тесто дрожжевое № 1089</b>	<b>130</b>	<b>130</b>
Мука на подпыл	4	4
Фарш №1126	90	90
Жир для смазки листов	0,7	0,7
Меланж для смазки	4	4
<b>Выход</b>		<b>2*100</b>

## Беляши

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Вода	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
<b>Масса теста</b>	-----	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
<b>Масса фарша</b>	-----	<b>144</b>
<b>Масса полуфабриката</b>	-----	<b>264</b>
Масло растительное	17	17
<b>Выход</b>		<b>3шт *80</b>

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.02. Приготовление теста**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

**260103.01 Пекарь**

## **Разработчики:**

## **Эксперты от работодателя**

## **Содержание**

### I. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке 4

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции 4

#### 1.2. Иметь практический опыт, знать, уметь 6

### 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю 7

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля 7

#### 3.1. Общие положения 7

#### 3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 8

#### 3.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02 23 3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 02.02 33

#### 3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 02.02 38

### 4. Оценка по учебной и (или) производственной практике 45

#### 4.1. Общие положения 45

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю 45

#### 4.3. Форма аттестационного листа 47

### 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) 48

#### 5.1. Общие положения 48

#### 5.2. Выполнение задания 49

### 6. Условия выполнения 61

## **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **приготовление теста** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## **1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

### **1.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

#### **Профессиональные компетенции**

##### **Показатели оценки результата**

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

Подготовка сырья к пуску в производство

Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья

Демонстрация определения годности органолептическим способом.

Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур

Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья

ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста

Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

.-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;

-Определение качества сырья по органолептической оценке;

-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении

Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения

ПК 2.4.

Обслуживать оборудование для приготовления теста

Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Таблица 2

## **Общие компетенции**

### **Показатели оценки результата**

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

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

-своевременность выполнения заданий;

-качественность выполненных заданий

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

-использование информационных технологий при изучении нового материала;

-освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

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

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

## **1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

ПО1. - Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

### **уметь:**

У1.- Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2. - Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3. - Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У4.-Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5. - Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

-У6. - Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

### **знать:**

З1. - Характеристики сырья и требования к его качеству;

З2. - Правила хранения сырья;

З3. - Правила подготовки сырья к пуску в производство;

З4.-Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

З5.- Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

З6.- Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

З7.- Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

38.- Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

39.- Структуру и физические свойства различных видов теста;

310.- Сущность процессов созревания теста;

311.- Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## **2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 3

Элемент модуля

### **Формы промежуточной аттестации**

МДК .02.01.

Экзамен

МДК 02.02

Экзамен

УП

Дифференцированный зачет

ПП

Дифференцированный зачет

ПМ (в целом)

Экзамен (квалификационный)

## **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **3.1. Общие положения**

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

## **3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

### **3.2.1. Тестовая работа №1**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов.

В тесте имеются задания на дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Крахмальную патоку получают путём \_\_\_\_\_

---

2. Цельное молоко хранят при температуре:

1. 0 - -2<sup>0</sup>С; 2) 0- +6<sup>0</sup>С; 3) 8 – 10<sup>0</sup>С.

3. Средняя масса яйца:

1. 100 г; 2) 75 г 3) 45 г.

4. Маргарин представляет собой \_\_\_\_\_

5. Для чего используется солод?

1. для осахаривания мучной заварки; 2) для приготовления закваски;

2. для приготовления теста.

6. Какую температуру нужно поддерживать в мучных складах?

1. не ниже 0<sup>0</sup>С; 2) не ниже 8<sup>0</sup>С; 3) не ниже 15<sup>0</sup>С.

7. Что происходит с клейковиной муки при хранении?

1. становится более сильной;

2. становится слабее;

3. не изменяется.

8. Просеивание муки осуществляется с целью \_\_\_\_\_

9. С помощью какого прибора определяют плотность солевого раствора?

1. термометр;
2. манометр;
3. ареометр.

10. Тесто – это \_\_\_\_\_

11. Как проверяется производственная рецептура?

1. пересчётом сырья;
2. результатами анализа сырья;
3. пробной выпечкой.

12. Дозирование сырья – это \_\_\_\_\_

---

13. Какой замес теста называется периодическим?

1. замес порции теста при однократном дозировании сырья;
2. замес теста при дозировании определённых количеств сырья в единицу времени.

14. Биологический способ разрыхления теста происходит с помощью:

1. пищевой соды;
2. дрожжей;
3. углекислого аммония.

15. Назовите температуру брожения опары:

1. 20 – 25<sup>0</sup>С;
2. 25 – 30<sup>0</sup>С;
3. 35 – 40<sup>0</sup>С.

16. Какова продолжительность брожения густой опары?

1. 60 – 90 мин.;

2. 120 – 160 мин.;

3. 180 – 270 мин.

17. Для чего в жидкую опару добавляют соль?

1. для снижения вязкости;

2. для ускорения процесса брожения;

3. для повышения кислотности.

18. Какова продолжительность замеса теста в тестомесильной машине периодического действия?

1. 2,5 – 4 мин.;

2. 5 – 10 мин.;

3. 15 – 20 мин.

19. Закваска - это \_\_\_\_\_

---

20. Конечная кислотность КМКЗ составляет:

1. 10 -12 град.;

2. 14 – 18 град.;

3. 18 – 21 град.

21. Как часто освежают КМКЗ?

1. каждые 3 часа;

2. каждые 6 часов;

3. каждые 8 часов.

22. Диспергированная фаза это - \_\_\_\_\_

---

23. Что используют в качестве разрыхлителя в сухих смесях?

1. сухие дрожжи;

2. сухие дрожжи и химические разрыхлители;

3. прессованные дрожжи.

24. В чём заключается сущность безопасного способа приготовления теста?

1. всё сырьё закладывается сразу;
2. сырьё закладывается в определённой последовательности;
3. сначала вносится жидкость, затем остальное сырьё по рецептуре.

25. Какова продолжительность брожения теста при ускоренных способах приготовления?

1. 20 – 40 мин.;
2. 50 – 60 мин.;
3. 60 – 90 мин.

26. Какова подъёмная сила густой закваски для ржано-пшеничного теста?

1. до 15 мин.;
2. до 25 мин.;
3. до 40 мин.

27. Приготовление жидкой закваски для ржано-пшеничного теста по 2-му способу осуществляется:

1. с применением сухого лактобактерина;
2. с применением закваски предыдущего приготовления;
3. с применением чистых культур МКБ.

28. Какое количество добавки-улучшителя Полиمول можно добавлять при замесе ржано-пшеничного теста ускоренным способом?

1. 1-2%;
2. 2-4,5%;
3. 6-8%.

29. Хлебная мочка – это \_\_\_\_\_

---

30. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?

1. подъёмная сила;
2. кислотность;
3. массовая доля спирта.

## **Критерии оценок тестовой работы –**

25-30 – отметка «Отлично»

15-25 – отметка «Хорошо»

10 –15 отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

## **Эталон ответов**

1. Крахмальную патоку получают путём осахаривания картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами.
  2. 2.
  3. 3.
  4. Маргарин представляет собой высокодисперсную жироводную систему, в состав которой входят жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.
  5. 1.
  6. 2.
  7. 1.
  8. Просеивание муки осуществляется с целью удаления посторонних частиц, отличающихся по размерам от частиц муки и для насыщения кислородом воздуха.
  9. 3.
  10. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путём замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой.
  - 11.3.
  12. Дозирование сырья – это \_\_\_\_\_
- 
- 13.1.
  - 14.2.

15.2.

16.3.

17.1.

18.3.

19. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей.

20.2.

21.3.

22. Диспергированная фаза представляет собой специальный жидкий полуфабрикат, полученный путём диспергирования части муки, молочной сыворотки, воды и дополнительного сырья.

23.2.

24.2.

25.1.

26.2.

27.3.

28.2.

29. Хлебная мочка – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченного хлеба

30.2.

## **Тестовая работа №2**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выбрать правильный и наиболее полный вариант ответа

**1. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?**

А) механический Б) биологический В) химический

## **2. Как определить готовность опары?**

А) по внешним признакам (опара немного опадает) Б) по вкусу

В) по появлению кисломолочного запаха

## **3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?**

А) разрыхляют его, создают пористость

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

## **4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?**

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

## **5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?**

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

## **6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

## **7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) соль положена сверх нормы

## **8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

## **9. Какое тесто используют для приготовления блинов?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

## **10. Какое тесто используют для приготовления оладий?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

**11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

**12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?**

А) 1л Б) 2,5 л В) 1,5 л

**13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?**

А) 1 л Б) 2,5 л В) 1,5 л

**14. С какой целью муку перед замесом просеивают?**

А) для удаления посторонних примесей Б) для насыщения воздухом

В) для улучшения пекарских свойств муки

**15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?**

А) масса изделий Б) количество сдобы В) наличие или отсутствие фарша

**Эталон ответа**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

Б

А

А

А

Б

А

В

Б

Б

А

В

Б

В

В

Б

### **Задание для самостоятельной работы на уроке**

#### **Рабочий лист № 1**

Тема: « Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия?
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

## **Рабочий лист № 2**

Тема: « Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: образовался «закал» (непропеченный слой мякиша у нижней корки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.
4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

## **Эталоны правильных ответов**

Рабочий лист № 1

Изделие мало расстоялось

1. Изделие перестояло
2. Сверх нормы закладка соли
3. Недоброкачественные дрожжи

Рабочий лист № 2

1. Высокая влажность изделий
2. Изделие перестояло
3. Тесто перебродило
4. Недоброкачественные дрожжи

## **Лабораторная работа №1**

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ МУКИ**

**Цель работы:** изучение методов технологического контроля пшеничной муки, предназначенной для хлебопечения

## **Методические указания к выполнению лабораторных работ**

Выполнение лабораторных работ осуществляется в учебной лаборатории. Для получения максимального эффекта от лабораторных занятий выполнение каждой лабораторной работы поручается бригаде. Количественный состав бригады устанавливается, исходя из минимально необходимого числа студентов для проведения опыта при выполнении работы.

Студенты заранее готовятся к проведению лабораторных работ. При подготовке теоретического раздела работы рекомендуется использовать материалы лекций, учебник или другую имеющуюся методическую литературу. На занятии преподаватель проверяет подготовленность студентов к выполнению работы и дает разрешение на ее выполнение.

Выполнение лабораторной работы осуществляется в строгом соответствии с методическими указаниями.

Работа выполняется студентами только в присутствии преподавателя или лаборанта.

Окончив выполнение практической части лабораторной работы, студенты заносят в протоколы испытаний результаты измерений, обрабатывают их и окончательно оформляют отчет.

Отчет по работе должен содержать: название и цель работы; порядок выполнения работы; результаты экспериментальных исследований и теоретических расчетов; выводы.

## **Теоретические сведения**

*Хлебопекарная мука* – порошкообразный продукт с различным гранулометрическим составом, получаемый путем измельчения (размола) зерна.

Пшеничную муку в соответствии с ГОСТом 26574-85 «Мука пшеничная хлебопекарная» вырабатывают из зерна пшеницы (мягких сортов) пяти сортов: крупчатка, высшего, первого, второго сортов и обойная. Кроме этого, вырабатывают муку пшеничную хлебопекарную в соответствии с техническими условиями: мука пшеничная подольская, мука пшеничная хлебопекарная «особая» высшего и первого сортов и др.

Для установления соответствия качества выработанной муки нормам стандартов на мукомольных предприятиях производят лабораторный анализ средней пробы муки. Определяют запах, вкус, цвет, хруст, влажность, зольность, крупность, количество и

качество клейковины (в пшеничной муке), зараженность вредителями, присутствие металломагнитных примесей (рисунок 1).

Хлебопекарное качество пшеничной муки в основном определяется следующими свойствами:

1. Газообразующая способность, характеризуется количеством диоксида углерода, выделившегося за установленный период времени при брожении теста, замешенного из определенных количеств данной муки, воды и дрожжей.
2. Способность образовывать тесто, обладающее определенными реологическими свойствами – силой муки. От способности муки образовывать тесто с теми или иными реологическими свойствами зависит оптимальное соотношение в тесте муки и воды. К тому же реологические свойства теста влияют на работу тесторазделочных машин, на способность сформованных кусков теста удерживать диоксид углерода и на форму изделия в процессе расстойки и первого периода выпечки.

Объем, структура пористости мякиша и форма готового хлеба также в значительной мере зависят от реологических свойств теста.

3. Цветом муки и способностью ее к потемнению в процессе приготовления из нее хлеба. Цвет мякиша связан с цветом муки. Однако светлая мука может в определенных случаях тоже дать хлеб с темным мякишем. Поэтому для характеристики хлебопекарного достоинства муки имеет значение не только ее цвет, но и способность к потемнению.

Существенное значение имеет и показатель крупности частиц муки.

## **Порядок выполнения работы**

1. Определение органолептических показателей.

Цвет, запах, вкус муки и содержание в ней минеральных примесей определяют органолептически. Вкус муки и наличие в ней хруста устанавливают, разжевыванием навески около 1 г.

Свежая мука должна иметь пресный вкус. Сладковатый вкус указывает на то, что мука получена из проросшего, морозобойного или незрелого зерна. Горький вкус может быть обусловлен присутствием в зерне горькополынного зерна или прогорканием муки.

Для определения запаха около 20 г муки помещают на чистую бумагу, согревают дыханием и устанавливают запах. Полынный, плесневелый или другой посторонний запах и хруст в муке не допускаются.

В сомнительных случаях хруст, запах и вкус муки определяют дегустацией выпеченного хлеба.

Цвет является показателем сорта муки и определяется органолептически путем сравнения с эталоном. Анализ проводят при дневном рассеянном свете или при достаточно ярком искусственном освещении.

## 2. Определение массовой доли влаги

Массовая доля влаги – это важнейший показатель оценки качества муки. По нему судят об энергетической ценности продукта. Чем выше содержание влаги в продукте, тем меньше в нем полезных сухих веществ (белки, жиры, углеводы в единице массы).

Стандартный метод. В заранее высушенные и взвешенные бюксы укладывают две навески массой по 5 г и ставят в электрический сушильный шкаф, нагретый до температуры 130°C. Крышки у бюкс должны быть открыты и подложены под дно. Высушивание продолжают в течение 40 мин в электросушильном шкафу. Затем бюксы тигельными щипцами вынимают, закрывают крышками, охлаждают в эксикаторе не менее 20 мин и не более 2 часов.

Массовая доля влаги:

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m} 100,$$

где  $m_1$  и  $m_2$  – масса бюксы с навеской до и после высушивания, г;  $m$  – масса навески, г.

Расхождение между двумя параллельными определениями не должно превышать 0,2%. Результат выражают с точностью до 0,1%.

## 3. Определение зараженности амбарными вредителями

Определяют просеиванием 1 кг сортовой муки через проволочное сито № 056, обойной – через проволочные сита № 067 и № 056. Остатки на ситах рассыпают тонким слоем на белой бумаге и анализируют на наличие жуков, куколок, личинок.

Проход сита № 056 используют для определения зараженности клещом.

## 4. Определение содержания металломагнитных примесей.

Содержание металломагнитных примесей определяют в 1 кг муки, рассыпанной тонким слоем (толщиной до 0,5 см) на гладкой поверхности, извлекая примесь подковообразным магнитом. В 1 кг продукции допускается не более 3 мг металломагнитных примесей, размеры частиц не более 0,3 мг.

## 5. Определение крупности помола.

Крупность муки определяют, просеивая на лабораторном сите навеску массой 100 г для обойной муки и 50 г для сортовой на установленных стандартом ситах. Остаток на верхнем сите характеризует наличие в муке крупных частиц, а проход на нижнем – мелких частиц.

#### 6. Определение хлебопекарной силы пшеничной муки по седиментационному осадку.

В мерный цилиндр на 100 мл с притертой пробкой, градуированный с ценой деления 0,1 мл, вносят 3,2 г муки, отвешенной на технических весах. В цилиндр приливают 50 мл дистиллированной воды, подкрашенной красителем бромфенолом синим. Включают секундомер (его не останавливают до конца определения). Цилиндр закрывают пробкой и в течение 5 с встряхивают, резко перемещая в горизонтальном положении. Получают однородную суспензию. Цилиндр устанавливают в вертикальное положение и оставляют в покое на 55 с. Вынув пробку, приливают 25 мл 6 % раствора уксусной кислоты. Закрывают цилиндр и в течение 15 с переворачивают его 4 раза, придерживая пальцем пробку. Оставляют цилиндр в покое на 45 с (до 2 мин по секундомеру с начала определения). В течение 30 с плавно 18 раз переворачивают цилиндр.

Оставляют в третий раз в покое точно на 5 мин и сразу производят визуальный отсчет объема седиментационного осадка с точностью до 0,1 мл. Если небольшая часть осадка всплывает, его прибавляют к основному осадку. Установленный объем седиментационного осадка (мл) пересчитывают на влажность муки 14,5 % по формуле:

$$V_y = V_{y,\text{экс}} \left( \frac{100-14,5}{100-w_m} \right),$$

где  $V_{y,\text{экс}}$  – фактически измеренная величина седиментационного осадка, мл;  $w_m$  – фактическая влажность исследуемой муки, %.

Для оценки хлебопекарной силы по величине седиментационного осадка рекомендуются следующие примерные нормативы (таблица 1).

Таблица 1 - Седиментационный осадок (мл) при различной крупности помола

Категория муки

Объем седиментационного осадка, мл

Очень сильная

> 60

> 45

Сильная

60...40

45...30

Средняя по силе

40...20

30...15

Слабая

< 20

< 15

Проход через сито с ячейками диаметром, мкм

150

200

7. Определение содержания сырой клейковины стандартным методом.

Клейковина – это белковая часть пшеничной муки, остающаяся в виде эластичного сгустка после вымывания крахмала из теста водой. В состав клейковины входят запасные белки - глиадин и глутенин содержащиеся в эндосперме зерна пшеницы; от их содержания и свойств зависят хлебопекарные качества пшеничной муки.

Сущность метода определения массовой доли сырой клейковины в муке заключается в определении количества клейковины после отмывания ее из теста, замешанного из муки и воды при определенных условиях.

На технических весах отвешивают 25 г муки и помещают в фарфоровую чашку, приливают 13 мл водопроводной воды, имеющей температуру 16...20 °С. Муку с водой перемешивают шпателем до получения теста, которое затем хорошо проминают руками. Частицы теста, прилипшие к чашке и шпателю, тщательно собирают и присоединяют к куску теста.

Скатав тесто в шарик, помещают его в чашку и прикрывают на 20 мин для того, чтобы частицы муки пропитались водой и белки, образующие клейковину, набухали. Затем клейковину отмывают от крахмала и оболочек под слабой струей водопроводной воды над густым шелковым или капроновым ситом, разминая слегка тесто пальцами. Сначала отмывание ведут осторожно, не допуская, чтобы вместе с крахмалом и оболочками отрывались кусочки клейковины, после удаления большей части крахмала и оболочек – энергичнее. Случайно оторвавшиеся кусочки клейковины собирают и присоединяют к общей массе клейковины. Отмывание считается законченным, если промывная вода

остается прозрачной. Если клейковина не отмывается, в результатах анализа записывают: "Неотмываемая".

Закончив отмывание клейковины, ее отжимают между ладонями, которые периодически насухо вытирают полотенцем. При этом клейковину несколько раз выворачивают пальцами, каждый раз вытирая ладони полотенцем. Поступают так до тех пор, пока клейковина не станет слегка прилипать к рукам.

Клейковину взвешивают, еще раз промывают в течение 5 мин, вновь отжимают и опять взвешивают. Отмывку клейковины считают законченной при разнице в массе между двумя взвешиваниями не более 0,1 г.

Содержание сырой клейковины в муке в процентах определяют по формуле:

$$x = \frac{100M_k}{M},$$

где  $M_k$  – масса сырой клейковины, г;  $M$  – масса навески муки,  $M=25$  г.

Результат выражают с точностью до 1%.

Содержание сырой клейковины, проценты:

высокое . . . . . свыше 30

среднее . . . . . 26...29,9

ниже среднего . . . . . 20...25,9

низкое . . . . . ниже 20

Качество клейковины характеризуется цветом (светлая, серая, темная), упругими свойствами (растяжимостью, эластичностью).

## 8. Определение качества сырой клейковины.

Оценка качества клейковины имеет первостепенное значение при исследовании хлебопекарных свойств пшеничной муки. Многочисленные методы, предложенные для определения качества клейковины, основаны на оценке ее коллоидных или физических свойствах. К физическим свойствам клейковины относятся растяжимость и эластичность.

Под растяжимостью клейковины понимают ее способность растягиваться в длину. Для оценки качества клейковины по растяжимости 4 г сырой клейковины помещают на 15 мин в стакан с водой, имеющей температуру 18...20 °С. Далее, вынув кусок клейковины из воды и отжав его, вручную постепенно растягивают над линейкой в жгут до разрыва, замечая, на какую длину растянулась клейковина. Продолжительность растяжения клейковины должна составлять около 10 с. Короткая клейковина растягивается до 10 см включительно, средняя – от 10 до 20 см, длинная – более 20 см.

Под эластичностью клейковины подразумевают ее способность восстанавливать первоначальные размеры после ее растяжения. Под упругими свойствами клейковины подразумевают сопротивление действию нагрузки сжатия.

Качество клейковины в известной степени характеризуется ее цветом. Цвет клейковины определяется визуально сразу после ее отмывания и характеризуется словами «светлая», «серая» и «темная». Клейковина хорошего качества должна быть светлой.

*Запись в лабораторном журнале*

Масса навески сырой клейковины после отмывания, г:

первого .....

второго .....

Количество сырой клейковины, %.....

Цвет клейковины .....

Растяжимость .....

Эластичность .....

#### 9. Определение титруемой кислотности муки.

ГОСТ на испытание качества муки предусматривает определение титруемой кислотности муки. Навеску муки массой 5 г высыпают в сухую коническую колбу на 100...150 мл и приливают 50 мл дистиллированной воды. Взбалтывая содержимое колбы до исчезновения комков. В водно-мучную болтушку можно добавить 5 капель однопроцентного раствора фенолфталеина, дополнительно взболтать и оттитровать 0,1н раствором едкого натра до получения устойчиво розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 минуты.

Кислотность муки вычисляют по формуле:

$$x = \frac{100Vk}{10m} ,$$

где V – количество 0,1н NaOH, пошедшей на титрование, мл; k – поправочный коэффициент, k =1; m – масса навески муки, m=5г.

Расхождение между параллельными результатами не должно превышать 0,2°.

Результаты анализа различных образцов пшеничной муки заносится в таблицу 2.

Таблица 2 – Результаты анализа различных образцов пшеничной муки

Наименование

Влажность, %

Содержание сырой клейковины

Хлебопекарная сила по седиментационному осадку

Кислотность, °Н

### **Контрольные вопросы**

1. Виды и сорта муки, применяемой в хлебопекарном производстве?
2. Какие показатели определяют технологические достоинства пшеничной муки?
3. Какие показатели качества устанавливают для пшеничной муки на мукомольных предприятиях?
4. Какой категории "силы" соответствует пшеничная мука, обладающая объемом седиментационного осадка в пределах от 30 до 45 (крупность 200 мкм)?
5. Что такое клейковина пшеничной муки?

6. Какой категории соответствует пшеничная мука с содержанием сырой клейковины 20 %?

**Оцениваются** в процентах от выполненных и защищенных лабораторных работ, а также учитывается отработка студентом пропущенных занятий:

80-100 % – выполнены и защищены все лаб. работы;

60-79 % – выполнены все лаб. работы, защищено менее 75% лаб. работ;

40-59 % – выполнены все лаб. работы, защищено менее 50% лаб. работ;

39-0 % – выполнены все лаб. работы, но не защищены или есть пропуски по лаб. работам.

### **Устный опрос**

#### **Вариант №1**

1. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы по строению и химическому составу?
2. Какие белки образуют клейковину? Какие физические свойства характерны для клейковины хорошего и пониженного хлебопекарного качества?
3. Что такое «автолитическая активность» муки? Почему она обычно определяется для ржаной муки? Каковы ее нормы?
4. Как влияют соль, сахар и жиры на брожение и физические свойства муки?
5. Почему и как эмульгируют жиры перед замесом теста?
6. Почему активированные дрожжи лучше разрыхляют тесто, чем обычно?
7. Как восстанавливается сухое молоко перед замесом теста?
8. Какой замес теста называется интенсивным? Как и почему влияет интенсивный замес на физические свойства теста и процессы его созревания?
9. Какие данные нужно знать для расчета количества раствора соли на замес теста?
10. Как и почему изменяется температура и кислотность полуфабрикатов в процессе брожения?

#### **Вариант №2**

1. Как можно повлиять на процесс кислотообразования, приготовления теста?
2. Какие данные определяют технологический режим приготовления хлебного изделия?
3. Как и для чего контролируют влажность теста?

4. Какие опары называют «густыми» и какие «жидкими»? Каковы преимущества и недостатки жидких опар перед густыми?
5. Перечислите все технологические средства, позволяющие ускорить созревание теста и готовить его сокращенным методом.
6. Каковы сравнительные преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста?
7. Охарактеризуйте способ приготовления булочного теста на больших опарах?
8. Что такое «отсдобка» теста? В каких случаях и с какой целью ее применяют?
9. Как отличается закваска от опары по составу микрофлоры, кислотности и способу приготовления? Почему ржаное тесто готовят на заквасках?
10. В чем заключается разводочный цикл приготовления заквасок

### **Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## **Внеаудиторная самостоятельная работа № 1**

**Подготовить реферат на одну из тем**

### **Варианты заданий**

- 1 Приготовление теста на жидких заквасках
- 2 Тесто для улучшенных видов теста
- 3 Приготовление теста для калачей, ситничков
- 4 Приготовление теста для сдобных изделий

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

### **Критерии оценки**

#### **1) Критерии оценки введения:**

- наличие обоснования выбора темы, ее актуальности; наличие сформулированных целей и задач работы, наличие краткой характеристики первоисточников.

#### **2) Критерии оценки основной части:**

- структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам; наличие заголовков к частям текста и их удачность; проблемность и разносторонность в изложении материала, выделение в тексте основных понятий и терминов их толкование, наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения,

#### **3) Критерии оценки заключения:**

- наличие выводов по результатам анализа, выражение своего мнения по проблеме.

**Общая оценка за реферат** выставляется следующим образом:

если ученик выполнил от 65 % до 80 % указанных выше требований, ему ставится оценка “3”,

если 80 % - 90 % требований, то “4”,

а когда 90 % - 100 % - отметка “5”.

## **Внеаудиторная самостоятельная работа № 4**

**Задание:** Изготовить презентацию на тему «Приготовление дрожжевого теста различными способами»

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

### **Инструкция:**

Количество слайдов должно быть не менее 15 (включая титульный (название презентации)). Информация в слайдах должна быть представлена в убедительной форме, основные идеи отражаться в небольших текстовых фрагментах.

## **Оформление слайдов**

### Стиль

- Соблюдайте единый стиль оформления.
- Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.
- Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).

### Фон

- Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).

### Звуковой фон

- Не должен мешать и, по возможности, помогать восприятию презентации.

### Использование цвета

- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста.
- Для фона и текста используйте контрастные цвета.

- Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

### Анимационные эффекты

- Используйте возможности компьютерной анимации для предоставления информации на слайде.
- Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

## Представление информации

### Содержание информации

- Используйте короткие слова и предложения.
- Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.
- Заголовки должны привлекать внимание студентов.

### Расположение информации на странице

- Предпочтительно горизонтальное расположение информации.
- Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.
- Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.

### Шрифты

- Для заголовков – не менее 24.
- Для информации – не менее 18.
- Шрифты без засечек (Arial, Arial Black, Tahoma, и т.д.) легче читать с большого расстояния.
- Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.
- Для выделения информации желательно использовать жирный шрифт, курсив использовать как можно реже. Подчеркивание использовать нельзя, т.к. это ассоциируется с гиперссылками.
- Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных букв).

### Способы выделения информации

Следует использовать:

- рамки, границу, заливку;
- разные шрифта цветов, штриховку, стрелки;
- рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных факторов.

### Объем информации

- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: студенты могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.
- Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

### Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:

- с текстом;
- с таблицами;
- с диаграммами.

### Колонтитулы

Могут содержать следующую информацию:

- название презентации;
- название раздела презентации;
- название слайда;
- дату;
- время;
- номер слайда;
- имя автора презентации;
- информацию о заказчике;
- информацию о разработчике.

### Разделители

- Служат для визуального разделения информационных элементов слайда и являются эффективным средством формирования информационной структуры слайда.
- В качестве разделителей используются прямые и ломаные линии и пустые места.

## Соединители

- Служат для обозначения логической связи между различными элементами слайда.
- В качестве соединителей используются прямые линии, ломаные линии, стрелки.

## Примитивы

- Это графические элементы, оформляющие текстовую и графическую информацию на слайде и облегчающие ее восприятие.
- Основными типами примитивов являются прямоугольники (рамки) и производные от них фигуры.

## Оформление заголовков

- Точка в конце не ставиться, если заголовок состоит из двух предложений – ставиться.
- Не рекомендуется писать длинные заголовки.
- Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково надо писать в конце (1), (2), (3), или продолжение (продолжение 1), (продолжение 2).

## Оформление диаграмм

- У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда.
- Диаграмма должна занимать все место на слайде.
- Линии и подписи должны быть хорошо видны.

## Оформление таблиц

- Должно быть название таблицы.
- Читаемость.
- Шапка таблицы должна отличаться от основных данных.

## Последний слайд презентации

Рекомендуется, чтобы он содержал любой текст из нижеперечисленного:

- Спасибо за внимание.
- Вопросы.
- Подпись.

- Контактная информация.

### **Критерии оценивания презентации:**

#### СОДЕРЖАНИЕ

Максимальное количество баллов

Титульный слайд с заголовком (оригинальное оформление)

5

Минимальное количество – 5 слайдов

5

Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, анимация)

5

Источники (не менее трех, достоверность информации, наличие Интернет-источников).

5

Текст представлен грамотно, последовательно, имеет логическую завершенность.

5

Текст легко читается (подбор шрифта и фона).

5

Оформление слайдов в едином стиле и в

логической последовательности.

5

Соответствие дизайна содержанию

презентации.

5

### **Перевод баллов в оценку**

40 баллов

отлично

35 баллов

хорошо

25-35 баллов

удовлетворительно

менее 25 баллов

презентация нуждается в доработке

### **3.3. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

#### **Тестовая работа № 1**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 23 вопроса

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 35 минут.

#### **1. вариант**

##### **1. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость**

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

##### **2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте**

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

##### **3. Жидкость придает сдобному пресному тесту**

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

##### **4. Сдобное тесто замешивают**

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

**5. Из сдобного пресного готовят \_\_\_\_\_**

**6. Для приготовления сдобного теста используют оборудование**

А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину

**7. Способ разрыхления вафельного теста**

А) биологический Б) химический В) механический

**8. Консистенция вафельного теста**

А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая

**9. Перечислить продукты, входящие в состав вафельного теста \_\_\_\_\_**

**10. Вафельные листы выпекают**

А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах

**11 Вафельное тесто бывает**

А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое

**12. Продолжительность выпекания вафельных листов**

А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.

**13. После выпечки вафельные листы**

А) охлаждают Б) нагревают В) используют сразу

**14. Для приготовления вафель используют начинки**

А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные

**15. Какие пряности входят в состав пряничного теста \_\_\_\_\_**

**16. Какие изделия готовят из пряничного теста \_\_\_\_\_**

**17. Пряничное тесто готовят**

А) сырцовым способом Б) полузаварным В) заварным

**18. Жженку добавляют в тесто для**

А) придания цвета Б) пористости В) мягкости

**19. При заварном способе муку заваривают**

А) в молочном сиропе Б) в сахаромедовом В) сахаропаточномедовом сиропе

**20. Заварное тесто охлаждают до температуры**

А) до 25-27 Б) 45-50 В) 60-65

**21. Перечислить компоненты слоеного теста**

**22. Соотнести вид теста и его консистенцию**

1. бисквитное а) густое

2. заварное б) полужидкое

3. вафельное в) жидкое

**23. Составить схему приготовления пряничного теста заварным способом**

**2 вариант**

**1. В вафельном тесте предусмотрена жидкость**

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

**2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте**

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

**3. Жидкость придает сдобному пресному тесту**

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

**4. Сдобное тесто замешивают**

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

**5. Из вафельного теста готовят \_\_\_\_\_**

**6. Для приготовления вафельного теста используют оборудование**

А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину

**7. Способ разрыхления вафельного теста**

А) биологический Б) химический В) механический

**8. Консистенция вафельного теста**

А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая

**9. Перечислить продукты, входящие в состав пряничного теста \_\_\_\_\_**

**10. Вафельные листы выпекают**

А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах

**11 Вафельное тесто бывает**

А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое

**12. Продолжительность выпекания вафельных листов**

А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.

**13. Пряники глазируют**

А) помадой Б) сиропом для промочки В) тиражным сиропом

**14. Для приготовления вафель используют начинки**

А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные

**15. Какие пряности входят в состав сухих духов** \_\_\_\_\_

**16. Какие изделия готовят из песочного теста** \_\_\_\_\_

**17. Состав песочного теста** \_\_\_\_\_

**18. Патоку добавляют в тесто для**

А) придания цвета Б) предотвращения черствения В) мягкости

**19. Бисквитное тесто готовят**

А) холодным способом Б) горячим способом В) с подогревом

**20. Назвать причину по которой вафельные листы могут получиться непористыми**

**21. Перечислить компоненты воздушного теста**

**22. Соотнести вид теста и его консистенцию**

1. слоеное а) густое

2. песочное б) пористое

3. воздушное в) твердое

**23. Составить схему приготовления сдобного пресного теста**

**Эталоны ответов**

**1 вариант 2 вариант**

1)г 1)б

2)а, в 2)а ,в

3)б 3)б

4)б 4)б

5)печенье, пироги 5)вафли, торты, пирожные

6)б 6)б

7)б 7)в

8) в 8)в

9)мука, сахар, желтки, сода, маргарин 9)мука, сахар, патока, мед, яйца,  
масло, аммоний, пряности

10)в 10)в

11) а, в 11)а, в

12)в 12)в

13)а 13)в

14)б, в 14)б, в

15)корица, гвоздика, имбирь, кардамон 15)перец черный, душистый,  
Ванилин, корица, гвоздика

16)пряники, коврижки 16)печенье, пирожные, торты

17)а, в 17)мука, сахар, яйца, масло, сода,

Ванилин, соль

18)а 18)б

19)б, в 19)а, в

20)в 20)выпекание происходило при

Низкой температуре

22)1-в,2-б,3-а 22)1-в,2-а,3-б

23)мука, масло, яйца, лимонная кислота 23) белок яйца, сахарная пудра

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

**90% (20-23) – 5 «отлично».**

**80% (19-18) – 4 «хорошо».**

**70 – 60% (15) – 3 «удовлетворительно».**

**Менее 60 % (14-13) – 2 «неудовлетворительно».**

## **Тестовая работа № 2**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 11 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на равноправие, на дополнение, на подстановку, конструктивные задания

Время выполнения задания – 35 минут.

### ***1 вариант***

**1. Отсутствие, какого продукта способствует получению рассыпчатости изделий из песочного теста:**

а) воды; б) жира; в) яйца

**2. Для приготовления песочного теста используют муку:**

а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;  
в) второго сорта.

**3. Консистенция бисквитного теста**

а) полужидкое б) пластичное в) густое

**4. Какой компонент придает сухость бисквитному полуфабрикату?**

а) лимонная кислота б) крахмал в) патока

**5. При какой температуре надо замешивать песочное тесто?**

а) 15<sup>0</sup>С; б) 20<sup>0</sup>С; в) 30<sup>0</sup>С.

**6. Как определить готовность заварного теста после замеса?**

- а) увеличивается в объёме; б) имеет однородную консистенцию;
- в) стекает с лопаточки в виде треугольника.

**7. Особенностью приготовления слоёного теста является:**

**8. Яичные белки для воздушного теста взбивают до увеличения в объёме**

- а) в 2-3 раза б) в 5-6 раз в) в 7-8 раз.

**9. Соотнести вид теста и изделие**

- 1. заварное а) кекс творожный
- 2. песочное б) кольцо воздушное
- 3. бисквитное в) буше

**10. Составить схему приготовления песочного теста**

**11. Составить схему приготовления бисквитного теста холодным способом**

**2 вариант**

**1. Способ разрыхления, используемый в песочном тесте:**

- а) биологический; б) механический; в) химический.

**2. Что произойдёт с песочным тестом, если увеличить время замеса:**

- а) станет жидким; б) затянется; в) ни чего не произойдёт.

**3. Для приготовления бисквитного теста используют муку**

- а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;
- в) второго сорта.

**4. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?**

- а) отсутствие жидкости б) использование химических разрыхлителей;
- в) ускорение процесса взбивания.

5. Особенностью заварного полуфабриката является \_\_\_\_\_

6. Перечислите стадии приготовления слоёного теста:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

7. Для чего в слоёное тесто добавляют лимонную кислоту?

а) для улучшения вкуса; б) для укрепления клейковины;

в) для придания вязкости.

8. Воздушное тесто представляет собой \_\_\_\_\_

9. Соотнести вид теста и изделие

1. бисквитное а) пирог «Балтика»

2. песочное б) профитроли

3. заварное в) кекс «Столичный»

10. Составить схему приготовления заварного теста

11. Составить схему приготовления бисквитного теста основным способом

**Критерии оценивания**

11-10 – 5 (отлично) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

9-8 – 4 (хорошо) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

7-5 - 3 (удовлетворительно) при выполнении вопроса 10 или 11 включительно

## **Эталоны ответа**

### **1вариант 2вариант**

1-а 1-в

2-б 2-б

3-а 3-б

4-б 4-а,б

5-а 5-образование полости внутри

6-в 6-Приготовление теста,

Подготовка масла, слоеобразование

7-слоеобразование 7-б

8-б 8-белую, пористую структуру

9-1б,2а,3в 9-1а,2в,3б

## **Устный опрос №1**

### **Задание №1**

1. Какие изделия можно приготовить из сдобного пресного теста?
2. Какие виды пряничного теста вы знаете?
3. Как приготавливают песочное тесто?
4. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
5. Какова роль крахмала в бисквитном тесте?
6. Чем обусловлено разрыхление слоеного теста?
7. Какие изделия можно приготовить из воздушного теста?

8. От чего зависят способность белков взбиваться и прочность взбиваемой пены?

## **Задание №2**

1. Чем отличается сырцовый способ приготовления пряничного теста от заварного?
2. Какие процессы происходят при замешивании песочного теста?
3. Какова роль сахара-песка, жира, пищевой соды при приготовлении песочного теста?
4. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
5. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от способа с подогревом?
6. Как готовится заварное тесто?
7. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с сильной клейковиной?
8. Как влияет на стойкость пены недостаточное или чрезмерное взбивание?

## **Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке

определений , искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## **Задание для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №2**

### **Разработка технологической карты, расчет калькуляции**

#### ***Общие компетенции***

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

#### **Алгоритм выполнения**

1. Внимательно изучите таблицы
2. Произведите расчет количества продуктов, необходимых для изготовления теста для вафель
3. Составьте калькуляционную карту на тесто для вафель
4. При выполнении задания можете пользоваться учебником Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» 2010г, конспектом, Сборником рецептур мучных кондитерских изделий,2010г.
5. При расчете калькуляции цена продуктов указываются по рыночной цене

#### **Критерии оценивания**

- Оценка «5» - правильно произведены математические расчеты, описание технологического процесса верное

- Оценка «4» - 2-3 неправильных арифметических действий, не полностью раскрыта характеристика готового изделия

- Оценка «3» - не верно описан технологический процесс приготовления изделия, не полностью раскрыта характеристика готового изделия

### Внеаудиторная самостоятельная работа № 3

**Задание:** Составить кроссворд на тему «Приготовление различных видов теста для мучных кондитерских изделий»»

По горизонтали:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_

11. \_\_\_\_\_

12. \_\_\_\_\_

13. \_\_\_\_\_

14. \_\_\_\_\_

По вертикали:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 2 часа.

### **Критерии составления кроссвордов и нормы их оценивания.**

- Соответствие материала заявленной теме работы – 1 балл
- Объём, количество слов: 6-10 слов – 1 бал, 11-20 слов - 2 балла
- Аккуратность оформления- 1 балл
- Форма, тип кроссворда- 1-2 балла
- Способ презентации (письменный вариант, печатный вариант, электронная презентация) – 1-3 балла
- Построение вопросов кроссворда: формулировка заданий – краткая, понятная и в достаточной степени интересная - 2 балла
- Информативная точность и достоверность фактов- 1балл
- Орфографическая правильность- 2 балла
- Оригинальный, красочный, качественный дизайн кроссворда – 2 балла

- Источники информации (с указанием сайтов, авторов, издательства и т.д.)- 2 балла
- Ключи к кроссворду- 2 балла

Оценка «5» - 18-20 баллов.

Оценка «4» - 16-17 баллов.

Оценка «3» - 12-15 баллов

Оценка «2» - менее 12 баллов.

### **3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

#### **3.3.1 Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление теста на густых и жидких заквасках» и «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом».

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

## **I. ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» по профессии СПО 260103.01 «Пекарь» базовой подготовки.

## **Умения**

У 1

Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями

У 2

Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье

У 3

Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У 4

Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5

Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

У6

Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

## **Знания**

З 1

Характеристики сырья и требования к его качеству;

3 2

Правила хранения сырья;

3 3

Правила подготовки сырья к пуску в производство;

3 4

Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

3 5

Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

3 6

Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

3 7

Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

3 8

Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

3 9

Структуру и физические свойства различных видов теста;

3 10

Сущность процессов созревания теста;

3-11

Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

### **Билет №1**

1. Производственные расчеты
2. Унифицированные и производственные рецептуры
3. Расчет количества муки

### **Билет №2**

1. Расчет количества вспомогательного сырья
2. Расчет количества воды
3. Расчет температуры воды

### **Билет №3**

1. Порядок замеса теста и расчет количества дежей
2. Замес, брожение и созревание теста
3. Виды замеса теста

### **Билет №4**

1. Способы разрыхления теста
2. Биохимический способ
3. Химический способ

### **Билет №5**

1. Механический способ разрыхления теста

2.Приготовление пшеничного теста

3.Жидкие дрожжи

### **Билет №6**

1.Приготовление заварки

2.Приготовление затора

3.Приготовление дрожжей

### **Билет №7**

1.Механический способ разрыхления теста

2.Приготовление пшеничного теста

3.Жидкие дрожжи

### **Билет №8**

1.Приготовление заварки

2.Приготовление затора

3.Приготовление дрожжей

### **Билет №9**

1.Приготовление дрожжей

2. Применение жидких дрожжей

3.Хлебное тесто

### **Билет №10**

1.Приготовление теста на густых опарах

2.Приготовления теста безопарным способом

3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №11**

1. Приготовление дрожжей
2. Применение жидких дрожжей
3. Хлебное тесто

### **Билет №12**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №13**

1. Краснодарская схема
2. Схема ВНИИХПа с ускоренным брожением перед разделкой
3. Сравнительная оценка опарного и безопарного способов приготовления теста

### **Билет №14**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №15**

1. Тесто для булочных изделий
2. Приготовление теста на густых опарах
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №16**

1. Тесто для булочных изделий
2. Приготовление теста на густых опарах
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №17**

1. Приготовление дрожжей
2. Применение жидких дрожжей
3. Хлебное тесто

### **Билет №18**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №19**

1. Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот
2. Приготовление теста для городских булок
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №20**

1. Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек
2. Приготовление теста для рожков и рогликов
3. Тесто для сдобных изделий

### **Билет №21**

1. Приготовлени е теста для булочек повышенной калорийности

2. Приготовление ржаного теста

2. Общие сведения о ржанных заквасках

### **Билет №22**

1. Тесто для хлеба из обойной муки

2. Головочный способ

3. Квасной способ

### **Билет №23**

1. Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот

2. Приготовление теста для городских булок

3. Приготовление теста на жидких опарах

### **Билет №24**

1. Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек

2. Приготовление теста для рожков и рогликов

3. Тесто для сдобных изделий

### **Билет №25**

1. Приготовление теста на жидких заквасках

2. Тесто для улучшенных видов теста

3. Тесто для хлеба из обдирной муки

### **Билет №26**

1. Тесто для хлеба из ржаной сеяной муки

2. Дать сравнительную оценку способов приготовления ржаного теста

3. Приготовление теста в тестоприготовительных агрегатах

### **Билет №27**

1. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами
2. Приготовление теста с применением мочки и сухарной муки
3. Дефекты хлеба в результате неправильного приготовления теста

### **Билет №28**

1. Технологический контроль процесса приготовления теста
2. Проверка плотности раствора соли или сахара
3. Анализ полуфабрикатов теста

### **Билет №29**

1. Органолептическая оценка полуфабрикатов
2. Определение температуры, влажности, кислотности и подъемной силы
3. Проверка дозирующей аппаратуры

## **III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **III а. УСЛОВИЯ**

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

## III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка **«отлично»** ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках междисциплинарного курса, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки технологического характера.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий технологического характера.

### **3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

#### **3.3.1 Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.02. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление сдобного пресного теста», «Приготовление вафельного теста», «Приготовление пряничного теста», «Приготовление песочного теста», «Приготовление бисквитного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление слоеного теста», «Приготовление воздушного теста»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

## I. ПАСПОРТ

### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» по профессии СПО 260103.01 «Пекарь» базовой подготовки.

### **Умения**

У 1

Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями

У 2

Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье

У 3

Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У5

Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

## **Знания**

3 1

Характеристики сырья и требования к его качеству;

3 2

Правила хранения сырья;

3 3

Правила подготовки сырья к пуску в производство;

3 7

Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

3 9

Структуру и физические свойства различных видов теста;

3-11

Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

### **Билет №1**

1. Разрыхлители теста

2. Сдобное пресное тесто

3. Ситуационная задача

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

### **Билет №2**

1. Мука. Подготовка к производству. Основные характеристики

2. Песочное тесто

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

### **Билет №3**

1. Сахар, мед, патока

2. Вафельное тесто

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

### **Билет №4**

1. Яйца и яичные продукты

2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом теста получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

### **Билет №5**

1. Молоко и молочные продукты

2. Приготовление пряничного теста заварным способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления.

### **Билет №6**

- 1.Красители.
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
- 3.Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

### **Билет №7**

- 1.Ароматизаторы
2. Приготовление бисквитного теста холодным способом( буше )
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

### **Билет №8**

- 1.Жиры
2. Приготовление теста для масляного бисквита
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

### **Билет №9**

- 1.Разрыхлители теста
2. Слоеное тесто
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

### **Билет №10**

1. Ароматизаторы
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

### **Билет №11**

1. Мука, основные характеристики.
2. Воздушное тесто.
3. Ситуационная задача

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

### **Билет №12**

1. Яйца и яичные продукты.
2. Воздушно – ореховое тесто.
3. Ситуационная задача

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

### **Билет №13**

1. Красители.
2. Крошковое тесто.
3. Ситуационная задача

При выпекании коврижки «Медовой» верхняя корка отделилась, мякиш оказался сырой. Назвать причину возникновения.

### **Билет №14**

1. Жиры.

2. Крошковое тесто.

3. Ситуационная задача

При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

### **Билет №15**

1. Сахар, мед, патока.

2. Слоеное тесто.

3. Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия имеют мало пор. Указать причину возникновения.

### **Билет №16**

1. Разрыхлители теста.

2. Песочное тесто

3. Ситуационная задача

При выпекании бисквитного полуфабриката он получился с комками муки. Указать причину возникновения.

### **Билет №17**

1. Яйца и яичные продукты

2. Сдобное пресное тесто

3. Ситуационная задача

После выпекания песочный полуфабрикат получился сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. Указать причину возникновения.

### **Билет №18**

1. Жиры.

2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом

3. Ситуационная задача

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения.

### **Билет №19**

1. Ароматизаторы
2. Приготовление пряничного теста заварным способом
3. Ситуационная задача

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат осел при выпечке. Указать причину возникновения.

### **Билет №20**

1. Молоко и молочные продукты
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

При выпекании пластов для торта из слоеного теста они имеют плохой подъем и толстые слипшиеся края. Указать причину возникновения.

### **Билет №21**

1. Красители.
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
3. Ситуационная задача

При «отсадке» заготовок для воздушного пирожного масса начала расплываться. Указать причину возникновения.

### **Билет №22**

1. Разрыхлители теста
2. Приготовление бисквитного теста холодным способом
3. Ситуационная задача

После выпекания печенья из слоеного теста оно имеет неравномерный подъем и вздутия. Указать причину возникновения.

### **Билет №23**

1. Яйца и яичные продукты
2. Приготовление бисквитного теста для масляного бисквита
3. Ситуационная задача

При выпекании заготовок для пирожных из заварного теста полуфабрикат получился расплывчатым. Указать причину возникновения.

### **Билет №24**

1. Молоко и молочные продукты
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

После выпекания песочный полуфабрикат получился плотный, жесткий. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Билет №25**

1. Разрыхлители теста
2. Песочное тесто
3. Ситуационная задача

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Указать причину возникновения и способ устранения этого недостатка.

### **Билет №26**

1. Ароматизаторы
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
3. Ситуационная задача

После выпекания заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем. Указать причину возникновения .

### **Билет №27**

1. Яйца и яичные продукты
2. Воздушное тесто
3. Ситуационная задача

При выпекании пластов из слоеного произошло «сжатие» , деформация . Указать причину возникновения.

### **Билет №28**

1. Ароматизаторы
2. Слоеное тесто

### 3. Ситуационная задача

При выпекании заготовок из воздушного теста полуфабрикат начал оседать. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Билет №29**

1. Яйца и яичные продукты

2. Вафельное тесто

3. Ситуационная задача

После выпекания заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Указать причину возникновения.

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

### III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «**отлично**» ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «**хорошо**» ставится, если студент знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках междисциплинарного курса, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится, если студент ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки технологического характера.

Оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если студент не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий технологического характера.

## **4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией

### **4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

#### **4.2.1. Учебная практика**

Таблица 4

**Виды работ**

## **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**

Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами

ПО1-3; ПК 2.1- 2.4; ОК 1-ОК 8; У1-У6

Приготовление теста на жидких и густых заквасках

ПО1-3; ПК 2.1. 2-4; ОК 1-ОК 8; У1-У6

Приготовление бездрожжевых видов теста

ПО1-3; ПК 2.1 2,2 2.4 ОК 1-ОК 8; У1,У2,У3,У4

### **4.2.2. Производственная практика:**

Таблица 5

#### **Виды работ**

## **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**

Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление теста на сухих смесях

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Ускоренный замес теста

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление теста для блинов, вареников

ПО1-3; ПК1,2.4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление бисквитного, песочного, заварного теста

ПО1-3; ПК1,2.4; ОК1-ОК8; У1-6

### **4.3. Форма аттестационного листа**

**Аттестационный лист**

Ф.И.О.

**Экзамена квалификационного по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Приготовление теста**

в организации ГБОУ РХ СПО «ЧМТТ» г.Черногорск, ул.Энергетиков, 20

**Виды и объем работ, выполненные обучающейся во время экзамена  
квалификационного**

Приготовление дрожжевого теста различными способами. Приготовление бездрожжевых  
видов теста

**Результаты аттестации**

**Профессиональные компетенции (код и наименование<sup>1</sup>)**

**Основные показатели оценки результата<sup>2</sup>**

**Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная – 0)<sup>3</sup>**

**Интегральная оценка (медиана)**

**ОПОР**

**ПК**

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

П.К.2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

П.К.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

#### ОПОР 1.1

Выполнение технологического процесса приема, хранение, подготовки сырья к производству. Определение органолептических качеств муки и другого сырья. Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок..

ОПОР 1.1Замешивание теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Использование производственных рецептур

ОПОР1.3Оценивание качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами в процессе созревания..

ОПОР1.4Обслуживание оборудования для приготовления теста. Применение различных методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.  
Выполнение правил работ на тестоприготовительном оборудовании.

Система оценки компетенций аттестуемого

Процент результативности

Балл (отметка)

Вербальный аналог

90-100

5

отлично

80-89

4

хорошо

70-79

3

удовлетворительно

Менее 70

2

неудовлетворительно

**Процент положительных оценок:**

**Оценка уровня подготовки:**

**Заключение:** аттестуемый (ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1 – ПК 4.3

ОК 1. –ОК 7.

Дата

**Председатель аттестационной комиссии:**

1. Яковлева Т.И. – зам по УПР

**Члены аттестационной комиссии:**

2. Шпагина М.В. – старший мастер

3. Проскурина С.В.- мастер производственного обучения

4. Скаченко Е.А. – мастер производственного обучения

5. Третьякова Л.Ю. – мастер производственного обучения

6. Жиляева Л.В. – преподаватель спецдисциплин

6. Годлевская Т.А. – зав производством ОАО «Хлеб»

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

## 5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 0.2 **Приготовление теста по профессии СПО 260103.01 Пекарь**

**Экзамен включает:** решение ситуационных задач, практическую квалификационную работу.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен / не освоен**».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.

### 2. Выполнение заданий

Решение ситуационных задач

#### **Ситуационная задача №1**

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

#### **Ситуационная задача №2**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

#### **Ситуационная задача №3**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

#### **Ситуационная задача №4**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом тесто получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

#### **Ситуационная задача №5**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления

#### **Ситуационная задача №6**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

#### **Ситуационная задача №7**

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №8**

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

#### **Ситуационная задача №9**

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №10**

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №11**

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №12**

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №13**

При выпекании коврижки «Медовой» верхняя корка отделилась, мякиш оказался сырой. Назвать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №14**

При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №15**

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия имеют мало пор. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №16**

При выпекании бисквитного полуфабриката он получился с комками муки. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №17**

После выпекания песочный полуфабрикат получился сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №18**

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №19**

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат осел при выпечке. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №20**

При выпекании пластов для торта из слоеного теста они имеют плохой подъем и толстые слипшиеся края. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №21**

При «отсадке» заготовок для воздушного пирожного масса начала расплываться. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №22**

После выпекания печенья из слоеного теста оно имеет неравномерный подъем и вздутия. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №23**

При выпекании заготовок для пирожных из заварного теста полуфабрикат получился расплывчатым. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №24**

После выпекания песочный полуфабрикат получился плотный, жесткий. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Ситуационная задача №25**

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Указать причину возникновения и способ устранения этого недостатка.

### **Ситуационная задача №26**

После выпекания заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем. Указать причину возникновения .

### **Ситуационная задача №27**

При выпекании пластов из слоеного произошло «сжатие» , деформация . Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №28**

При выпекании заготовок из воздушного теста полуфабрикат начал оседать. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Ситуационная задача №29**

После выпекания заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №30**

Вы – пекарь, работающий в кондитерском цехе. При приготовлении дрожжевого теста для булочек процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Указать причины и ваши дальнейшие действия.

### **Ситуационная задача №31**

Вы пекарь, выполняющий работу по приготовлению теста для булочек. Вам поручено замесить тесто безопасным способом. Во время брожения вы заметили что тесто имеет пониженный объем. Указать причину и способ исправления.

### **Ситуационная задача №32**

При брожении теста, приготовленного опарным способом во время проведения учебной практики образовался на поверхности теста высохший слой. Указать причину и способ устранения.

### **Ситуационная задача №33**

При прохождении производственной практики, которую вы проходите платно, вы изготовили булочки. Изделия получились расплывчатыми, бледными, заведующий кондитерским цехом объяснил вам, что такие изделия реализации не подлежат и стоимость продуктов будет вычтена из вашей оплаты. Ваши действия.

### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.** Для выполнения практической квалификационной работы.

### ***Задание 1***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление дрожжевого теста безопарным способом**

### ***Задание 2***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление дрожжевого теста опарным способом**

### ***Задание 3***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на густой опаре**

#### ***Задание 4***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на жидкой опаре**

#### ***Задание 5***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на жидкой пшеничной закваске**

#### ***Задание 6***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на сухой смеси**

### *Задание 7*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на молочной закваске**

### *Задание 8*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для блинов**

### *Задание 9*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление сдобного пресного теста**

*Задание 10*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление вафельного теста для листовых вафель**

*Задание 11*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление вафельного теста для сахарных вафель**

*Задание 12*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста сырцовым способом**

*Задание 13*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста заварным способом**

*Задание 14*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста полузаварным способом**

### ***Задание 15***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление песочного теста**

### ***Задание 16***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста основным способом**

### ***Задание 17***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста холодным способом**

### ***Задание 18***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста для рулета**

### ***Задание 19***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для масляного бисквита**

### ***Задание 20***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление заварного теста**

### *Задание 21*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление слоеного теста**

### *Задание 22*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление воздушного теста**

### *Задание 23*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление воздушно-орехового теста**

### ***Задание 24***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление миндального теста**

### ***Задание 25***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для крекеров**

### ***Задание 26***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста фило**

### *Задание 27*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для галет**

## УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 27

Время выполнения каждого задания: 6 часов

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: сита, лотки, миски различной вместимости, яйцеделитель электронные весы, холодильник, промышленный миксер, расстоечный шкаф,

Литература для обучающегося:

## **Основные источники:**

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

## **Дополнительные источники:**

1. [tokoch.ru](http://tokoch.ru)

2. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
3. [hleeb.net](http://hleeb.net)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru)
5. [kraushka.ru](http://kraushka.ru)

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 1. Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций

Показатели оценки результата

Оценка (да / нет)

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

Подготовка сырья к пуску в производство

Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья

Демонстрация определения годности органолептическим способом.

Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур

Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья

ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста

Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

.-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;

-Определение качества сырья по органолептической оценке;

-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении

Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения

ПК 2.4.

Обслуживать оборудование для приготовления теста

Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

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

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

-Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

-Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

-своевременность выполнения заданий;

-качество выполненных заданий

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

-Использование информационных технологий при изучении нового материала;

-освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

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

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

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области

**«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»  
( «НКППиП»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ НСО « НКППиП»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному  
модулю ПМ.02 «Приготовление теста»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по  
профессии среднего профессионального образования  
**«Пекарь»**

Новосибирск 2022

<p>Рассмотрены на заседании методической комиссии обще профессиональных и профессиональных дисциплин от «    » _____ 2022 г Протокол № _____/_____/_____ Председатель ПЦК _____.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» _____ /Председатель педагогического совета/ от «    » _____ 2022 г. Протокол №</p>
--	---

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по **приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются: зачет, комплексный экзамен, проверочная работа.

#### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля «Приготовление теста»

Наименование МДК, УП	Форма промежуточной аттестации	Курс	Необходимые контрольно-оценочные средства
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Комплексный экзамен	II	Перечень вопросов для составления билетов, билеты для проведения экзамена, критерии оценивания
МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Зачет	I	Тест, перечень практических заданий (ситуационных задач), критерии оценивания
	Комплексный экзамен	II	Перечень вопросов для составления билетов, билеты для проведения экзамена, критерии

			оценивания
УП. 02. Учебная практика	Проверочная работа	I	Перечень заданий для практической работы, технологические карты (схемы), критерии оценивания.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке:

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p><b>ПК 2.2.</b> Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность</p>	<p>Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией.</p> <p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.</p> <p>Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).</p> <p>Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией (СанПиН).</p> <p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.</p>

<p>за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Своевременность выполнения заданий.</p> <p>Качество выполненных заданий.</p> <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>-соблюдение этических норм.</li> </ul> <p>Аккуратность в работе.</p>
--	--

### 3. Контрольно –оценочные средства, необходимые для проведения зачета:

<p>Рассмотрены на заседании методической комиссии _____ дисциплин от «    » _____ 2017 г</p> <p>Протокол № _____/_____ /</p> <p>Председатель ПЦК _____</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» _____</p> <p>/Председатель педагогического совета/</p> <p>от «    » _____ 2017 г.</p> <p>Протокол № _____</p>
--	--

**Контрольно-измерительных материалов (КИМ) для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**КИМ включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

**КИМ разработаны на основании программы профессионального модуля 02.01. «Приготовление теста», утвержденного приказом директора ГПОУ «Донецкого ПЛПП» № 81 от 01.09.2015г**

**1.2.Результаты освоения МКД, подлежат проверке**

<p><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p><b>Основные показатели оценки результатов</b></p>
<p><b>У 1. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Самостоятельная работа со справочниками и технологическими инструкциями;</b></li> <li>• <b>Расчет производственных рецептур.</b></li> </ul>
<p><b>У 2. Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осуществление просеивания муки, растворения соли и сахара, подготовки остальных видов сырья;</b></li> <li>• <b>Выполнение взвешивания, отмеривания различных видов сырья с использованием дозирующей аппаратуры;</b></li> <li>• <b>Обоснованный выбор метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</b></li> </ul>
<p><b>У.3. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Демонстрация навыков оценивания качества основного</b></li> </ul>

	и дополнительного сырья по органолептическим показателям
У.4. Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор метода определения готовности полуфабриката при замесе и брожении;</li> <li>• Демонстрация навыков определения готовности п/ф при брожении;</li> <li>• Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.</li> </ul>
У.5. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрация навыков и приемов определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.</li> </ul>
У.6. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрация навыков и приемов по определению различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>• Демонстрация навыков</li> </ul>

	<p><b>определения готовности п/ф при замесе.</b></p>
<p><b>3.1. Характеристики сырья и требования к его качеству</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знать характеристику сырья;</b></li> <li>• <b>Перечисление требований к качеству сырья</b></li> </ul>
<p><b>3.2. Правила хранения сырья</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление правил хранения сырья.</b></li> </ul>
<p><b>3.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление правил подготовки сырья к пуску в производство</b></li> </ul>
<p><b>3.4. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов, формулирование и описание этапов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственного цикла приготовления жидких дрожжей</b></li> </ul>
<p><b>3.5. Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Формулирование и описание этапов технологического процесса приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</b></li> </ul>

<p><b>3.6. Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Формулирование и описание способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b></li> </ul>
<p><b>3.7. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов и методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур</b></li> </ul>
<p><b>3.8. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание способов и методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</b></li> </ul>
<p><b>3.9. Структуру и физические свойства различных видов теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Описание структуры и физических свойств различных видов теста</b></li> </ul>
<p><b>3.10. Сущность процессов созревания теста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знание сущности процессов созревания теста</b></li> </ul>
<p><b>3.11. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Перечисление видов необходимо-го технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</b></li> </ul>

### 1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У 1. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
У 2. Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен
У.3. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
У.4. Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
У.5. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
У.6. Определять различными методами готовность теста в процессе	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен

созревания;	занятиях	
3.1. Характеристики сырья и требования к его качеству;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление таблицы;</li> <li>• тематическое оценивание;</li> <li>• подготовка презентации, реферата</li> </ul>	Экзамен
3.2. Правила хранения сырья;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тематическое оценивание;</li> <li>• подготовка презентации, реферата</li> </ul>	Экзамен
3.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестовые задания;</li> <li>• практическое занятие;</li> </ul>	Экзамен
3.4. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос;</li> <li>• составление схемы;</li> <li>• тестовые задания;</li> </ul>	Экзамен
3.5. Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
3.6. Способы замеса и приготовления ржаного и	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка на практическом</li> </ul>	Экзамен

пшеничного теста;	занятия	
3.7. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос на практических занятиях</li> </ul>	Экзамен
3.8. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическое занятие</li> </ul>	Экзамен
3.9. Структуру и физические свойства различных видов теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен
3.10. Сущность процессов созревания теста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос;</li> <li>карточка-задание;</li> <li>тестовые задания</li> </ul>	Экзамен
3.11. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос</li> </ul>	Экзамен

## 2. Контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля

*В текущий контроль включены:* практические занятия, самостоятельная работа, тесты, устный опрос.

*Тема 1. Характеристика сырья, подготовка и дозировка сырья в производство*

**Вид контроля:** тематический:

- выполнение практических занятий;
- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 9 вопросов.**

**В тестах - задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>В чем заключается подготовка муки в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Смешивание с водой</b>
	<b>Б</b>	<b>Просеивание, смешивание отдельных партий, магнитная очистка</b>
	<b>В</b>	<b>Дезинфекция</b>

<b>2</b>	<b>Из чего состоит эмульсия?</b>	
	<b>А</b>	<b>Жиры, эмульгатора</b>
	<b>Б</b>	<b>Жиры, воды, эмульгатора</b>
	<b>В</b>	<b>Жиры, воды, сухого молока</b>

<b>3</b>	<b>Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей?</b>	
	<b>А</b>	<b>1 раз в смену</b>
	<b>Б</b>	<b>3 раза в сутки</b>
	<b>В</b>	<b>Ежедневно</b>
<b>4</b>	<b>Какая температура растопленного маргарина?</b>	
	<b>А</b>	<b>60-70 °С</b>
	<b>Б</b>	<b>40-45 °С</b>

	<b>В</b>	<b>30-35 °С</b>
--	----------	-----------------

<b>5</b>	<b>В чем заключается подготовка сахара (сахарного раствора) в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Просеивание, растворение в воде</b>
	<b>Б</b>	<b>Растворение в воде, процеживание</b>
	<b>В</b>	<b>Просеивание растворение в воде, процеживание.</b>

<b>6</b>	<b>Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды.</b>
	<b>Б</b>	<b>Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов.</b>
	<b>В</b>	<b>Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов.</b>

<b>7</b>	<b>Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины?</b>	
	<b>А</b>	<b>На этике, маркирующей мешок.</b>
	<b>Б</b>	<b>На качественном удостоверении.</b>
	<b>В</b>	<b>На мешке</b>

<b>8</b>	<b>Активизация сухеных дрожжей длится:</b>	
	<b>А</b>	<b>2-6 часов</b>
	<b>Б</b>	<b>1-2 часа</b>
	<b>В</b>	<b>30 мин3</b>

<b>9</b>	<b>При какой температуре размораживают меланж в водной бане?</b>	
	<b>А</b>	<b>60 градусов</b>
	<b>Б</b>	<b>45 градусов</b>
	<b>В</b>	<b>25 градусов</b>

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Как производится смешивание муки?</b>	
	<b>А</b>	<b>Одного сорта, разного цвета?</b>
	<b>Б</b>	<b>Разных сортов?</b>
	<b>В</b>	<b>1-го и 2-го сорта, со слабой и крепкой клейковиной?</b>

<b>2</b>	<b>Как подготавливают яйца к пуску в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Моют, дезинфицируют</b>
	<b>Б</b>	<b>Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают</b>
	<b>В</b>	<b>Моют, разбивают.</b>

<b>3</b>	<b>Какое сырье активизируют?</b>	
	<b>А</b>	<b>Дрожжи</b>
	<b>Б</b>	<b>Яйца</b>
	<b>В</b>	<b>Жиры</b>

<b>4</b>	<b>Как подготавливают сухое молоко?</b>	
	<b>А</b>	<b>Растворяют в воде</b>
	<b>Б</b>	<b>Разводят в воде, отстаивают для</b>

		<b>набухания, процеживают.</b>
	<b>В</b>	<b>Разводят в воде, процеживают.</b>

<b>5</b>	<b>Как разбиваются яйца перед пуском в производство?</b>	
	<b>А</b>	<b>Все количество, полученное по рецептуре</b>
	<b>Б</b>	<b>По 3-5 штук</b>
	<b>В</b>	<b>По 10-15 штук</b>

<b>6</b>	<b>В одной емкости допускается хранение муки отдельных партий.</b>	
	<b>А</b>	<b>разных сортов, но одной влажности.</b>
	<b>Б</b>	<b>Одной кислотности и близких хлебопекарных свойств.</b>
	<b>В</b>	<b>Одного сорта с одинаковыми или близкими хлебопекарными свойствами.</b>

<b>7</b>	<b>Какое значение имеет просеивание муки?</b>	
	<b>А</b>	<b>Санитарно-гигиеническое и технологическое</b>
	<b>Б</b>	<b>Технологическое</b>
	<b>В</b>	<b>Санитарно-гигиеническое</b>

<b>8</b>	<b>Какие сроки хранения жидкого маргарина?</b>	
	<b>А</b>	<b>Не более 48 часов</b>
	<b>Б</b>	<b>Не более 24 часов</b>

	<b>В</b>	<b>Не более 12 часов</b>
--	----------	--------------------------

<b>9</b>	<b>Что добавляют в сахарный раствор во избежание кристаллизации ?</b>	
	<b>А</b>	<b>Поваренная соль</b>
	<b>Б</b>	<b>Патока</b>
	<b>В</b>	<b>Лимонная кислота</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>1 вариант</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>
<b>2 вариант</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>А</b>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 1**

- 1. Работа с конспектами, учебниками.**
- 2. Подготовить реферат на одну из тем**
  - «История развития хлебопечения»,
  - «Значение хлеба в питании населения»
- 3. Создание презентаций на темы:**
  - Сырье хлебопекарного производства
  - Процессы, протекающие при хранении муки.
- 4. Исследование Гостов на сырье.**

**Тема 2. Оборудование склада и дозировочного отделения**

**Вид контроля: тематический:**

- **тестирование.**

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 8 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>В автоматическом бачке отмеряется воды в количестве не более:</b>	
	<b>А</b>	<b>300 л.;</b>
	<b>Б</b>	<b>200 л.;</b>
	<b>В</b>	<b>100л.</b>

<b>2</b>	<b>Соледозатор работает по принципу дозирования:</b>	
	<b>А</b>	<b>весовому;</b>
	<b>Б</b>	<b>объёмному.</b>

<b>3</b>	<b>Ваши действия при обслуживании АДС:</b>	
	<b>А</b>	<b>установить предел дозирования на пульте управления;</b>
	<b>Б</b>	<b>установить необходимое количество раствора передвижением гирь на весовых коромыслах.</b>

<b>4</b>	<b>Автомукомер состоит:</b>			
	<b>А</b>	<b>штанги;</b>	<b>Г</b>	<b>ленточного транспортера</b>
	<b>Б</b>	<b>барabanного дозатора;</b>		
	<b>В</b>	<b>весового механизма;</b>		

<b>5</b>	<b>Производительность ленточного дозатора зависит от:</b>	
	<b>А</b>	<b>скорости барабана;</b>
	<b>Б</b>	<b>инерции шнека;</b>

	<b>В</b>	<b>степени открытия заслонки.</b>
--	----------	-----------------------------------

<b>6</b>	<b>Для чего служит водомерная трубка?</b>	
	<b>А</b>	<b>Для определения уровня воды;</b>
	<b>Б</b>	<b>Для определения температуры воды;</b>
	<b>В</b>	<b>Для отмеривания количества воды.</b>

<b>7</b>	<b>По принципу действия «Бурат» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>Беспрерывного действия</b>
	<b>Б</b>	<b>Периодического действия</b>
	<b>В</b>	

<b>8</b>	<b>Производительность ленточного дозатора зависит от:</b>	
	<b>А</b>	<b>скорости барабана;</b>
	<b>Б</b>	<b>инерции шнека;</b>
	<b>В</b>	<b>степени открытия заслонки.</b>

### **Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Через какое устройство отводится излишек воды?</b>	
	<b>А</b>	<b>выпускную трубку;</b>
	<b>Б</b>	<b>смеситель;</b>
	<b>В</b>	<b>переливную трубку.</b>
<b>2</b>	<b>Какой предел дозирования солевого</b>	

	<b>раствора на АДС ?</b>	
	<b>А</b>	<b>1-20 л;</b>
	<b>Б</b>	<b>3-24л;</b>
	<b>В</b>	<b>10-70 л.</b>

<b>3</b>	<b>Какой элемент срабатывает при окончании наполнения раствора в соледозаторе?</b>	
	<b>А</b>	<b>концевой выключатель;</b>
	<b>Б</b>	<b>электроды.</b>

<b>4</b>	<b>По принципу работы ленточный дозатор является:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодическим;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывным.</b>

<b>5</b>	<b>Допустимая погрешность температуры воды?</b>	
	<b>А</b>	<b><math>\pm 0,2\%</math>;</b>
	<b>Б</b>	<b><math>\pm 0,3 \%</math>;</b>
	<b>В</b>	<b><math>\pm 0,5 \%</math>.</b>

<b>6</b>	<b>При подготовки АВБ к работе необходимо в первую очередь:</b>	
	<b>А</b>	<b>открыть краны горячей и холодной воды в смеситель</b>
	<b>Б</b>	<b>установить терморегулятор на заданную температуру</b>
	<b>В</b>	<b>включить клапаны горячей и холодной воды</b>

<b>7</b>	<b>Последовательность ваших действий при обслуживании автомукомера:</b>	
	<b>А</b>	<b>включить шнек, установить вес муки;</b>
	<b>Б</b>	<b>установить вес муки, включить шнек.</b>

<b>8</b>	<b>Что является основным рабочим органом в просеивателе во время работы?</b>	
	<b>А</b>	<b>электродвигатель;</b>
	<b>Б</b>	<b>распределительный шнек;</b>
	<b>В</b>	<b>ситовой барабан</b>

<b>9</b>	<b>Каким узлом устанавливается количество воды на автоматическом бочке.</b>	
	<b>А</b>	<b>водомерным стеклом</b>
	<b>Б</b>	<b>шкалой</b>
	<b>В</b>	<b>установочным винтом.</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1вариант</b>								
<b>2вариант</b>								

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 2**

- 1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы.**
- 2. Проанализировать новинки оборудования для подготовки сырья к производству.**
- 3. Проанализировать схему дозирочной станции.**

**4. Составление кроссворда на тему: Оборудование для подготовки сырья к производству**

**Тема 3. Замес и образование теста**

**Вид контроля: тематический:**

- выполнение практических занятий;
- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 10 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 15 минут.**

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>Тесто, приготовленное с излишней влажностью:</b>	
	<b>А</b>	<b>мякиш имеет более светлый цвет и упругую консистенцию</b>
	<b>Б</b>	<b>мякиш имеет более темную окраску, липкий</b>

<b>2</b>	<b>Если обнаружено, что тесто приготовлено не правильно, то тесто можно давать на разделку?</b>	
	<b>А</b>	<b>да</b>
	<b>Б</b>	<b>нет</b>

<b>3</b>	<b>Какое влияние оказывает сода на процесс брожения?</b>	
	<b>А</b>	<b>ускоряет</b>
	<b>Б</b>	<b>замедляет</b>

<b>4</b>	<b>Уменьшение дозировки дрожжей приводит:</b>	
	<b>А</b>	<b>к стимулированию процесса брожения</b>
	<b>Б</b>	<b>к замедлению процесса брожения</b>

<b>5</b>	<b>Отсутствие соли или резкое снижение её дозировки вызывает?</b>	
	<b>А</b>	<b>Липкость мякиша</b>
	<b>Б</b>	<b>Изменение формы изделия</b>
	<b>В</b>	<b>Изменение цвета корки</b>

<b>6</b>	<b>От каких факторов зависит выход теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>от сорта муки</b>
	<b>Б</b>	<b>от температуры сырья</b>
	<b>В</b>	<b>от продолжительности замеса</b>

<b>7</b>	<b>Какие процессы, происходящие в тесте при замесе, называют физическими?</b>	
	<b>А</b>	<b>происходящие под действием ферментов</b>
	<b>Б</b>	<b>взаимодействие коллоидов муки с водой</b>
	<b>В</b>	<b>смешивание всех компонентов, захват до 10% кислорода воздуха</b>

<b>8</b>	<b>Что образует жидкую фазу теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>крахмал, белки</b>

	<b>Б</b>	<b>растворы соли, сахара, вода</b>
	<b>В</b>	<b>крахмал, вода, углекислый газ</b>

<b>9</b>	<b>Что происходит с крахмалом при образовании теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>растворяется</b>
	<b>Б</b>	<b>набухает</b>
	<b>В</b>	<b>клейстеризуется</b>

<b>10</b>	<b>Какая среда лучше для размножения дрожжевых клеток ?</b>	
	<b>А</b>	<b>жидкая</b>
	<b>Б</b>	<b>густая</b>
	<b>В</b>	<b>газообразная</b>

### **Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Чем больше влажность муки, тем время замеса</b>	
	<b>А</b>	<b>максимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>минимальное</b>

<b>2</b>	<b>Чем больше содержание клейковины, тем время замеса:</b>	
	<b>А</b>	<b>максимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>минимальное</b>
	<b>В</b>	<b>постоянное</b>

<b>3</b>	<b>Чем меньше температура сырья, тем время замеса:</b>	
----------	--	--

	<b>А</b>	<b>минимальное</b>
	<b>Б</b>	<b>среднее</b>
	<b>В</b>	<b>максимальное</b>

<b>4</b>	<b>Какое сырьё ограничивается набуханием белков</b>	
	<b>А</b>	<b>сахар-песок</b>
	<b>Б</b>	<b>жир</b>
	<b>В</b>	<b>молочные продукты</b>
<b>5</b>	<b>Как влияет интенсивный замес теста на продолжительность брожения теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>сокращает</b>
	<b>Б</b>	<b>не влияет</b>
	<b>В</b>	<b>удлиняет</b>

<b>6</b>	<b>Что происходит с крахмалом при образовании теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>растворяется</b>
	<b>Б</b>	<b>набухает</b>
	<b>В</b>	<b>клейстеризуется</b>

<b>7</b>	<b>Тесто из какой муки желательно подвергать интенсивному замесу?</b>	
	<b>А</b>	<b>из слабой</b>
	<b>Б</b>	<b>из средней</b>
	<b>В</b>	<b>из сильной</b>

<b>8</b>	<b>Какая оптимальная температура размножения МКБ ?</b>	
----------	--	--

	<b>А</b>	<b>25-30<sup>0</sup>С</b>
	<b>Б</b>	<b>28-32<sup>0</sup>С</b>
	<b>В</b>	<b>35<sup>0</sup>С</b>

<b>9</b>	<b>Какая мука считается сильной?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука поглощает большое количество воды, полученное тесто хорошо сохраняет свои свойства</b>
	<b>Б</b>	<b>мука поглощает малое количество воды, тесто обладает плохими физическими свойствами</b>
	<b>В</b>	<b>мука поглощает большое количество воды, тесто плохо держит форму, расплывается</b>

<b>10</b>	<b>При котором способе рыхления в теста происходит выделение спирта?</b>	
	<b>А</b>	<b>биохимический</b>
	<b>Б</b>	<b>химический</b>
	<b>В</b>	<b>механический</b>

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>1вариант</b>										
<b>2вариант</b>										

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 3**

**1. Создание презентации «Ассортимент хлебобулочных изделий»**

**Дать сравнительную характеристику хлеба и хлебобулочных изделий.**

**2. Подготовить доклад на темы:**

- Приготовление пшеничного теста на полуфабрикатах из цельного зерна.
- 3. Составление кроссворда на тему:
- Замес теста, способы замеса теста.
- Способы разрыхления теста
- Процессы, происходящие при замесе, брожении теста

#### *Тема 4. Оборудование для приготовления теста*

**Вид контроля: тематический:**

- тестирование.

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 5 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 10 минут.**

#### *Вариант №1*

<b>1</b>	<b>По принципу работы тестомесильная машина «А2-ХТЗБ» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодического действия;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывного действия.</b>

<b>2</b>	<b>В какой последовательности необходимо подготовить тестомес «Прима-40» к работе?</b>	
	<b>А</b>	<b>установить дежу, зафиксировать пластину, установить лопасть;</b>
	<b>Б</b>	<b>зафиксировать пластину, установить дежу, установить лопасть;</b>
	<b>В</b>	<b>установить лопасть, зафиксировать пластину,</b>

		<b>установить дежу.</b>
--	--	-------------------------

<b>3</b>	<b>Как определить готовность замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>тесто отстает от стенок дежи:</b>
	<b>Б</b>	<b>тесто прилипает к стенкам дежи</b>

<b>4</b>	<b>Тестомесильная машина Х-12 предназначена для замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>периодическим способом</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывным способом.</b>
	<b>В</b>	

<b>5</b>	<b>Сколько времен замешивается тесто в тестомесе «Прима -40»?</b>	
	<b>А</b>	<b>10-25 минут;</b>
	<b>Б</b>	<b>15-30 минут;</b>
	<b>В</b>	<b>5-30 минут.</b>

***Вариант №2***

<b>1</b>	<b>По принципу работы тестомесильная машина «Стандарт» является машиной:</b>	
	<b>А</b>	<b>периодического действия;</b>
	<b>Б</b>	<b>непрерывного действия</b>
	<b>В</b>	

<b>2</b>	<b>Сколько времен замешивается тесто в тестомесе «Прима -40»?</b>	
	<b>А</b>	<b>10-25 минут;</b>

	<b>Б</b>	<b>15-30 минут;</b>
	<b>В</b>	<b>5-30 минут.</b>

<b>3</b>	<b>Блокирующее устройство допускает работу тестомеса «А2-ХТЗБ» только при:</b>	
	<b>А</b>	<b>открытой крышки;</b>
	<b>Б</b>	<b>закрытой крышки.</b>
	<b>В</b>	

<b>4</b>	<b>Какая последовательность обслуживания тестомеса «А2-ХТЗБ»:</b>	
	<b>А</b>	<b>опустить траверсу, включить кнопку «пуск»;</b>
	<b>Б</b>	<b>опустить траверсу, установить время замеса;</b>
	<b>В</b>	<b>установить время замеса, опустить траверсу, включить кнопку «пуск».</b>

<b>5</b>	<b>Как определить готовность замеса теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>тесто отстает от стенок дежи:</b>
	<b>Б</b>	<b>тесто прилипает к стенкам дежи</b>
	<b>В</b>	

**Эталоны правильных ответов:**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>
<b>2вариант</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>А</b>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 4**

1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы
2. Проанализировать новинки оборудования для приготовления теста.
3. Создание презентации «Оборудование для приготовления теста»
4. Составление схемы «Оборудование склада БХМ»
5. Составление кроссворда на тему:
  - Тестомесильные машины периодического действия
  - Тестомесильные машины непрерывного действия

*Тема 5. Технология приготовления пшеничного теста различными способами.*

**Вид контроля: тематический:**

- выполнение практических занятий;
- контрольная работа

**Тестовый опрос.**

**Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание.**

**Вам предлагается ответить на 15 вопросов.**

**В тестах задания на выбор правильного ответа.**

**Время выполнения задания 30 минут.**

*Вопросы к контрольной работе*

*Вариант №1*

<b>1</b>	<b>Какова влажность жидких опар?</b>	
	<b>А</b>	<b>50%</b>
	<b>Б</b>	<b>65-70%</b>
	<b>В</b>	<b>40%</b>

<b>2</b>	<b>Что дает применение жира?</b>	
	<b>А</b>	<b>вкус, цвет, пластичность</b>
	<b>Б</b>	<b>вкус, аромат, уменьшает</b>

		<b>влажность теста</b>
	<b>В</b>	<b>пластичность, хрупкость, гляцевую поверхность</b>

<b>3</b>	<b>Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>4</b>	<b>У какого изделия выход теста больше?</b>	
	<b>А</b>	<b>городская булка.</b>
	<b>Б</b>	<b>простой батон.</b>
	<b>В</b>	<b>сдобная булочка.</b>

<b>5</b>	<b>В качестве подкисляющих добавок используют:</b>	
	<b>А</b>	<b>откид спелого теста, сыворотку, комплексные улучшители</b>
	<b>Б</b>	<b>комплексные улучшители, откид спелого теста</b>
	<b>В</b>	<b>сыворотку, комплексные улучшители</b>

<b>6</b>	<b>Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции</b>	
	<b>А</b>	<b>Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.</b>

	<b>Б</b>	<b>Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.</b>
<b>7</b>	<b>Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами</b>	
	<b>А</b>	<b>60-80%</b>
	<b>Б</b>	<b>15-20%</b>
	<b>В</b>	<b>30-50%</b>

<b>8</b>	<b>Продолжительность брожения при безопасном способе приготовления теста составляет:</b>	
	<b>А</b>	<b>120-240 минут</b>
	<b>Б</b>	<b>200-340 минут</b>
	<b>В</b>	<b>80-160 минут</b>

<b>9</b>	<b>Принцип замены сырья-</b>	
	<b>А</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность</b>
	<b>Б</b>	<b>вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность</b>
	<b>В</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность</b>

<b>10</b>	<b>На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура ?</b>	
	<b>А</b>	<b>на 100</b>

	<b>Б</b>	<b>на 150</b>
	<b>В</b>	<b>на 50</b>

<b>11</b>	<b>Если мука с пониженной сахарообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?</b>		
	<b>А</b>	<b>соль</b>	
	<b>Б</b>	<b>заварку</b>	
	<b>В</b>	<b>жиры</b>	

<b>12</b>	<b>Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре?</b>			
	<b>А</b>	<b>мука</b>	<b>Г</b>	<b>соль</b>
	<b>Б</b>	<b>дрожжи</b>		
	<b>В</b>	<b>вода</b>		

<b>13</b>	<b>Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?</b>		
	<b>А</b>	<b>Сахар, жир, мука</b>	
	<b>Б</b>	<b>Сахар, солевой р-р, жир</b>	
	<b>В</b>	<b>Жир, мука, яйца,</b>	

<b>14</b>	<b>На какой опаре готовится тесто по донецкой схеме?</b>		
	<b>А</b>	<b>на большой жидкой опаре</b>	
	<b>Б</b>	<b>на жидко-солёной опаре</b>	
	<b>В</b>	<b>на большой густой опаре</b>	

<b>15</b>	<b>Сколько времени бродит большая густая</b>		
-----------	--	--	--

	<b>опара?</b>	
	<b>А</b>	<b>3 часа</b>
	<b>Б</b>	<b>1,5-2 часа</b>
	<b>В</b>	<b>4-5 часов</b>

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>Чем выше выход муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>2</b>	<b>Если в тесто мало дозировалось жира, то какими качествами обладает тесто</b>	
	<b>А</b>	<b>рыхлое, крошащееся, выделяется жир</b>
	<b>Б</b>	<b>низкая плотность, изделие твердое, быстро черствеет</b>
	<b>В</b>	<b>мягкое, пластичное</b>

<b>3</b>	<b>Чем больше влажность муки, тем водопоглотительная способность</b>	
	<b>А</b>	<b>больше</b>
	<b>Б</b>	<b>меньше</b>
	<b>В</b>	<b>величина постоянная</b>

<b>4</b>	<b>Для каких изделий готовят тесто на смесях</b>	
	<b>А</b>	<b>для хлебных изделий</b>

	<b>Б</b>	<b>для булочных изделий</b>
	<b>В</b>	<b>для хлебных и булочных изделий</b>

<b>5</b>	<b>Продолжительность брожения теста при ускоренных способах составляет:</b>	
	<b>А</b>	<b>25-60 минут</b>
	<b>Б</b>	<b>20-40 минут</b>
	<b>В</b>	<b>15-30 минут</b>

<b>6</b>	<b>У какого изделия выход теста меньше?</b>	
	<b>А</b>	<b>хлеб формовой;</b>
	<b>Б</b>	<b>городская булка;</b>
	<b>В</b>	<b>сдобная булочка.</b>

<b>7</b>	<b>Какая влажность мезофильной закваски?</b>	
	<b>А</b>	<b>65-70%</b>
	<b>Б</b>	<b>73-74%</b>
	<b>В</b>	<b>74-80%</b>

<b>8</b>	<b>Если среда влажная, тёплая и слабокислая, то брожение теста идет:</b>	
	<b>А</b>	<b>быстрее</b>
	<b>Б</b>	<b>Медленнее</b>
	<b>В</b>	

<b>9</b>	<b>В каком порядке рассчитывается производная рецептура?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука солевая р-р вода, сырьё</b>

	<b>Б</b>	<b>мука, солевой р-р сырьё, вода</b>
	<b>В</b>	<b>вода, солевой раствор р, мука,сырьё.</b>

<b>10</b>	<b>Сколько фаз в приготовлении пшеничного теста опарным способом?</b>	
	<b>А</b>	<b>3 фазы</b>
	<b>Б</b>	<b>2 фазы</b>
	<b>В</b>	<b>1 фаза</b>

<b>11</b>	<b>Что является преимуществом безопарного способа приготовления теста?</b>	
	<b>А</b>	<b>менее длительный цикл приготовления теста</b>
	<b>Б</b>	<b>высокое качество хлеба</b>
	<b>В</b>	<b>большая технологическая гибкость</b>

<b>12</b>	<b>Какое сырьё идет на приготовление опары?</b>	
	<b>А</b>	<b>мука, вода, дрожжи;</b>
	<b>Б</b>	<b>мука, вода, солевой раствор;</b>
	<b>В</b>	<b>мука, вода, жир, дрожжи</b>

<b>13</b>	<b>На какой опаре готовится тесто по краснодарской схеме?</b>	
	<b>А</b>	<b>на большой жидкой опаре</b>
	<b>Б</b>	<b>на жидко-солёной опаре</b>
	<b>В</b>	<b>на большой густой опаре</b>

<b>14</b>	<b>Принцип замены сырья-</b>	
	<b>А</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность</b>
	<b>Б</b>	<b>вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность</b>
	<b>В</b>	<b>вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность</b>

<b>15</b>	<b>Какова продолжительность брожения жидких опар?</b>	
	<b>А</b>	<b>2 часа</b>
	<b>Б</b>	<b>3-4 часа</b>
	<b>В</b>	<b>2-5 часа</b>

**Эталоны правильных ответов:**

<b>1вариант</b>																			
<b>2вариант</b>																			

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 5**

- 1. Составление глоссария по теме.**
- 2. Составление схемы приготовления полуфабрикатов.**
- 3. Дать сравнительную характеристику способов приготовления пшеничного теста.**
- 4. Создание презентации «Способы приготовления теста»**

*Тема 6. Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий*

**Вид контроля: тематический:**

- **выполнение практического занятия;**
- **устный опрос.**

*Устный опрос*

<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
<b>1. От каких факторов зависит дозировка опары на замес бараночного теста?</b>	<b>Дозировка опары зависит от вида изделия и его рецептуры.</b>
<b>2. Какие меры обеспечивают ускоренное приготовление бараночного теста?</b>	<b>Тесто готовят с добавлением молочной сыворотки, увеличивают дозировку дрожжей в 1,5-2раза, увеличивают продолжительность замеса теста до 15-20 минут, повышают температуру теста до 33-35°C. Замешенное тесто подвергают более интенсивной натирке.</b>
<b>3. В чем заключается натирка теста?</b>	<b>Натирка теста заключается в его механической обработке (вальцовке), которая делает тесто более пластичным и однородным, улучшает набухание клейковины, способствует равномерному распределению дополнительного сырья в массе теста, облегчает формование теста.</b>
<b>4. С какой целью производят ошпарку тестовых заготовок</b>	<b>При ошпарке изделия значительно увеличиваются в объеме, незначительно повышается масса изделий (на 6-7%)</b>
<b>5. Какие дефекты изделия вызывает недостаточная и избыточная ошпарка?</b>	<b>Отсутствие глянца на поверхности изделий. Поверхность изделия морщинистая, а изделия жесткие. Подрывы и трещины.</b>
<b>6. Каковы</b>	<b>Изделия имеют большую хрупкость и</b>

<p>преимущества ускоренного приготовления теста для плит перед обычным опарным?</p>	<p>набухаемость, снижается затрата сухих веществ муки на брожение, сокращается общий объем бродильных емкостей.</p>
<p>7. Как рецептура сухарей влияет на влажность теста для плит и продолжительность расстойки?</p>	<p>Заготовки из муки первого сорта, содержащие меньше сахара и жира и больше влаги, расстаиваются в течении 40-75 мин, а заготовки из муки высшего сорта – 90-120 мин.</p>
<p>8. Как используют отходы, образующиеся при резке сухарных плит?</p>	

Самостоятельная работа обучающихся по теме № 6

1. Проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы
2. Создание презентации
  - Ассортимент и показатели качества бараночных изделий и сухарей;
  - Правила техники безопасности при производстве бараночных изделий

*Тема 7. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.*

Вид контроля: тематический:

- выполнение практических занятий;
- устный опрос.

*Устный опрос*

Вопрос	Ответ
Почему ржаное тесто готовят на	В ржаном тесте сравнительно много

<p><b>заквасках?</b></p>	<p><b>водорастворимых веществ и свободной влаги. Ржаной крахмал легко клейстеризуется и гидролизуется, в ржаной муке всегда имеется а-амилаза. С учетом этого ржаное тесто должно иметь высокую кислотность (10-12° Н) поэтому его готовят на заквасках.</b></p>
<p><b>Как классифицируются ржаные закваски?</b></p>	<p><b>По классификации ржаные закваски могут быть густыми (влажность 49-50%) и жидкими (влажность 68-82%).</b></p>
<p><b>Из чего состоит питание для закваски?</b></p>	<p><b>Питание для закваски состоит из смеси муки с водой или из заварки, муки и воды.</b></p>
<p><b>Что такое возвратные отходы?</b></p>	<p><b>Возвратные отходы - это изделия, забракованные на предприятии или в торговой сети и подлежащие переработке на хлебозаводе.</b></p>
<p><b>Способы, ускоряющие созревание теста</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Увеличение дозировки дрожжей или активацию дрожжей;</b></li> <li><b>2. Повышение дозировки закваски (опары) на приготовление теста;</b></li> <li><b>3. Повышение температуры полуфабриката;</b></li> <li><b>4. Добавление молочной сыворотки при замесе опары или теста (10-20% к массе</b></li> </ol>

**Самостоятельная работа обучающихся по теме № 7**

1. Составление глоссария по теме.
2. Подготовить реферат на тему «Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста»
3. Подготовить доклад на тему:
  - Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста. Использование возвратных отходов.
  - Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске
  - Особенности разводочного и производственного циклов приготовления заквасок

**Приготовление теста на сухих смесях**

**3. Контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации****Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление теста на густых и жидких заквасках» и «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом».

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний

**3.1. ПАСПОРТ**

**Место проведения:** Кабинет технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

**Количество заданий** 30 шт

**Время проведения** 4 часа

**Проверяемые знания и умения:** 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6.

### **3.2.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

**Перечень контрольных вопросов для оценки качества освоения дисциплины**

- 1. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**
- 2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.**
- 3. Способы разрыхления теста. Общая характеристика**
- 4. Технологии приготовления хлебобулочных изделий. Основные технологические этапы.**
- 5. Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 6. Какие продукты относят к полуфабрикатам хлебопекарного производства?**
- 7. Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептур.**
- 8. Как осуществляют расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способах приготовления теста?**
- 9. Что представляет собой операция дозирования сырья?**
- 10.Какие виды замеса используют на хлебопекарных предприятиях?**
- 11.Какие процессы протекают при замесе теста?**
- 12.Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 13.Охарактеризуйте назначение и особенности интенсивного замеса теста.**
- 14.Что такое спиртовое брожение и какие факторы влияют на его интенсивность?**
- 15.Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение в тесте, какова их классификация?**
- 16.По каким показателям определяют готовность теста к разделке?**
- 17.Каково назначение обминки теста в процессе брожения?**
- 18.Какое влияние оказывают сахар, соль, вода и жировые продукты, на свойства теста?**
- 19.Охарактеризуйте заварки, применяемые в хлебопекарном производстве, и их назначение.**

20. Какие способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?
21. Какие закваски с направленным культивированием микроорганизмов применяют для приготовления пшеничного теста?
22. Какие виды сырья входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий?
23. Назовите сухие смеси, в том числе мучные композитные, которые используют для приготовления пшеничного теста.
24. Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?
25. Охарактеризуйте микрофлору ржаных заквасок и теста.
26. Какие виды заквасок применяют для приготовления ржаного теста?
27. Каковы особенности разведочного и производственного циклов приготовления заквасок?
28. Какие полуфабрикаты хлебопекарного производства идут на переработку?
29. Какие способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки применяют на хлебопекарных предприятиях?
30. Как осуществляется организация производства тестоприготовительного отделения?
31. Булочные изделия, особенности их производства.
32. Сдобные хлебобулочные изделия, особенности их производства.
33. Бараночные изделия, особенности их производства.
34. Сухарные изделия, особенности их производства.
35. Определение влажности муки, ее влияние на выход изделий.
36. Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления безопасным способом).
37. Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления опарным способом).
38. Приготовление жидких и густых опар.
39. Органолептическая оценка качества сырья.
40. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
41. Сорты муки (характеристика, подготовка к производству).
42. Ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?
43. Назначение удельного содержания муки в опаре для созревания теста.
44. Общая характеристика способов приготовления теста

## **45.Расчеты производственных рецептур.**

### **БИЛЕТ № 1.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.**
- 2. Что представляет собой операция дозирования сырья?**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на батон городской, Vд-140л**

### **БИЛЕТ № 2.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Технологические этапы приготовления пшеничного теста.**
- 2. Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на батон нарезной, Vд-300л**

### **БИЛЕТ № 3.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

#### **Текст задания**

- 1. Охарактеризуйте назначение и особенности интенсивного замеса теста.**
- 2. Методы определения готовности**

**полуфабрикатов при замесе и брожении**

- 3 Рассчитать производственную рецептуру на батон с изюмом, Vд-330л**

**БИЛЕТ № 4.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.**
- 2 Как осуществляется организация производства тестоприготовительном отделении ?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку городскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 5.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептов.**
- 2 Какие способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки применяют на хлебопекарных предприятиях?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку ярославскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ №6.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Способы разрыхления теста. Общая характеристика**
- 2 Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку днепровскую, Vд-100л**

**БИЛЕТ № 7.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1 Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.**
- 2 Правила приема и хранения муки на производстве.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку луганскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 8.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1 Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.**
- 2 Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку русскую круглую, Vд-140л**

**БИЛЕТ №9.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**

**2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Охарактеризуйте заварки, применяемые в хлебопекарном производстве, и их назначение.**
- 2 Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку сдобную, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 10.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Определение готовности дрожжевого теста.**
- 2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булку с крошкой, Vд-100л**

**БИЛЕТ № 11.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1. Какие способы приготовления пшеничного теста применяют на хлебопекарных предприятиях, каковы их особенности?**
- 2. Санитарные требования к содержанию тестоприготовительных отделений.**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на булку с маком, Vд-140л**

## **БИЛЕТ № 12.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Определение влажности муки, ее влияние на выход изделий.**
- 2 Булочные изделия, особенности их производства.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на булочную мелочь, Vд-300л**

## **БИЛЕТ № 13.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.**
- 2 Охарактеризуйте микрофлору ржаных заквасок и теста.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на калач саратовский, Vд-300л**

## **БИЛЕТ № 14.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

### **Текст задания**

- 1 Закваска. Приготовление и применение заквасок.**
- 2 Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру**

на плетенку с маком, Vд-140л

**БИЛЕТ № 15.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Сухарные изделия, особенности их производства.**
- 2 Прием и хранение молока и молочных продуктов. Требование к качеству. Использование.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на плюшку московскую, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 16.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Каково назначение обминки теста в процессе брожения?**
- 2 Какие виды сырья входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рожок алтайский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 17.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на**

переработку.

- 2 Назовите сухие смеси, в том числе мучные композитные, которые используют для приготовления пшеничного теста.
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на сдобу обыкновенную, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 18.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Бараночные изделия, особенности их производства.
- 2 Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на сдобу выборгскую, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 19.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Полуфабрикаты хлебобулочного производства
- 2 Что такое спиртовое брожение и какие факторы влияют на его интенсивность?
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рогалики молочные, Vд-140л

#### **БИЛЕТ № 20.**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

##### **Текст задания**

- 1 Процессы, протекающие в тесте при брожении**
- 2 Как осуществляют расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способах приготовления теста?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на рогалики закарпатские, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 21.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1. Какие виды замеса используют на хлебопекарных предприятиях?**
- 2. Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение в тесте, какова их классификация?**
- 3. Рассчитать производственную рецептуру на халу плетеную, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 22.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур.**

**Текст задания**

- 1 1. Каковы особенности разведочного и производственного циклов приготовления заквасок?**
- 2 Сдобные хлебобулочные изделия, особенности их производства.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб горчичный, Vд-300л**

**БИЛЕТ № 23.**

### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

#### **Текст задания**

- 1 Сорты муки (характеристика, подготовка к производству).**
- 2 Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб донецкий, Vд-330л**

### **БИЛЕТ № 24.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

#### **Текст задания**

- 1 Дрожжевое тесто (рецептура, технология приготовления опарным способом).**
- 2 Какие вещества формируют структуру теста, его твердую, жидкую и газообразную фазы?**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб красносельский, Vд-140л**

### **БИЛЕТ № 25.**

#### **Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

#### **Текст задания**

- 1 По каким показателям определяют готовность теста к разделке?**
- 2 Дефекты изделий, вызванные нарушением правил подготовки сырья в производство**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб пшенично-ржаной обойный, Vд-**

**БИЛЕТ № 26.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Каково технологическое значение интенсивности замеса теста?**
- 2 Правила взаимозамены сырья**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб заварной, Vд-300л**

**БИЛЕТ № 27.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 Факторы, влияющие на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения теста.**
- 2 Применение солода в хлебопекарном производстве**
- 3 Рассчитать производственную рецептуру на хлеб рижский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 28.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1 . Общая характеристика способов приготовления теста**
- 2 Приготовление жидких опар.**

- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб сдобный майский, Vд-140л**

**БИЛЕТ № 29.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1**      **Приготовление теста на густой опаре.**
- 2**      **Для каких изделий применяют ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?**
- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб «Ромашка», Vд-330л**

**БИЛЕТ № 30.**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.**

**Текст задания**

- 1**      **Приготовление опары. Каково назначение удельного содержания муки в опаре для созревания теста.**
- 2**      **Отсдобка теста. Значение и выполнение.**
- 3**      **Рассчитать производственную рецептуру на хлеб зерновой, Vд-140л**

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**УСЛОВИЯ**

**К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:**

- экзаменационные билеты;**
- экзаменационная ведомость.**

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

### **3.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **3.3.1. Критерии оценки текущего контроля**

**Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5" ставится, если обучающийся:**

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;**
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;**
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.**

**Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.**

**Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:**

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;**
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;**
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.**

**Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.**

<b>Наименование объектов контроля и</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Оценка</b>
---	--	---------------

<b>оценки</b>		
<b>тесты</b>	<b>Знание ответов на вопросы</b>	<p>«5» - 100 – 90% правильных ответов</p> <p>«4» - 89 - 80% правильных ответов</p> <p>«3» - 79 – 70% правильных ответов</p> <p>«2» - 69% и менее правильных ответов</p>
<b>Устные ответы</b>	<b>Демонстрация знаний по технологии приготовления теста.</b>	<b>Устные ответы на вопросы должны соответствовать учебным пособиям, конспектам лекций.</b>
<b>Практические работы</b>	<b>Умения самостоятельно выполнять практические задания, сформированность общих компетенций</b>	<b>Выполнение объема предложенного задания (не менее 80%) – положительная оценка</b>
	<b>Владение технологией выполнения задания в соответствии с требованиями.</b>	<b>Оцениваются в процентах от выполненных и защищенных практических работ, а также учитывается</b>

	<p><b>Правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом</b></p>	<p><b>отработка студентом пропущенных занятий:</b></p> <p><b>80-100 % – выполнены и защищены все практические работы;</b></p> <p><b>60-79 % – выполнены все практические работы, защищено менее 75% работ;</b></p> <p><b>40-59 % – выполнены все практические работы, защищено менее 50% раб;</b></p> <p><b>39-0 % – выполнены все практические работы, но не защищены или есть пропуски по работам</b></p>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Знание вопросов междисциплинарного курса в соответствии с пройденной темой, применение теоретических знаний при</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа состоит из подготовки рефератов, изучения теоретических вопросов,</b></p>

	<p><b>выполнении самостоятельных творческих заданий</b></p>	<p><b>приготовления глоссария, технологических схем и карточек, приготовления презентации.</b></p> <p><b>«5» - полностью выполненное задание, тема раскрыта</b></p> <p><b>«4» - небольшие недочеты в раскрытии темы и ее понимании</b></p> <p><b>«3» - не полностью выполненное задание и допущены ошибки</b></p> <p><b>«2» - полностью отсутствует задание</b></p>
<p><b>Проверка конспектов, рефератов</b></p>	<p><b>Умение ориентироваться в информационном пространстве, составлять конспект.</b></p> <p><b>Знание правил оформления рефератов, творческих работ.</b></p>	<p><b>Соответствие содержания работы, заявленной теме, правилам оформления работы.</b></p>

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

Тема \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

Фамилия, имя обучающегося: \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Профессия \_\_\_\_\_

Срок обучения \_\_\_\_\_


Фамилия, инициалы проверяющего: \_\_\_\_\_

Должность проверяющего: \_\_\_\_\_

Количество баллов \_\_\_\_\_ оценка «\_\_\_\_\_»

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

**3.3.2. Критерии оценки промежуточного контроля**

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в

понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании ГПОУ «Донецкий ПЛПП» без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

#### **4.Перечень материалов, оборудования и информационных источников используемых в аттестации**

##### **Основные источники:**

- 1. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»**
- 2. Зверева Л.Ф. «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»;**
- 3.Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»**

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Павлов А.В., «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» СПб: «ПРОФИКС», 2010г.

5. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству. Москва

6. Цыганова Т.Б.. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

7. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

**Дополнительные источники:**

1. tokoch.ru
2. eda-server.ru
3. hleb.net
4. gastronom.ru
5. kraushka.ru

Утверждаю:

Директор

\_\_\_\_\_

**ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ**

по

МКД \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

вид аттестации: комплексный экзамен, экзамен

(нужное подчеркнуть)

профессия \_\_\_\_\_

группа

№ \_\_\_\_\_

экзаменатор(ы)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<b>№ п / п</b>	<b>Ф.И.О. экзаменующе гося</b>	<b>№ экз.бил ета</b>	<b>Оце нка</b>	<b>Подпись экзамена тора (ов)</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				
<b>9</b>				
<b>1 0</b>				
<b>1 1</b>				
<b>1 2</b>				
<b>1 3</b>				
<b>1 4</b>				
<b>1 5</b>				
<b>1 6</b>				
<b>1 7</b>				

1 8				
1 9				
2 0				
2 1				
2 2				
2 3				
2 4				
2 5				
2 6				
2 7				
2 8				
2 9				
3 0				

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

**Подпись экзаменатора (ов)**

**Курс: 1**  
**Полугодие: 1**  
**Профессия: «Пекарь»**  
**Группа:**

### **Тестовое задание**

1. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) сахар и мука;
- 2) яйцепродукты и мука;
- 3) крахмал и мука.

2. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

4. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

6. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;

2) сахар;

3) мука.

7. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

1) эластичную;

2) пластично-вязкую;

3) пористую.

8. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

1) сократиться;

2) увеличиться;

3) не имеет значения.

9. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

1) 100 °С;

2) 75 °С;

3) 45 °С.

10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

1) 1000 слоев;

2) 256 слоев;

3) 50 слоев.

11. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;

2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;

3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

12. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

13. Торт «Прага» приготавливают

- а) из слоёного теста
- б) из песочного теста
- в) из бисквитного теста

14. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) химическим
- б) механическим
- в) биологическим

#### Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	1	3	1	3	3	1	3	2	2	1	3	1	2

#### Критерии оценивания теста

	Оценки за зачет		
	удовлетворительно	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	55% и более	75% и более	90 % и более
<b>Количество тестовых заданий:</b>			
15	От 8 до 11	От 12 до 14	15

20	От 11 до 14	От 15 до 18	19 -20
25	От 13 до 18	От 19 до 22	23 и более
26	От 14 до 18	От 19 до 23	24 и более
30	От 16 до 21	От 22 до 27	28 и более
40	От 22 до 28	От 29 до 35	36 и более

**Перечень практических заданий для проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

**по МДК 02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» профессионального модуля «Приготовление теста»**

**Курс: 1**

**Полугодие: 2**

**Профессия: 260103.01 «Пекарь»**

**Группа: 9-10**

**Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

**Задание 1.**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (**см. Приложение**)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

## Задание 2.

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт. булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (**см. Приложение**)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

**Оценка 5 «отлично» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся без ошибок излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов;
- правильно подбирает необходимое оборудование, инструменты;
- рационально организует рабочее место;
- знает требования безопасности труда; санитарные требования

**Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов;
- правильно подбирает необходимое оборудование, инструменты;
- рационально организует рабочее место;

- знает требования безопасности труда; санитарные требования

*но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;*

**Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся в недостаточном объеме владеет приемами работ практического задания;
- обучающийся с ошибками излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов; исправляемые с помощью преподавателя;
- допускает несущественные ошибки в выборе необходимого оборудования, инструментов; организации рабочего места; требованиях безопасности труда; санитарных требованиях

**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания;
- с серьезными ошибками излагает технологии приготовления изделий, причины дефектов; исправляемые с помощью преподавателя;
- допускает существенные ошибки в выборе необходимого оборудования, инструментов; организации рабочего места; требованиях безопасности труда; санитарных требованиях

*Оценка за зачет выставляется как среднее арифметическое полученных оценок за тестирование и практическое задание ( по правилам математического округления)*

#### **4. Контрольно –оценочные средства, необходимые для проведения комплексного экзамена.**

**Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края**

**КГБОУ НПО «Профессиональное училище №4»**

Рассмотрены на заседании методической комиссии _____дисциплин от «    » _____ 2015 г Протокол №	«УТВЕРЖДАЮ» _____ /Председатель педагогического совета/ от «    » _____ 2015 г. Протокол №
---	--

_____/_____/_____ Председатель ПЦК _____.	
--	--

### **Экзаменационные билеты**

**по МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»; МДК 02.02.» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

**Билеты для проведения экзамена по ПМ 02 «Приготовление теста»**

**Курс: 2**

**Полугодие: 2**

**Профессия: 260103.01 «Пекарь»**

**Группа: 9-10**

#### **Билет №1**

1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.
2. Приготовление заварного теста.
3. Правила работы на дозирующем оборудовании.

#### **Билет №2**

1. Технология приготовления пшеничного теста опарными способом.
2. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки.
3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

#### **Билет №3**

1. Подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления бисквитного теста.
3. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

#### **Билет №4**

1. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
2. Технология приготовления фарша: творожного и овощного.
3. Методы регулировки дозирующего оборудования

#### **Билет №5**

1. Рецепттура. Понятие о рецепттуре.
2. Технология приготовления фарша: мясного, рыбного, ливерного.
3. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

#### **Билет № 7**

1. Способы разрыхления теста.
2. Технология приготовления сиропов, помады.
3. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

#### **Билет № 8**

1. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления крем белковый, крем заварной.
3. Правила приема и хранения муки на производстве.

#### **Билет № 9**

1. Влияние компонентов рецепттуры на процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления песочного теста.
3. Правила прием и хранение дрожжей, соли на производстве.

#### **Билет № 10**

1. Заварка. Приготовление и применение заварок.
2. Технология приготовления крем «Шарлот» (основной), крем «Новый».
3. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

#### **Билет №12**

- 1.Определение готовности дрожжевого теста.
- 2.Технология приготовления вафельного теста.
3. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Вид муки, сорт муки.

#### **Билет № 11**

1. Способы приготовления пшеничного теста .
2. Приготовление сладких начинок.
3. Санитарные требования к содержанию дрожжевых и тестоприготовительных отделений.

#### **Билет №13**

1. Требование к качеству основного сырья и дополнительного сырья.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

#### **Билет №14**

1. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста.
2. Подготовка основного и вспомогательного сырья для мучных кондитерских изделий.
- 3.Контроль за выполнением технологического процесса.

#### **Билет №15**

1. Закваска. Приготовление и применение заквасок.
2. Технология приготовления сдобного пресного теста.
3. Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.

#### **Билет №16**

1. Рецептуры приготовления на кекс «Здоровье», «Весенний».
2. Технология приготовления пресного слоеного теста.
3. Прием и хранение молока и молочных продуктов . Требование к качеству. Использование.

### **Билет № 17**

1. Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.
2. Технология приготовления теста воздушного и воздушно-ореховое.
3. Организация работы в дрожжевом отделении.

### **Билет №18**

1. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.
2. Технология приготовления миндального теста.
3. Приготовление жидких дрожжей.

### **Билет №19**

1. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Технология приготовления сахарной мастики и марципана.
3. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

### **Билет №20**

1. Полуфабрикаты хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления желе, цукатов, посыпки.
3. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей.

### **Оценка 5 «отлично» выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

**Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

*Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.*

**Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся с ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- допускает ошибки в методах регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- допускает ошибки в методах определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- слабо знает структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;

**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:**

- обучающийся с грубыми ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- не знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- допускает грубые ошибки в правилах подготовки сырья к производству;
- не знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- не владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- не знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- не может объяснить сущность процессов созревания теста;

## 5. Требования к проверочной работе по учебной и практике

Проверочная работа по учебной практике выставляется по результатам выполнения практических работ (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

### 5.1 Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность / профессия

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

---

---

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Освоение приемов по подготовке и дозированию сырья.		
Освоение приемов по приготовлению теста различными способами согласно производственным рецептурам.		
Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.		
Обслуживание оборудования для приготовления теста.		

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

## **6. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основные источники:**

#### **1. Учебники:**

- 1.1. Т.В.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» М. Изд-Центр «Академия» 2010г
- 1.2. Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. «Технология производства мучных кондитерских изделий» М. Изд-Центр «Академия», 2011 г.
- 1.3. Т.К. Апет, З.Н.Пашук, С.В.Пашук «Технология хлебопекарного производства» Издательство «Беларусь», 2010г
- 1.4. Т.К. Апет, З.Н.Пашук «Сырьё и материалы хлебопекарного и кондитерского производства» Издательство «Техноперспектива», 2009
- 1.5. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 г.
- 1.6. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 г.

#### **2. Нормативные документы:**

2.1. А.В. Павлов, «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий» СПб: «ПРОФИКС», 2010г.

2.3. П.С. Ершов «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия» Санкт-Петербург. «Профи-Информ» 2011г.

### **3. Дополнительные источники:**

3.1. Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М: Изд-Центр «Академия», 2012г.

3.1 Г.Г. Дубцов, «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», М: Изд-во «Мастерство», 2008г.

3.3. С.П. Ковэн, «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» 2010г.

3.4. Т.К. Аpek «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2012г.

### **4. Интернет-ресурсы:**

1. <http://comp-land.ru/content/view/2975/208/1/11> «СанПиН 2.3.4.545-96 производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий санитарные правила»

2. <http://www.hleb.net/> «Русский хлеб»

3. <http://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> «Кондитерское и хлебопекарное производство»

4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> «Кондитерское и хлебопекарное производство»

## Ватрушка с творогом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
<b>Масса теста:</b>	-	<b>87</b>
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	31,68	31,36
Меланж пастеризованный	3,2	3,2
Сахар-песок	3,6	3,6
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6
Меланж пастеризованный	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>133</b>
Масло растительное	0,3	0,3
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

## Булочка сдобная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	60	60
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	3	3
Сахар-песок	10,5	10,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Масло сливочное	6	6
<b>Масса теста:</b>	-	<b>110,5</b>
Сахар-песок	2,5	2,5
Меланж пастеризованный	2	2
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>115</b>
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

## Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Сахар	6	6
Маргарин столовый	9	9
Меланж	9	9
Соль	1	1
Дрожжи (прессованные)	3	3
Вода	22	22
<b>Тесто дрожжевое № 1089</b>	<b>130</b>	<b>130</b>
Мука на подпыл	4	4
Фарш №1126	90	90
Жир для смазки листов	0,7	0,7
Меланж для смазки	4	4
<b>Выход</b>		<b>2*100</b>

## Беляши

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Вода	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
<b>Масса теста</b>	-----	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
<b>Масса фарша</b>	-----	<b>144</b>
<b>Масса полуфабриката</b>	-----	<b>264</b>
Масло растительное	17	17
<b>Выход</b>		<b>3шт *80</b>

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.02. Приготовление теста**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

**260103.01 Пекарь**

## **Разработчики:**

## **Эксперты от работодателя**

## **Содержание**

### I. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке 4

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции 4

#### 1.2. Иметь практический опыт, знать, уметь 6

### 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю 7

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля 7

#### 3.1. Общие положения 7

#### 3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 8

#### 3.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02 23 3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 02.02 33

#### 3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 02.02 38

### 4. Оценка по учебной и (или) производственной практике 45

#### 4.1. Общие положения 45

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю 45

#### 4.3. Форма аттестационного листа 47

### 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) 48

#### 5.1. Общие положения 48

#### 5.2. Выполнение задания 49

### 6. Условия выполнения 61

## **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **приготовление теста** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## **1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

### **1.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

#### **Профессиональные компетенции**

##### **Показатели оценки результата**

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

Подготовка сырья к пуску в производство

Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья

Демонстрация определения годности органолептическим способом.

Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур

Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья

ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста

Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

.-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;

-Определение качества сырья по органолептической оценке;

-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении

Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения

ПК 2.4.

Обслуживать оборудование для приготовления теста

Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Таблица 2

## **Общие компетенции**

### **Показатели оценки результата**

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

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

-своевременность выполнения заданий;

-качественность выполненных заданий

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

-использование информационных технологий при изучении нового материала;

-освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

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

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

## **1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

ПО1. - Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

### **уметь:**

У1.- Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2. - Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3. - Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У4.-Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5. - Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

-У6. - Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

### **знать:**

З1. - Характеристики сырья и требования к его качеству;

З2. - Правила хранения сырья;

З3. - Правила подготовки сырья к пуску в производство;

З4.-Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

З5.- Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

З6.- Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

З7.- Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

38.- Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

39.- Структуру и физические свойства различных видов теста;

310.- Сущность процессов созревания теста;

311.- Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## **2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 3

Элемент модуля

### **Формы промежуточной аттестации**

МДК .02.01.

Экзамен

МДК 02.02

Экзамен

УП

Дифференцированный зачет

ПП

Дифференцированный зачет

ПМ (в целом)

Экзамен (квалификационный)

## **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **3.1. Общие положения**

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

## **3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

### **3.2.1. Тестовая работа №1**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов.

В тесте имеются задания на дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Крахмальную патоку получают путём \_\_\_\_\_

---

2. Цельное молоко хранят при температуре:

1. 0 - -2<sup>0</sup>С; 2) 0- +6<sup>0</sup>С; 3) 8 – 10<sup>0</sup>С.

3. Средняя масса яйца:

1. 100 г; 2) 75 г 3) 45 г.

4. Маргарин представляет собой \_\_\_\_\_

5. Для чего используется солод?

1. для осахаривания мучной заварки; 2) для приготовления закваски;

2. для приготовления теста.

6. Какую температуру нужно поддерживать в мучных складах?

1. не ниже 0<sup>0</sup>С; 2) не ниже 8<sup>0</sup>С; 3) не ниже 15<sup>0</sup>С.

7. Что происходит с клейковиной муки при хранении?

1. становится более сильной;

2. становится слабее;

3. не изменяется.

8. Просеивание муки осуществляется с целью \_\_\_\_\_

9. С помощью какого прибора определяют плотность солевого раствора?

1. термометр;
2. манометр;
3. ареометр.

10. Тесто – это \_\_\_\_\_

11. Как проверяется производственная рецептура?

1. пересчётом сырья;
2. результатами анализа сырья;
3. пробной выпечкой.

12. Дозирование сырья – это \_\_\_\_\_

---

13. Какой замес теста называется периодическим?

1. замес порции теста при однократном дозировании сырья;
2. замес теста при дозировании определённых количеств сырья в единицу времени.

14. Биологический способ разрыхления теста происходит с помощью:

1. питьевой соды;
2. дрожжей;
3. углекислого аммония.

15. Назовите температуру брожения опары:

1. 20 – 25<sup>0</sup>С;
2. 25 – 30<sup>0</sup>С;
3. 35 – 40<sup>0</sup>С.

16. Какова продолжительность брожения густой опары?

1. 60 – 90 мин.;

2. 120 – 160 мин.;

3. 180 – 270 мин.

17. Для чего в жидкую опару добавляют соль?

1. для снижения вязкости;

2. для ускорения процесса брожения;

3. для повышения кислотности.

18. Какова продолжительность замеса теста в тестомесильной машине периодического действия?

1. 2,5 – 4 мин.;

2. 5 – 10 мин.;

3. 15 – 20 мин.

19. Закваска - это \_\_\_\_\_

---

20. Конечная кислотность КМКЗ составляет:

1. 10 -12 град.;

2. 14 – 18 град.;

3. 18 – 21 град.

21. Как часто освежают КМКЗ?

1. каждые 3 часа;

2. каждые 6 часов;

3. каждые 8 часов.

22. Диспергированная фаза это - \_\_\_\_\_

---

23. Что используют в качестве разрыхлителя в сухих смесях?

1. сухие дрожжи;

2. сухие дрожжи и химические разрыхлители;

3. прессованные дрожжи.

24. В чём заключается сущность безопасного способа приготовления теста?

1. всё сырьё закладывается сразу;
2. сырьё закладывается в определённой последовательности;
3. сначала вносится жидкость, затем остальное сырьё по рецептуре.

25. Какова продолжительность брожения теста при ускоренных способах приготовления?

1. 20 – 40 мин.;
2. 50 – 60 мин.;
3. 60 – 90 мин.

26. Какова подъёмная сила густой закваски для ржано-пшеничного теста?

1. до 15 мин.;
2. до 25 мин.;
3. до 40 мин.

27. Приготовление жидкой закваски для ржано-пшеничного теста по 2-му способу осуществляется:

1. с применением сухого лактобактерина;
2. с применением закваски предыдущего приготовления;
3. с применением чистых культур МКБ.

28. Какое количество добавки-улучшителя Полиمول можно добавлять при замесе ржано-пшеничного теста ускоренным способом?

1. 1-2%;
2. 2-4,5%;
3. 6-8%.

29. Хлебная мочка – это \_\_\_\_\_

---

30. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?

1. подъёмная сила;
2. кислотность;
3. массовая доля спирта.

## **Критерии оценок тестовой работы –**

25-30 – отметка «Отлично»

15-25 – отметка «Хорошо»

10 –15 отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

## **Эталон ответов**

1. Крахмальную патоку получают путём осахаривания картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами.
  2. 2.
  3. 3.
  4. Маргарин представляет собой высокодисперсную жироводную систему, в состав которой входят жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.
  5. 1.
  6. 2.
  7. 1.
  8. Просеивание муки осуществляется с целью удаления посторонних частиц, отличающихся по размерам от частиц муки и для насыщения кислородом воздуха.
  9. 3.
  10. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путём замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой.
  - 11.3.
  12. Дозирование сырья – это \_\_\_\_\_
- 
- 13.1.
  - 14.2.

15.2.

16.3.

17.1.

18.3.

19. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей.

20.2.

21.3.

22. Диспергированная фаза представляет собой специальный жидкий полуфабрикат, полученный путём диспергирования части муки, молочной сыворотки, воды и дополнительного сырья.

23.2.

24.2.

25.1.

26.2.

27.3.

28.2.

29. Хлебная мочка – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченного хлеба

30.2.

## **Тестовая работа №2**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выбрать правильный и наиболее полный вариант ответа

**1. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?**

А) механический Б) биологический В) химический

## **2. Как определить готовность опары?**

А) по внешним признакам (опара немного опадает) Б) по вкусу

В) по появлению кисломолочного запаха

## **3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?**

А) разрыхляют его, создают пористость

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

## **4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?**

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

## **5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?**

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

## **6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

## **7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) соль положена сверх нормы

## **8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?**

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

## **9. Какое тесто используют для приготовления блинов?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

## **10. Какое тесто используют для приготовления оладий?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

**11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?**

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

**12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?**

А) 1л Б) 2,5 л В) 1,5 л

**13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?**

А) 1 л Б) 2,5 л В) 1,5 л

**14. С какой целью муку перед замесом просеивают?**

А) для удаления посторонних примесей Б) для насыщения воздухом

В) для улучшения пекарских свойств муки

**15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?**

А) масса изделий Б) количество сдобы В) наличие или отсутствие фарша

**Эталон ответа**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

Б

А

А

А

Б

А

В

Б

Б

А

В

Б

В

В

Б

### **Задание для самостоятельной работы на уроке**

#### **Рабочий лист № 1**

Тема: « Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия?
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

## **Рабочий лист № 2**

Тема: « Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: образовался «закал» (непропеченный слой мякиша у нижней корки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.
4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

## **Эталоны правильных ответов**

Рабочий лист № 1

Изделие мало расстоялось

1. Изделие перестояло
2. Сверх нормы закладка соли
3. Недоброкачественные дрожжи

Рабочий лист № 2

1. Высокая влажность изделий
2. Изделие перестояло
3. Тесто перебродило
4. Недоброкачественные дрожжи

## **Лабораторная работа №1**

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ МУКИ**

**Цель работы:** изучение методов технологического контроля пшеничной муки, предназначенной для хлебопечения

## **Методические указания к выполнению лабораторных работ**

Выполнение лабораторных работ осуществляется в учебной лаборатории. Для получения максимального эффекта от лабораторных занятий выполнение каждой лабораторной работы поручается бригаде. Количественный состав бригады устанавливается, исходя из минимально необходимого числа студентов для проведения опыта при выполнении работы.

Студенты заранее готовятся к проведению лабораторных работ. При подготовке теоретического раздела работы рекомендуется использовать материалы лекций, учебник или другую имеющуюся методическую литературу. На занятии преподаватель проверяет подготовленность студентов к выполнению работы и дает разрешение на ее выполнение.

Выполнение лабораторной работы осуществляется в строгом соответствии с методическими указаниями.

Работа выполняется студентами только в присутствии преподавателя или лаборанта.

Окончив выполнение практической части лабораторной работы, студенты заносят в протоколы испытаний результаты измерений, обрабатывают их и окончательно оформляют отчет.

Отчет по работе должен содержать: название и цель работы; порядок выполнения работы; результаты экспериментальных исследований и теоретических расчетов; выводы.

## **Теоретические сведения**

*Хлебопекарная мука* – порошкообразный продукт с различным гранулометрическим составом, получаемый путем измельчения (размола) зерна.

Пшеничную муку в соответствии с ГОСТом 26574-85 «Мука пшеничная хлебопекарная» вырабатывают из зерна пшеницы (мягких сортов) пяти сортов: крупчатка, высшего, первого, второго сортов и обойная. Кроме этого, вырабатывают муку пшеничную хлебопекарную в соответствии с техническими условиями: мука пшеничная подольская, мука пшеничная хлебопекарная «особая» высшего и первого сортов и др.

Для установления соответствия качества выработанной муки нормам стандартов на мукомольных предприятиях производят лабораторный анализ средней пробы муки. Определяют запах, вкус, цвет, хруст, влажность, зольность, крупность, количество и

качество клейковины (в пшеничной муке), зараженность вредителями, присутствие металломагнитных примесей (рисунок 1).

Хлебопекарное качество пшеничной муки в основном определяется следующими свойствами:

1. Газообразующая способность, характеризуется количеством диоксида углерода, выделившегося за установленный период времени при брожении теста, замешенного из определенных количеств данной муки, воды и дрожжей.
2. Способность образовывать тесто, обладающее определенными реологическими свойствами – силой муки. От способности муки образовывать тесто с теми или иными реологическими свойствами зависит оптимальное соотношение в тесте муки и воды. К тому же реологические свойства теста влияют на работу тесторазделочных машин, на способность сформованных кусков теста удерживать диоксид углерода и на форму изделия в процессе расстойки и первого периода выпечки.

Объем, структура пористости мякиша и форма готового хлеба также в значительной мере зависят от реологических свойств теста.

3. Цветом муки и способностью ее к потемнению в процессе приготовления из нее хлеба. Цвет мякиша связан с цветом муки. Однако светлая мука может в определенных случаях тоже дать хлеб с темным мякишем. Поэтому для характеристики хлебопекарного достоинства муки имеет значение не только ее цвет, но и способность к потемнению.

Существенное значение имеет и показатель крупности частиц муки.

## **Порядок выполнения работы**

1. Определение органолептических показателей.

Цвет, запах, вкус муки и содержание в ней минеральных примесей определяют органолептически. Вкус муки и наличие в ней хруста устанавливаются, разжевыванием навески около 1 г.

Свежая мука должна иметь пресный вкус. Сладковатый вкус указывает на то, что мука получена из проросшего, морозобойного или незрелого зерна. Горький вкус может быть обусловлен присутствием в зерне горькополынного зерна или прогорканием муки.

Для определения запаха около 20 г муки помещают на чистую бумагу, согревают дыханием и устанавливают запах. Полынный, плесневелый или другой посторонний запах и хруст в муке не допускаются.

В сомнительных случаях хруст, запах и вкус муки определяют дегустацией выпеченного хлеба.

Цвет является показателем сорта муки и определяется органолептически путем сравнения с эталоном. Анализ проводят при дневном рассеянном свете или при достаточно ярком искусственном освещении.

## 2. Определение массовой доли влаги

Массовая доля влаги – это важнейший показатель оценки качества муки. По нему судят об энергетической ценности продукта. Чем выше содержание влаги в продукте, тем меньше в нем полезных сухих веществ (белки, жиры, углеводы в единице массы).

Стандартный метод. В заранее высушенные и взвешенные бюксы укладывают две навески массой по 5 г и ставят в электрический сушильный шкаф, нагретый до температуры 130°C. Крышки у бюкс должны быть открыты и подложены под дно. Высушивание продолжают в течение 40 мин в электросушильном шкафу. Затем бюксы тигельными щипцами вынимают, закрывают крышками, охлаждают в эксикаторе не менее 20 мин и не более 2 часов.

Массовая доля влаги:

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m} 100,$$

где  $m_1$  и  $m_2$  – масса бюксы с навеской до и после высушивания, г;  $m$  – масса навески, г.

Расхождение между двумя параллельными определениями не должно превышать 0,2%. Результат выражают с точностью до 0,1%.

## 3. Определение зараженности амбарными вредителями

Определяют просеиванием 1 кг сортовой муки через проволочное сито № 056, обойной – через проволочные сита № 067 и № 056. Остатки на ситах рассыпают тонким слоем на белой бумаге и анализируют на наличие жуков, куколок, личинок.

Проход сита № 056 используют для определения зараженности клещом.

## 4. Определение содержания металломагнитных примесей.

Содержание металломагнитных примесей определяют в 1 кг муки, рассыпанной тонким слоем (толщиной до 0,5 см) на гладкой поверхности, извлекая примесь подковообразным магнитом. В 1 кг продукции допускается не более 3 мг металломагнитных примесей, размеры частиц не более 0,3 мг.

## 5. Определение крупности помола.

Крупность муки определяют, просеивая на лабораторном сите навеску массой 100 г для обойной муки и 50 г для сортовой на установленных стандартом ситах. Остаток на верхнем сите характеризует наличие в муке крупных частиц, а проход на нижнем – мелких частиц.

#### 6. Определение хлебопекарной силы пшеничной муки по седиментационному осадку.

В мерный цилиндр на 100 мл с притертой пробкой, градуированный с ценой деления 0,1 мл, вносят 3,2 г муки, отвешенной на технических весах. В цилиндр приливают 50 мл дистиллированной воды, подкрашенной красителем бромфенолом синим. Включают секундомер (его не останавливают до конца определения). Цилиндр закрывают пробкой и в течение 5 с встряхивают, резко перемещая в горизонтальном положении. Получают однородную суспензию. Цилиндр устанавливают в вертикальное положение и оставляют в покое на 55 с. Вынув пробку, приливают 25 мл 6 % раствора уксусной кислоты. Закрывают цилиндр и в течение 15 с переворачивают его 4 раза, придерживая пальцем пробку. Оставляют цилиндр в покое на 45 с (до 2 мин по секундомеру с начала определения). В течение 30 с плавно 18 раз переворачивают цилиндр.

Оставляют в третий раз в покое точно на 5 мин и сразу производят визуальный отсчет объема седиментационного осадка с точностью до 0,1 мл. Если небольшая часть осадка всплывает, его прибавляют к основному осадку. Установленный объем седиментационного осадка (мл) пересчитывают на влажность муки 14,5 % по формуле:

$$V_y = V_{y,\text{экс}} \left( \frac{100-14,5}{100-w_m} \right),$$

где  $V_{y,\text{экс}}$  – фактически измеренная величина седиментационного осадка, мл;  $w_m$  – фактическая влажность исследуемой муки, %.

Для оценки хлебопекарной силы по величине седиментационного осадка рекомендуются следующие примерные нормативы (таблица 1).

Таблица 1 - Седиментационный осадок (мл) при различной крупности помола

Категория муки

Объем седиментационного осадка, мл

Очень сильная

> 60

> 45

Сильная

60...40

45...30

Средняя по силе

40...20

30...15

Слабая

< 20

< 15

Проход через сито с ячейками диаметром, мкм

150

200

7. Определение содержания сырой клейковины стандартным методом.

Клейковина – это белковая часть пшеничной муки, остающаяся в виде эластичного сгустка после вымывания крахмала из теста водой. В состав клейковины входят запасные белки - глиадин и глутенин содержащиеся в эндосперме зерна пшеницы; от их содержания и свойств зависят хлебопекарные качества пшеничной муки.

Сущность метода определения массовой доли сырой клейковины в муке заключается в определении количества клейковины после отмывания ее из теста, замешанного из муки и воды при определенных условиях.

На технических весах отвешивают 25 г муки и помещают в фарфоровую чашку, приливают 13 мл водопроводной воды, имеющей температуру 16...20 °С. Муку с водой перемешивают шпателем до получения теста, которое затем хорошо проминают руками. Частицы теста, прилипшие к чашке и шпателю, тщательно собирают и присоединяют к куску теста.

Скатав тесто в шарик, помещают его в чашку и прикрывают на 20 мин для того, чтобы частицы муки пропитались водой и белки, образующие клейковину, набухали. Затем клейковину отмывают от крахмала и оболочек под слабой струей водопроводной воды над густым шелковым или капроновым ситом, разминая слегка тесто пальцами. Сначала отмывание ведут осторожно, не допуская, чтобы вместе с крахмалом и оболочками отрывались кусочки клейковины, после удаления большей части крахмала и оболочек – энергичнее. Случайно оторвавшиеся кусочки клейковины собирают и присоединяют к общей массе клейковины. Отмывание считается законченным, если промывная вода

остается прозрачной. Если клейковина не отмывается, в результатах анализа записывают: "Неотмываемая".

Закончив отмывание клейковины, ее отжимают между ладонями, которые периодически насухо вытирают полотенцем. При этом клейковину несколько раз выворачивают пальцами, каждый раз вытирая ладони полотенцем. Поступают так до тех пор, пока клейковина не станет слегка прилипать к рукам.

Клейковину взвешивают, еще раз промывают в течение 5 мин, вновь отжимают и опять взвешивают. Отмывку клейковины считают законченной при разнице в массе между двумя взвешиваниями не более 0,1 г.

Содержание сырой клейковины в муке в процентах определяют по формуле:

$$x = \frac{100M_k}{M},$$

где  $M_k$  – масса сырой клейковины, г;  $M$  – масса навески муки,  $M=25$  г.

Результат выражают с точностью до 1%.

Содержание сырой клейковины, проценты:

высокое . . . . . свыше 30

среднее . . . . . 26...29,9

ниже среднего . . . . . 20...25,9

низкое . . . . . ниже 20

Качество клейковины характеризуется цветом (светлая, серая, темная), упругими свойствами (растяжимостью, эластичностью).

## 8. Определение качества сырой клейковины.

Оценка качества клейковины имеет первостепенное значение при исследовании хлебопекарных свойств пшеничной муки. Многочисленные методы, предложенные для определения качества клейковины, основаны на оценке ее коллоидных или физических свойствах. К физическим свойствам клейковины относятся растяжимость и эластичность.

Под растяжимостью клейковины понимают ее способность растягиваться в длину. Для оценки качества клейковины по растяжимости 4 г сырой клейковины помещают на 15 мин в стакан с водой, имеющей температуру 18...20 °С. Далее, вынув кусок клейковины из воды и отжав его, вручную постепенно растягивают над линейкой в жгут до разрыва, замечая, на какую длину растянулась клейковина. Продолжительность растяжения клейковины должна составлять около 10 с. Короткая клейковина растягивается до 10 см включительно, средняя – от 10 до 20 см, длинная – более 20 см.

Под эластичностью клейковины подразумевают ее способность восстанавливать первоначальные размеры после ее растяжения. Под упругими свойствами клейковины подразумевают сопротивление действию нагрузки сжатия.

Качество клейковины в известной степени характеризуется ее цветом. Цвет клейковины определяется визуально сразу после ее отмывания и характеризуется словами «светлая», «серая» и «темная». Клейковина хорошего качества должна быть светлой.

*Запись в лабораторном журнале*

Масса навески сырой клейковины после отмывания, г:

первого .....

второго .....

Количество сырой клейковины, %.....

Цвет клейковины .....

Растяжимость .....

Эластичность .....

#### 9. Определение титруемой кислотности муки.

ГОСТ на испытание качества муки предусматривает определение титруемой кислотности муки. Навеску муки массой 5 г высыпают в сухую коническую колбу на 100...150 мл и приливают 50 мл дистиллированной воды. Взбалтывая содержимое колбы до исчезновения комков. В водно-мучную болтушку можно добавить 5 капель однопроцентного раствора фенолфталеина, дополнительно взболтать и оттитровать 0,1н раствором едкого натра до получения устойчиво розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 минуты.

Кислотность муки вычисляют по формуле:

$$x = \frac{100Vk}{10m} ,$$

где V – количество 0,1н NaOH, пошедшей на титрование, мл; k – поправочный коэффициент, k =1; m – масса навески муки, m=5г.

Расхождение между параллельными результатами не должно превышать 0,2°.

Результаты анализа различных образцов пшеничной муки заносится в таблицу 2.

Таблица 2 – Результаты анализа различных образцов пшеничной муки

Наименование

Влажность, %

Содержание сырой клейковины

Хлебопекарная сила по седиментационному осадку

Кислотность, °Н

### **Контрольные вопросы**

1. Виды и сорта муки, применяемой в хлебопекарном производстве?
2. Какие показатели определяют технологические достоинства пшеничной муки?
3. Какие показатели качества устанавливают для пшеничной муки на мукомольных предприятиях?
4. Какой категории "силы" соответствует пшеничная мука, обладающая объемом седиментационного осадка в пределах от 30 до 45 (крупность 200 мкм)?
5. Что такое клейковина пшеничной муки?

6. Какой категории соответствует пшеничная мука с содержанием сырой клейковины 20 %?

**Оцениваются** в процентах от выполненных и защищенных лабораторных работ, а также учитывается отработка студентом пропущенных занятий:

80-100 % – выполнены и защищены все лаб. работы;

60-79 % – выполнены все лаб. работы, защищено менее 75% лаб. работ;

40-59 % – выполнены все лаб. работы, защищено менее 50% лаб. работ;

39-0 % – выполнены все лаб. работы, но не защищены или есть пропуски по лаб. работам.

### **Устный опрос**

#### **Вариант №1**

1. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы по строению и химическому составу?
2. Какие белки образуют клейковину? Какие физические свойства характерны для клейковины хорошего и пониженного хлебопекарного качества?
3. Что такое «автолитическая активность» муки? Почему она обычно определяется для ржаной муки? Каковы ее нормы?
4. Как влияют соль, сахар и жиры на брожение и физические свойства муки?
5. Почему и как эмульгируют жиры перед замесом теста?
6. Почему активированные дрожжи лучше разрыхляют тесто, чем обычно?
7. Как восстанавливается сухое молоко перед замесом теста?
8. Какой замес теста называется интенсивным? Как и почему влияет интенсивный замес на физические свойства теста и процессы его созревания?
9. Какие данные нужно знать для расчета количества раствора соли на замес теста?
10. Как и почему изменяется температура и кислотность полуфабрикатов в процессе брожения?

#### **Вариант №2**

1. Как можно повлиять на процесс кислотообразования, приготовления теста?
2. Какие данные определяют технологический режим приготовления хлебного изделия?
3. Как и для чего контролируют влажность теста?

4. Какие опары называют «густыми» и какие «жидкими»? Каковы преимущества и недостатки жидких опар перед густыми?
5. Перечислите все технологические средства, позволяющие ускорить созревание теста и готовить его сокращенным методом.
6. Каковы сравнительные преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста?
7. Охарактеризуйте способ приготовления булочного теста на больших опарах?
8. Что такое «отсдобка» теста? В каких случаях и с какой целью ее применяют?
9. Как отличается закваска от опары по составу микрофлоры, кислотности и способу приготовления? Почему ржаное тесто готовят на заквасках?
10. В чем заключается разводочный цикл приготовления заквасок

### **Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## **Внеаудиторная самостоятельная работа № 1**

**Подготовить реферат на одну из тем**

### **Варианты заданий**

- 1 Приготовление теста на жидких заквасках
- 2 Тесто для улучшенных видов теста
- 3 Приготовление теста для калачей, ситничков
- 4 Приготовление теста для сдобных изделий

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

### **Критерии оценки**

#### **1) Критерии оценки введения:**

- наличие обоснования выбора темы, ее актуальности; наличие сформулированных целей и задач работы, наличие краткой характеристики первоисточников.

#### **2) Критерии оценки основной части:**

- структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам; наличие заголовков к частям текста и их удачность; проблемность и разносторонность в изложении материала, выделение в тексте основных понятий и терминов их толкование, наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения,

#### **3) Критерии оценки заключения:**

- наличие выводов по результатам анализа, выражение своего мнения по проблеме.

**Общая оценка за реферат** выставляется следующим образом:

если ученик выполнил от 65 % до 80 % указанных выше требований, ему ставится оценка “3”,

если 80 % - 90 % требований, то “4”,

а когда 90 % - 100 % - отметка “5”.

## **Внеаудиторная самостоятельная работа № 4**

**Задание:** Изготовить презентацию на тему «Приготовление дрожжевого теста различными способами»

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

### **Инструкция:**

Количество слайдов должно быть не менее 15 (включая титульный (название презентации)). Информация в слайдах должна быть представлена в убедительной форме, основные идеи отражаться в небольших текстовых фрагментах.

## **Оформление слайдов**

### Стиль

- Соблюдайте единый стиль оформления.
- Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.
- Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).

### Фон

- Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).

### Звуковой фон

- Не должен мешать и, по возможности, помогать восприятию презентации.

### Использование цвета

- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста.
- Для фона и текста используйте контрастные цвета.

- Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

### Анимационные эффекты

- Используйте возможности компьютерной анимации для предоставления информации на слайде.
- Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

## Представление информации

### Содержание информации

- Используйте короткие слова и предложения.
- Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.
- Заголовки должны привлекать внимание студентов.

### Расположение информации на странице

- Предпочтительно горизонтальное расположение информации.
- Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.
- Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.

### Шрифты

- Для заголовков – не менее 24.
- Для информации – не менее 18.
- Шрифты без засечек (Arial, Arial Black, Tahoma, и т.д.) легче читать с большого расстояния.
- Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.
- Для выделения информации желательно использовать жирный шрифт, курсив использовать как можно реже. Подчеркивание использовать нельзя, т.к. это ассоциируется с гиперссылками.
- Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных букв).

### Способы выделения информации

Следует использовать:

- рамки, границу, заливку;
- разные шрифта цветов, штриховку, стрелки;
- рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных факторов.

### Объем информации

- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: студенты могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.
- Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

### Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:

- с текстом;
- с таблицами;
- с диаграммами.

### Колонтитулы

Могут содержать следующую информацию:

- название презентации;
- название раздела презентации;
- название слайда;
- дату;
- время;
- номер слайда;
- имя автора презентации;
- информацию о заказчике;
- информацию о разработчике.

### Разделители

- Служат для визуального разделения информационных элементов слайда и являются эффективным средством формирования информационной структуры слайда.
- В качестве разделителей используются прямые и ломаные линии и пустые места.

## Соединители

- Служат для обозначения логической связи между различными элементами слайда.
- В качестве соединителей используются прямые линии, ломаные линии, стрелки.

## Примитивы

- Это графические элементы, оформляющие текстовую и графическую информацию на слайде и облегчающие ее восприятие.
- Основными типами примитивов являются прямоугольники (рамки) и производные от них фигуры.

## Оформление заголовков

- Точка в конце не ставиться, если заголовок состоит из двух предложений – ставиться.
- Не рекомендуется писать длинные заголовки.
- Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково надо писать в конце (1), (2), (3), или продолжение (продолжение 1), (продолжение 2).

## Оформление диаграмм

- У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда.
- Диаграмма должна занимать все место на слайде.
- Линии и подписи должны быть хорошо видны.

## Оформление таблиц

- Должно быть название таблицы.
- Читаемость.
- Шапка таблицы должна отличаться от основных данных.

## Последний слайд презентации

Рекомендуется, чтобы он содержал любой текст из нижеперечисленного:

- Спасибо за внимание.
- Вопросы.
- Подпись.

- Контактная информация.

### **Критерии оценивания презентации:**

#### СОДЕРЖАНИЕ

Максимальное количество баллов

Титульный слайд с заголовком (оригинальное оформление)

5

Минимальное количество – 5 слайдов

5

Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, анимация)

5

Источники (не менее трех, достоверность информации, наличие Интернет-источников).

5

Текст представлен грамотно, последовательно, имеет логическую завершенность.

5

Текст легко читается (подбор шрифта и фона).

5

Оформление слайдов в едином стиле и в

логической последовательности.

5

Соответствие дизайна содержанию

презентации.

5

### **Перевод баллов в оценку**

40 баллов

отлично

35 баллов

хорошо

25-35 баллов

удовлетворительно

менее 25 баллов

презентация нуждается в доработке

### **3.3. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

#### **Тестовая работа № 1**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 23 вопроса

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 35 минут.

#### **1. вариант**

##### **1. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость**

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

##### **2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте**

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

##### **3. Жидкость придает сдобному пресному тесту**

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

##### **4. Сдобное тесто замешивают**

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

**5. Из сдобного пресного готовят \_\_\_\_\_**

**6. Для приготовления сдобного теста используют оборудование**

А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину

**7. Способ разрыхления вафельного теста**

А) биологический Б) химический В) механический

**8. Консистенция вафельного теста**

А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая

**9. Перечислить продукты, входящие в состав вафельного теста \_\_\_\_\_**

**10. Вафельные листы выпекают**

А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах

**11 Вафельное тесто бывает**

А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое

**12. Продолжительность выпекания вафельных листов**

А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.

**13. После выпечки вафельные листы**

А) охлаждают Б) нагревают В) используют сразу

**14. Для приготовления вафель используют начинки**

А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные

**15. Какие пряности входят в состав пряничного теста \_\_\_\_\_**

**16. Какие изделия готовят из пряничного теста \_\_\_\_\_**

**17. Пряничное тесто готовят**

А) сырцовым способом Б) полузаварным В) заварным

**18. Жженку добавляют в тесто для**

А) придания цвета Б) пористости В) мягкости

**19. При заварном способе муку заваривают**

А) в молочном сиропе Б) в сахаромедовом В) сахаропаточномедовом сиропе

**20. Заварное тесто охлаждают до температуры**

А) до 25-27 Б) 45-50 В) 60-65

**21. Перечислить компоненты слоеного теста**

**22. Соотнести вид теста и его консистенцию**

1. бисквитное а) густое
2. заварное б) полужидкое
3. вафельное в) жидкое

**23. Составить схему приготовления пряничного теста заварным способом**

**2 вариант**

**1. В вафельном тесте предусмотрена жидкость**

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

**2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте**

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

**3. Жидкость придает сдобному пресному тесту**

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

**4. Сдобное тесто замешивают**

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

**5. Из вафельного теста готовят \_\_\_\_\_**

**6. Для приготовления вафельного теста используют оборудование**

А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину

**7. Способ разрыхления вафельного теста**

А) биологический Б) химический В) механический

**8. Консистенция вафельного теста**

А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая

**9. Перечислить продукты, входящие в состав пряничного теста \_\_\_\_\_**

**10. Вафельные листы выпекают**

А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах

**11 Вафельное тесто бывает**

А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое

**12. Продолжительность выпекания вафельных листов**

А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.

**13. Пряники глазируют**

А) помадой Б) сиропом для промочки В) тиражным сиропом

**14. Для приготовления вафель используют начинки**

А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные

**15. Какие пряности входят в состав сухих духов \_\_\_\_\_**

**16. Какие изделия готовят из песочного теста \_\_\_\_\_**

**17. Состав песочного теста \_\_\_\_\_**

**18. Патоку добавляют в тесто для**

А) придания цвета Б) предотвращения черствения В) мягкости

**19. Бисквитное тесто готовят**

А) холодным способом Б) горячим способом В) с подогревом

**20. Назвать причину по которой вафельные листы могут получиться непористыми**

**21. Перечислить компоненты воздушного теста**

**22. Соотнести вид теста и его консистенцию**

1. слоеное а) густое

2. песочное б) пористое

3. воздушное в) твердое

**23. Составить схему приготовления сдобного пресного теста**

**Эталоны ответов**

**1вариант 2вариант**

1)г 1)б

2)а, в 2)а ,в

3)б 3)б

4)б 4)б

5)печенье, пироги 5)вафли, торты, пирожные

6)б 6)б

7)б 7)в

8) в 8)в

9)мука, сахар, желтки, сода, маргарин 9)мука, сахар, патока, мед, яйца,  
масло, аммоний, пряности

10)в 10)в

11) а, в 11)а, в

12)в 12)в

13)а 13)в

14)б, в 14)б, в

15)корица, гвоздика, имбирь, кардамон 15)перец черный, душистый,  
Ванилин, корица, гвоздика

16)пряники, коврижки 16)печенье, пирожные, торты

17)а, в 17)мука, сахар, яйца, масло, сода,

Ванилин, соль

18)а 18)б

19)б, в 19)а, в

20)в 20)выпекание происходило при

Низкой температуре

22)1-в,2-б,3-а 22)1-в,2-а,3-б

23)мука, масло, яйца, лимонная кислота 23) белок яйца, сахарная пудра

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

**90% (20-23) – 5 «отлично».**

**80% (19-18) – 4 «хорошо».**

**70 – 60% (15) – 3 «удовлетворительно».**

**Менее 60 % (14-13) – 2 «неудовлетворительно».**

## **Тестовая работа № 2**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 11 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на равноправие, на дополнение, на подстановку, конструктивные задания

Время выполнения задания – 35 минут.

### ***1 вариант***

**1. Отсутствие, какого продукта способствует получению рассыпчатости изделий из песочного теста:**

а) воды; б) жира; в) яйца

**2. Для приготовления песочного теста используют муку:**

а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;  
в) второго сорта.

**3. Консистенция бисквитного теста**

а) полужидкое б) пластичное в) густое

**4. Какой компонент придает сухость бисквитному полуфабрикату?**

а) лимонная кислота б) крахмал в) патока

**5. При какой температуре надо замешивать песочное тесто?**

а) 15<sup>0</sup>С; б) 20<sup>0</sup>С; в) 30<sup>0</sup>С.

**6. Как определить готовность заварного теста после замеса?**

- а) увеличивается в объёме; б) имеет однородную консистенцию;
- в) стекает с лопаточки в виде треугольника.

**7. Особенностью приготовления слоёного теста является:**

**8. Яичные белки для воздушного теста взбивают до увеличения в объёме**

- а) в 2-3 раза б) в 5-6 раз в) в 7-8 раз.

**9. Соотнести вид теста и изделие**

- 1. заварное а) кекс творожный
- 2. песочное б) кольцо воздушное
- 3. бисквитное в) буше

**10. Составить схему приготовления песочного теста**

**11. Составить схему приготовления бисквитного теста холодным способом**

**2 вариант**

**1. Способ разрыхления, используемый в песочном тесте:**

- а) биологический; б) механический; в) химический.

**2. Что произойдёт с песочным тестом, если увеличить время замеса:**

- а) станет жидким; б) затянется; в) ни чего не произойдёт.

**3. Для приготовления бисквитного теста используют муку**

- а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;
- в) второго сорта.

**4. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?**

- а) отсутствие жидкости б) использование химических разрыхлителей;
- в) ускорение процесса взбивания.

5. Особенностью заварного полуфабриката является \_\_\_\_\_

6. Перечислите стадии приготовления слоёного теста:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

7. Для чего в слоёное тесто добавляют лимонную кислоту?

а) для улучшения вкуса; б) для укрепления клейковины;

в) для придания вязкости.

8. Воздушное тесто представляет собой \_\_\_\_\_

9. Соотнести вид теста и изделие

1. бисквитное а) пирог «Балтика»

2. песочное б) профитроли

3. заварное в) кекс «Столичный»

10. Составить схему приготовления заварного теста

11. Составить схему приготовления бисквитного теста основным способом

**Критерии оценивания**

11-10 – 5 (отлично) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

9-8 – 4 (хорошо) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

7-5 - 3 (удовлетворительно) при выполнении вопроса 10 или 11 включительно

## **Эталоны ответа**

### **1вариант 2вариант**

1-а 1-в

2-б 2-б

3-а 3-б

4-б 4-а,б

5-а 5-образование полости внутри

6-в 6-Приготовление теста,

Подготовка масла, слоеобразование

7-слоеобразование 7-б

8-б 8-белую, пористую структуру

9-1б,2а,3в 9-1а,2в,3б

## **Устный опрос №1**

### **Задание №1**

1. Какие изделия можно приготовить из сдобного пресного теста?
2. Какие виды пряничного теста вы знаете?
3. Как приготавливают песочное тесто?
4. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
5. Какова роль крахмала в бисквитном тесте?
6. Чем обусловлено разрыхление слоеного теста?
7. Какие изделия можно приготовить из воздушного теста?

8. От чего зависят способность белков взбиваться и прочность взбиваемой пены?

## **Задание №2**

1. Чем отличается сырцовый способ приготовления пряничного теста от заварного?
2. Какие процессы происходят при замешивании песочного теста?
3. Какова роль сахара-песка, жира, пищевой соды при приготовлении песочного теста?
4. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
5. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от способа с подогревом?
6. Как готовится заварное тесто?
7. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с сильной клейковиной?
8. Как влияет на стойкость пены недостаточное или чрезмерное взбивание?

## **Критерии оценивания устного ответа**

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке

определений , искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## **Задание для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №2**

### **Разработка технологической карты, расчет калькуляции**

#### ***Общие компетенции***

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

#### **Алгоритм выполнения**

1. Внимательно изучите таблицы
2. Произведите расчет количества продуктов, необходимых для изготовления теста для вафель
3. Составьте калькуляционную карту на тесто для вафель
4. При выполнении задания можете пользоваться учебником Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» 2010г, конспектом, Сборником рецептов мучных кондитерских изделий,2010г.
5. При расчете калькуляции цена продуктов указываются по рыночной цене

#### **Критерии оценивания**

- Оценка «5» - правильно произведены математические расчеты, описание технологического процесса верное

- Оценка «4» - 2-3 неправильных арифметических действий, не полностью раскрыта характеристика готового изделия

- Оценка «3» - не верно описан технологический процесс приготовления изделия, не полностью раскрыта характеристика готового изделия

### Внеаудиторная самостоятельная работа № 3

**Задание:** Составить кроссворд на тему «Приготовление различных видов теста для мучных кондитерских изделий»»

По горизонтали:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_

11. \_\_\_\_\_

12. \_\_\_\_\_

13. \_\_\_\_\_

14. \_\_\_\_\_

По вертикали:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_

### **Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 2 часа.

### **Критерии составления кроссвордов и нормы их оценивания.**

- Соответствие материала заявленной теме работы – 1 балл
- Объём, количество слов: 6-10 слов – 1 бал, 11-20 слов - 2 балла
- Аккуратность оформления- 1 балл
- Форма, тип кроссворда- 1-2 балла
- Способ презентации (письменный вариант, печатный вариант, электронная презентация) – 1-3 балла
- Построение вопросов кроссворда: формулировка заданий – краткая, понятная и в достаточной степени интересная - 2 балла
- Информативная точность и достоверность фактов- 1балл
- Орфографическая правильность- 2 балла
- Оригинальный, красочный, качественный дизайн кроссворда – 2 балла

- Источники информации (с указанием сайтов, авторов, издательства и т.д.)- 2 балла
- Ключи к кроссворду- 2 балла

Оценка «5» - 18-20 баллов.

Оценка «4» - 16-17 баллов.

Оценка «3» - 12-15 баллов

Оценка «2» - менее 12 баллов.

### **3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

#### **3.3.1 Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление теста на густых и жидких заквасках» и «Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом».

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

## **I. ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 02.01. «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» по профессии СПО 260103.01 «Пекарь» базовой подготовки.

## **Умения**

У 1

Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями

У 2

Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье

У 3

Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У 4

Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5

Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

У6

Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

## **Знания**

З 1

Характеристики сырья и требования к его качеству;

3 2

Правила хранения сырья;

3 3

Правила подготовки сырья к пуску в производство;

3 4

Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

3 5

Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

3 6

Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

3 7

Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

3 8

Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

3 9

Структуру и физические свойства различных видов теста;

3 10

Сущность процессов созревания теста;

3-11

Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

### **Билет №1**

- 1.Производственные расчеты
- 2.Унифицированные и производственные рецептуры
- 3.Расчет количества муки

### **Билет №2**

- 1.Расчет количества вспомогательного сырья
- 2.Расчет количества воды
- 3.Расчет температуры воды

### **Билет №3**

- 1.Порядок замеса теста и расчет количества дежей
- 2.Замес, брожение и созревание теста
- 3.Виды замеса теста

### **Билет №4**

- 1.Способы разрыхления теста
- 2.Биохимический способ
- 3.Химический способ

### **Билет №5**

- 1.Механический способ разрыхления теста

2.Приготовление пшеничного теста

3.Жидкие дрожжи

### **Билет №6**

1.Приготовление заварки

2.Приготовление затора

3.Приготовление дрожжей

### **Билет №7**

1.Механический способ разрыхления теста

2.Приготовление пшеничного теста

3.Жидкие дрожжи

### **Билет №8**

1.Приготовление заварки

2.Приготовление затора

3.Приготовление дрожжей

### **Билет №9**

1.Приготовление дрожжей

2. Применение жидких дрожжей

3.Хлебное тесто

### **Билет №10**

1.Приготовление теста на густых опарах

2.Приготовления теста безопарным способом

3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №11**

1. Приготовление дрожжей
2. Применение жидких дрожжей
3. Хлебное тесто

### **Билет №12**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №13**

1. Краснодарская схема
2. Схема ВНИИХПа с ускоренным брожением перед разделкой
3. Сравнительная оценка опарного и безопарного способов приготовления теста

### **Билет №14**

1. Приготовление теста на густых опарах
2. Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №15**

1. Тесто для булочных изделий
2. Приготовление теста на густых опарах
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №16**

- 1.Тесто для булочных изделий
- 2.Приготовление теста на густых опарах
- 3.Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №17**

- 1.Приготовление дрожжей
2. Применение жидких дрожжей
- 3.Хлебное тесто

### **Билет №18**

- 1.Приготовление теста на густых опарах
- 2.Приготовления теста безопарным способом
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №19**

- 1.Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот
- 2.Приготовление теста для городских булок
3. Приготовления теста на жидких опарах

### **Билет №20**

- 1.Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек
- 2.Приготовление теста для рожков и рогликов
- 3.Тесто для сдобных изделий

### **Билет №21**

- 1.Приготовлени е теста для булочек повышенной калорийности

2. Приготовление ржаного теста

2. Общие сведения о ржаных заквасках

### **Билет №22**

1. Тесто для хлеба из обойной муки

2. Головочный способ

3. Квасной способ

### **Билет №23**

1. Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот

2. Приготовление теста для городских булок

3. Приготовление теста на жидких опарах

### **Билет №24**

1. Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек

2. Приготовление теста для рожков и рогликов

3. Тесто для сдобных изделий

### **Билет №25**

1. Приготовление теста на жидких заквасках

2. Тесто для улучшенных видов теста

3. Тесто для хлеба из обдирной муки

### **Билет №26**

1. Тесто для хлеба из ржаной сеяной муки

2. Дать сравнительную оценку способов приготовления ржаного теста

3. Приготовление теста в тестоприготовительных агрегатах

### **Билет №27**

1. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами
2. Приготовление теста с применением мочки и сухарной муки
3. Дефекты хлеба в результате неправильного приготовления теста

### **Билет №28**

1. Технологический контроль процесса приготовления теста
2. Проверка плотности раствора соли или сахара
3. Анализ полуфабрикатов теста

### **Билет №29**

1. Органолептическая оценка полуфабрикатов
2. Определение температуры, влажности, кислотности и подъемной силы
3. Проверка дозирующей аппаратуры

## **III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **III а. УСЛОВИЯ**

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

## III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка **«отлично»** ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках междисциплинарного курса, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки технологического характера.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий технологического характера.

### **3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

#### **3.3.1 Общие положения**

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 2-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с рабочей учебной программой по МДК 02.02. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

К экзамену по междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы «Приготовление сдобного пресного теста», «Приготовление вафельного теста», «Приготовление пряничного теста», «Приготовление песочного теста», «Приготовление бисквитного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление слоеного теста», «Приготовление воздушного теста»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

## I. ПАСПОРТ

### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 02.02. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» по профессии СПО 260103.01 «Пекарь» базовой подготовки.

### **Умения**

У 1

Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями

У 2

Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье

У 3

Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У5

Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

## **Знания**

3 1

Характеристики сырья и требования к его качеству;

3 2

Правила хранения сырья;

3 3

Правила подготовки сырья к пуску в производство;

3 7

Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

3 9

Структуру и физические свойства различных видов теста;

3-11

Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

### **Билет №1**

1. Разрыхлители теста

2. Сдобное пресное тесто

3. Ситуационная задача

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

### **Билет №2**

1. Мука. Подготовка к производству. Основные характеристики

2. Песочное тесто

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

### **Билет №3**

1. Сахар, мед, патока

2. Вафельное тесто

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

### **Билет №4**

1. Яйца и яичные продукты

2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом теста получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

### **Билет №5**

1. Молоко и молочные продукты

2. Приготовление пряничного теста заварным способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления.

### **Билет №6**

- 1.Красители.
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
- 3.Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

### **Билет №7**

- 1.Ароматизаторы
2. Приготовление бисквитного теста холодным способом( буше )
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

### **Билет №8**

- 1.Жиры
2. Приготовление теста для масляного бисквита
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

### **Билет №9**

- 1.Разрыхлители теста
2. Слоеное тесто
- 3.Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

### **Билет №10**

1. Ароматизаторы
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

### **Билет №11**

1. Мука, основные характеристики.
2. Воздушное тесто.
3. Ситуационная задача

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

### **Билет №12**

1. Яйца и яичные продукты.
2. Воздушно – ореховое тесто.
3. Ситуационная задача

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

### **Билет №13**

1. Красители.
2. Крошковое тесто.
3. Ситуационная задача

При выпекании коврижки «Медовой» верхняя корка отделилась, мякиш оказался сырой. Назвать причину возникновения.

### **Билет №14**

1. Жиры.

2. Крошковое тесто.

3. Ситуационная задача

При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

### **Билет №15**

1. Сахар, мед, патока.

2. Слоеное тесто.

3. Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия имеют мало пор. Указать причину возникновения.

### **Билет №16**

1. Разрыхлители теста.

2. Песочное тесто

3. Ситуационная задача

При выпекании бисквитного полуфабриката он получился с комками муки. Указать причину возникновения.

### **Билет №17**

1. Яйца и яичные продукты

2. Сдобное пресное тесто

3. Ситуационная задача

После выпекания песочный полуфабрикат получился сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. Указать причину возникновения.

### **Билет №18**

1. Жиры.

2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом

3. Ситуационная задача

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения.

### **Билет №19**

1. Ароматизаторы
2. Приготовление пряничного теста заварным способом
3. Ситуационная задача

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат осел при выпечке. Указать причину возникновения.

### **Билет №20**

1. Молоко и молочные продукты
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

При выпекании пластов для торта из слоеного теста они имеют плохой подъем и толстые слипшиеся края. Указать причину возникновения.

### **Билет №21**

1. Красители.
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
3. Ситуационная задача

При «отсадке» заготовок для воздушного пирожного масса начала расплываться. Указать причину возникновения.

### **Билет №22**

1. Разрыхлители теста
2. Приготовление бисквитного теста холодным способом
3. Ситуационная задача

После выпекания печенья из слоеного теста оно имеет неравномерный подъем и вздутия. Указать причину возникновения.

### **Билет №23**

1. Яйца и яичные продукты
2. Приготовление бисквитного теста для масляного бисквита
3. Ситуационная задача

При выпекании заготовок для пирожных из заварного теста полуфабрикат получился расплывчатым. Указать причину возникновения.

### **Билет №24**

1. Молоко и молочные продукты
2. Заварное тесто
3. Ситуационная задача

После выпекания песочный полуфабрикат получился плотный, жесткий. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Билет №25**

1. Разрыхлители теста
2. Песочное тесто
3. Ситуационная задача

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Указать причину возникновения и способ устранения этого недостатка.

### **Билет №26**

1. Ароматизаторы
2. Приготовление бисквитного теста основным способом
3. Ситуационная задача

После выпекания заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем. Указать причину возникновения .

### **Билет №27**

1. Яйца и яичные продукты
2. Воздушное тесто
3. Ситуационная задача

При выпекании пластов из слоеного произошло «сжатие» , деформация . Указать причину возникновения.

### **Билет №28**

1. Ароматизаторы
2. Слоеное тесто

### 3. Ситуационная задача

При выпекании заготовок из воздушного теста полуфабрикат начал оседать. Указать причину возникновения и способ устранения.

### Билет №29

1. Яйца и яичные продукты

2. Вафельное тесто

3. Ситуационная задача

После выпекания заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Указать причину возникновения.

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента.

### III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 3-х вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «**отлично**» ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «**хорошо**» ставится, если студент знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках междисциплинарного курса, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится, если студент ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки технологического характера.

Оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если студент не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий технологического характера.

## **4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией

### **4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

#### **4.2.1. Учебная практика**

Таблица 4

**Виды работ**

## **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**

Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами

ПО1-3; ПК 2.1- 2.4; ОК 1-ОК 8; У1-У6

Приготовление теста на жидких и густых заквасках

ПО1-3; ПК 2.1. 2-4; ОК 1-ОК 8; У1-У6

Приготовление бездрожжевых видов теста

ПО1-3; ПК 2.1 2,2 2.4 ОК 1-ОК 8; У1,У2,У3,У4

### **4.2.2. Производственная практика:**

Таблица 5

#### **Виды работ**

## **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**

Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление теста на сухих смесях

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Ускоренный замес теста

ПО1-3; ПК1-4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление теста для блинов, вареников

ПО1-3; ПК1,2.4; ОК1-ОК8; У1-6

Приготовление бисквитного, песочного, заварного теста

ПО1-3; ПК1,2.4; ОК1-ОК8; У1-6

### **4.3. Форма аттестационного листа**

**Аттестационный лист**

Ф.И.О.

**Экзамена квалификационного по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Приготовление теста**

в организации ГБОУ РХ СПО «ЧМТТ» г.Черногорск, ул.Энергетиков, 20

**Виды и объем работ, выполненные обучающейся во время экзамена  
квалификационного**

Приготовление дрожжевого теста различными способами. Приготовление бездрожжевых  
видов теста

**Результаты аттестации**

**Профессиональные компетенции (код и наименование<sup>1</sup>)**

**Основные показатели оценки результата<sup>2</sup>**

**Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная – 0)<sup>3</sup>**

**Интегральная оценка (медиана)**

**ОПОР**

**ПК**

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

П.К.2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

П.К.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

#### ОПОР 1.1

Выполнение технологического процесса приема, хранение, подготовки сырья к производству. Определение органолептических качеств муки и другого сырья. Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок..

ОПОР 1.1Замешивание теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Использование производственных рецептур

ОПОР1.3Оценивание качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами в процессе созревания..

ОПОР1.4Обслуживание оборудования для приготовления теста. Применение различных методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.  
Выполнение правил работ на тестоприготовительном оборудовании.

Система оценки компетенций аттестуемого

Процент результативности

Балл (отметка)

Вербальный аналог

90-100

5

отлично

80-89

4

хорошо

70-79

3

удовлетворительно

Менее 70

2

неудовлетворительно

**Процент положительных оценок:**

**Оценка уровня подготовки:**

**Заключение:** аттестуемый (ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1 – ПК 4.3

ОК 1. –ОК 7.

Дата

**Председатель аттестационной комиссии:**

1. Яковлева Т.И. – зам по УПР

**Члены аттестационной комиссии:**

2. Шпагина М.В. – старший мастер

3. Проскурина С.В.- мастер производственного обучения

4. Скаченко Е.А. – мастер производственного обучения

5. Третьякова Л.Ю. – мастер производственного обучения

6. Жиляева Л.В. – преподаватель спецдисциплин

6. Годлевская Т.А. – зав производством ОАО «Хлеб»

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

## 5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 0.2 **Приготовление теста по профессии СПО 260103.01 Пекарь**

**Экзамен включает:** решение ситуационных задач, практическую квалификационную работу.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен / не освоен**».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.

### 2. Выполнение заданий

Решение ситуационных задач

#### Ситуационная задача №1

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

#### Ситуационная задача №2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

#### Ситуационная задача №3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

#### Ситуационная задача №4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом тесто получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

#### **Ситуационная задача №5**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления

#### **Ситуационная задача №6**

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

#### **Ситуационная задача №7**

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №8**

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

#### **Ситуационная задача №9**

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №10**

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

#### **Ситуационная задача №11**

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №12**

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №13**

При выпекании коврижки «Медовой» верхняя корка отделилась, мякиш оказался сырой. Назвать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №14**

При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №15**

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия имеют мало пор. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №16**

При выпекании бисквитного полуфабриката он получился с комками муки. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №17**

После выпекания песочный полуфабрикат получился сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №18**

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №19**

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат осел при выпечке. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №20**

При выпекании пластов для торта из слоеного теста они имеют плохой подъем и толстые слипшиеся края. Указать причину возникновения.

#### **Ситуационная задача №21**

При «отсадке» заготовок для воздушного пирожного масса начала расплываться. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №22**

После выпекания печенья из слоеного теста оно имеет неравномерный подъем и вздутия. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №23**

При выпекании заготовок для пирожных из заварного теста полуфабрикат получился расплывчатым. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №24**

После выпекания песочный полуфабрикат получился плотный, жесткий. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Ситуационная задача №25**

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Указать причину возникновения и способ устранения этого недостатка.

### **Ситуационная задача №26**

После выпекания заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем. Указать причину возникновения .

### **Ситуационная задача №27**

При выпекании пластов из слоеного произошло «сжатие» , деформация . Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №28**

При выпекании заготовок из воздушного теста полуфабрикат начал оседать. Указать причину возникновения и способ устранения.

### **Ситуационная задача №29**

После выпекания заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Указать причину возникновения.

### **Ситуационная задача №30**

Вы – пекарь, работающий в кондитерском цехе. При приготовлении дрожжевого теста для булочек процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Указать причины и ваши дальнейшие действия.

### **Ситуационная задача №31**

Вы пекарь, выполняющий работу по приготовлению теста для булочек. Вам поручено замесить тесто безопасным способом. Во время брожения вы заметили что тесто имеет пониженный объем. Указать причину и способ исправления.

### **Ситуационная задача №32**

При брожении теста, приготовленного опарным способом во время проведения учебной практики образовался на поверхности теста высохший слой. Указать причину и способ устранения.

### **Ситуационная задача №33**

При прохождении производственной практики, которую вы проходите платно, вы изготовили булочки. Изделия получились расплывчатыми, бледными, заведующий кондитерским цехом объяснил вам, что такие изделия реализации не подлежат и стоимость продуктов будет вычтена из вашей оплаты. Ваши действия.

### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Для выполнения практической квалификационной работы.

### *Задание 1*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление дрожжевого теста безопасным способом**

### *Задание 2*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление дрожжевого теста опарным способом**

### *Задание 3*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на густой опаре**

#### ***Задание 4***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на жидкой опаре**

#### ***Задание 5***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на жидкой пшеничной закваске**

#### ***Задание 6***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на сухой смеси**

### *Задание 7*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста на молочной закваске**

### *Задание 8*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 2.1-2.4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1-6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для блинов**

### *Задание 9*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление слобного пресного теста**

*Задание 10*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление вафельного теста для листовых вафель**

*Задание 11*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление вафельного теста для сахарных вафель**

*Задание 12*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста сырцовым способом**

***Задание 13***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста заварным способом**

***Задание 14***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление пряничного теста полузаварным способом**

### ***Задание 15***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление песочного теста**

### ***Задание 16***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста основным способом**

### ***Задание 17***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста холодным способом**

### ***Задание 18***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста для рулета**

### ***Задание 19***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для масляного бисквита**

### ***Задание 20***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление заварного теста**

### *Задание 21*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление слоеного теста**

### *Задание 22*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление воздушного теста**

### *Задание 23*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление воздушно-орехового теста**

### ***Задание 24***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление миндального теста**

### ***Задание 25***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для крекеров**

### ***Задание 26***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста фило**

### *Задание 27*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

**ПК 1,2,4 ОК1-8**

**ПО1-3, У1,2,3,5,6**

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 6 часов

Текст задания: **Приготовление теста для галет**

## УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 27

Время выполнения каждого задания: 6 часов

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: сита, лотки, миски различной вместимости, яйцеделитель электронные весы, холодильник, промышленный миксер, расстоечный шкаф,

Литература для обучающегося:

## **Основные источники:**

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

## **Дополнительные источники:**

1. [tokoch.ru](http://tokoch.ru)

2. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
3. [hleeb.net](http://hleeb.net)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru)
5. [kraushka.ru](http://kraushka.ru)

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 1. **Ход выполнения задания**

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций

Показатели оценки результата

Оценка (да / нет)

ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье

Подготовка сырья к пуску в производство

Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья

Демонстрация определения годности органолептическим способом.

Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур

Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья

ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста

Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

.-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;

-Определение качества сырья по органолептической оценке;

-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении

Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения

ПК 2.4.

Обслуживать оборудование для приготовления теста

Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании

Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

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

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

-Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

-Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

-своевременность выполнения заданий;

-качество выполненных заданий

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

-Использование информационных технологий при изучении нового материала;

-освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

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

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