

**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 оценке освоения итоговых образовательных результатов
профессионального модуля
ПМ.03. Разделка теста
профессиональной образовательной программы
по профессии начального профессионального образования
260103.01 Пекарь.

подготовил :Кабанцова
Галина Александровна

Новосибирск

2020г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста профессии начального профессионального образования 260103.01 Пекарь.

Обучающийся, завершивший обучение профессионального модуля должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю согласно ФГОС НПО: ПМ.03 Разделка теста.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС НПО по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 21.06.2010 №650, рабочей программы профессионального модуля. Положения о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс.

Оценочная процедура освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля проводится согласно графику учебного процесса, утвержденного директором .

Формой проведения оценочной процедуры является квалификационный экзамен, который проводится непосредственно после завершения обучения профессионального модуля.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения комплексного практического задания по разделке теста.

Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель, при котором принимается решение по освоению/не освоению вида профессиональной деятельности, – не менее 70 %.

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 обучающегося.

Результаты оценочной процедуры оформляются в соответствии с инструктивно-регламентирующими документами региональной системы квалификационной аттестации: решение аттестационно-квалификационной

комиссии фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе экзамена (квалификационного).

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности:

ПМ. 03. Разделка теста.

2.2. Предметы оценивания:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	1. Делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин. 2. Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий. 3. Соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании.
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	4. Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную. 5. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов. 6. Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности. 7. Соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании.

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	8. Производит разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. 9. Применяет различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий. 10. Соблюдает правила охраны труда при разделки мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.	11. Производит разделку полуфабрикатов из мороженого теста. 12. Соблюдает правила охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста.
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.	13. Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. 14. Соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы.
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	15. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста. 16. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	17. Регулирует режимы окончательной расстойки для различных видов изделий. 18. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании шкафа окончательной расстойки.

2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин.	Оценка умения делить тесто на куски заданной массы в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
2. Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий.	Оценка процесса контроля массы тестовых заготовок в модельной ситуации.

	Объект оценки - процесс деятельности.
3. Соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании.	Оценка применения правил охраны труда при делении теста в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
4.Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную.	Оценка процесса формирования тестовых заготовок для различных хлебобулочных изделий. Объект оценки – процесс деятельности.
5. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов.	Оценка процесса органолептического контроля за качеством окончательной расстойки полуфабрикатов в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
6. Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.	Оценка процесса умения контролировать режимы расстойки для различных видов хлебобулочных изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
7.Соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании.	Оценка применения правил охраны труда при формовании тестовых заготовок в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
8. Производит разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема.	Оценка умения пользоваться различными приемами при разделке мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. Объект оценки - процесс деятельности.
9.Применяет различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий.	Оценка приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий в модельной ситуации. Объект оценки – продукт деятельности.
10.Соблюдает правила охраны труда при разделке мучных кондитерских	Оценка применения правил охраны труда при разделке мучных кондитерских изделий.

изделий.	Объект оценки - процесс деятельности.
11.Производит разделку полуфабрикатов из мороженого теста.	Оценка умения производить разделку теста для замороженных полуфабрикатов в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
12.Соблюдает правила охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста.	Объект оценки - процесс деятельности.
13. Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	Оценка процесса выполнения порядка укладки полуфабрикатов на листы, платки, формы в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
14.Соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы.	Объект оценки - процесс деятельности.
15. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста.	Оценка применения методов настройки и регулирования режимов работы оборудования для разделки и формования теста для различных видов хлебобулочных изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
16. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок.	Объект оценки - процесс деятельности.
17.Регулирует режимы окончательной расстойки для различных видов изделий.	Оценка умения регулировать режимы окончательной расстойки для различных видов изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
18. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании шкафа окончательной расстойки.	Объект оценки - процесс деятельности.

2.5. Требования к кадровому обеспечению оценки

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля:

ПМ. 03. Разделка теста

Профессия: 260103.01 Пекарь

Квалификационный разряд: четвертый

Оцениваемые ПК:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов .

1.Выполнить комплексное задание. Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов.
Занести описание алгоритма в бланк ответов.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.1
Тесто дрожжевое – 2х510 г. Мука на подпыл – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.1
Технологическая карта «Сдоба Выборгская» Доска разделочная – 1 шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Разделочный стол

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.2
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г. Масло растительное – 50 г. Сахар – песок – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.2
Технологическая карта «Сдоба Выборгская» Доска разделочная – 1 шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт

Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Термометр Часы Разделочный стол

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.3
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г. Мука пшеничная высшего сорта – 50 г. Сахар – песок – 50 г. Масло сливочное – 25 г. Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.3
Технологическая карта «Сдоба выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1шт Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла сливочного (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для мучной крошки (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Сито – 1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Разделочный стол

ПК 3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.4
Форма – бланк «Алгоритм разделки теста для заморожены полуфабрикатов» - 1 шт. Ручка – 1шт.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.4
Оборудование Стол – 1шт. Стул – 1шт.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.5
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Тестовые заготовки – 8 шт по 65 г.(с мучной крошкой) Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.5
Технологическая карта «Сдоба Выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Противень – 2 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Разделочный стол

Документация.

- 1.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия 2005год;
- 2.Технологическая карта согласно сборнику рецептур и кулинарных изделий.
3. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства» М. Академия 2008.
- 4.Н.Г. Бутекис «Технология мучных кондитерских изделий» М. Академия 2009.

Норма времени на одного обучающегося:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин – 20 мин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования – 30 мин.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста – 45 мин.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста – 30 мин.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы – 10 мин.

Дополнительно:

- подготовка к работе - 5 мин.
- уборка рабочего места - 10 мин.
- контроль качества выполненного задания - 5 мин. на каждого экзаменуемого.

Итого: 2 часа 45 мин.

Место проведения:

Инструмент оценки.

1.Порядок выполнения комплексного практического задания №1: Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы (Приложение 1).

2.Технологическая карта «Сдоба выборгская» (Приложение 2).

3. Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской (Приложение 3).

4.Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1 (Приложение 4).

5. Критерии оценки продукта деятельности при формовании тестовых заготовок для сдобы выборгской. (Приложение 5).

6. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2 (Приложение 6).

7.Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготовлении мучной крошки (Приложение 7).

8. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3 (Приложение 8).

9.Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы (Приложение 9).

10. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5 (Приложение 10).

11.Порядок выполнения задания №2: Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 11).

12. Инструкция к выполнению задания «Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов». (Приложение 12)

13.Эталон выполнения задания №2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 13).

- 14.Бланк для занесения ответов. «Алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов». (Приложение 14)
- 15.Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма разделки теста для замороженных полуфабрикатов. (Приложение 15)
- 16.Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4 (Приложение 16).
- 17.Таблица итоговых результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста (Приложение 17).
- 18.Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 18).
19. Инструкция для обучающегося (Приложение 19).
- 20.Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 20).

Задание 1 Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат –

мучную крошку для одного из видов сдобы Выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

Вариант 1

1. Какие операции выполняются при разделке теста?
2. Как осуществляется деления теста на куски и контролируется масса тестовых заготовок?
3. Какие меры повышают точность деления теста при эксплуатации тестоделительных машин?
4. С какой целью осуществляется округление кусков теста? Особенности округления кусков теста из ржаной муки?
5. В чем заключается назначение предварительной расстойки тестовых заготовок ?В каких условиях она проводится?

Вариант 2

1. Охарактеризуйте особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.
2. Какие операции выполняют при разделки теста для булочных и сдобных изделий?
3. Особенности ручной разделки теста для сдобных изделий?
4. Каковы особенности разделки слоеных изделий? Требования к жировым продуктам, используемым для приготовления слоеного теста?
5. Каковы особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов?

Этапы выполнения.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.

3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.
10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Инструмент оценки.

1. Порядок выполнения комплексного практического задания №1: Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы. (Приложение 1).
2. Технологическая карта «Сдоба выборгская» (Приложение 2).
3. Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской (Приложение 3).
4. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1 (Приложение 4).
5. Критерии оценки продукта деятельности при формовании тестовых заготовок для сдобы выборгской. (Приложение 5).
6. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2 (Приложение 6).
7. Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготовлении мучной крошки (Приложение 7).
8. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3 (Приложение 8).

9. Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы (Приложение 9).

10. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5 (Приложение 10).

Приложение 1

Порядок выполнения комплексного практического задания №1.

Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.

10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Приложение 2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сдоба выборгская.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 10 шт по 50г.,г	
		Брутто	Нетто
Тесто			
		Брутто	Нетто
1	Мука пшеничная высшего сорта	318	318
2	Сахар - песок	20	20
3	Маргарин столовый	25	22
4	Ванилин	0,2	0,2
5	Соль	3,5	3,5

6	Дрожжи	5	5
7	Вода	37,5	37,5
8	Сахарная пудра	3	3
	Выход		510
Для смазывания			
9	Меланж (яйцо)	½ шт	25
Мучная крошка			
10	Мука пшеничная высшего сорта	50	50
11	Сахар - песок	50	50
12	Масло сливочное	30	25
	Выход		125

Технология приготовления

Тесто готовят опарным способом.

1. Приготовление опары.

Для приготовления опары берут 30...60% муки от общего количества приготовления теста, воду и 100% активируемых дрожжей.

В емкость выливают активируемые дрожжи, остаток воды и муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Температура замешенной опары 27...29⁰С. Поверхность посыпают тонким слоем муки, емкость накрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2...3 часа в теплое место.

2. Приготовление теста.

В емкость вливают процеженные растворы сахара, соли, дрожжей. Вводят подготовленные яйца. Всыпают небольшими порциями просеянную муку, но часть муки оставляют на подпыл. Перемешивают. Замешивают тесто в течении 10 минут. За 2...3 мин до окончания замеса добавляют жир. Определяют окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков, тесто легко отстает от рук и стенок посуды. Замешенное тесто слегка посыпают мукой. Посуду накрывают чистой тканью или крышкой. Ставят в теплое место (с температурой около 30⁰С) для брожения на 3...4 часа

Первую обминку делают через 1...1,5 часа, когда тесто увеличится в 1,5...2 раза, вторую обминку – через 2...2,5 часа.

Обминают тесто в течении 1...2 минут.

Окончание брожения определяют по увеличению теста в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

3. Формование сдобы выборгской.

Тесто разделяют в виде плюшек, устриц, батончиков, лепешек и булочек.

Для этого тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57 г. Каждый кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и завертывают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза. Если концы рулета не скреплены, получается *плюшка* круглой формы, а если концы скреплены – одинарная или двойная плюшки.

Изделия укладывают на смазанные жиром листы, оставляют для расстойки на 30 мин, за 10 мин до выпекания смазывают яйцом и после выпекания посыпают сахарной пудрой. Выпекают при температуре 250...260⁰С.

Для изготовления *спиральной устрицы* рулет приготавливают, как для плюшки, но немного толще. Разрезают на куски, проверяют массу и укладывают на противень разрезом вниз так, чтобы наверху оказался другой разрез, напоминающий спираль.

Если при изготовлении рулета края пласта не скрепить яичной смазкой, то концы спирали при расстойке и выпекании разойдутся, и изделие потеряет форму. Необходимо хорошо приклеивать край пласта к рулету или отделять от срезанного куска конец спирали и подкладывать конец под изделие при укладывании на противень.

Изделие в виде *продолговатой устрицы* приготавливают, как описано выше. От свернутого рулета отрезают куски, которые, взвесив, кладут на стол. Тонкую скалку (диаметром 1...1,5 см) держат руками за концы и нажимают ею на кусок теста параллельно разрезам. При этом верхние слои с обеих сторон поворачивают вверх, а средние и нижние слои расходятся в обе стороны. Изделия приобретают форму устрицы.

Способ приготовления *фигурной устрицы* такой же, как продолговатой устрицы, только скалкой нажимают еще раз почти до стола поперек слоям продолговатой устрицы.

Для приготовления *батончиков* тесто развешивают на куски определенной массы, разделяют на шарики и оставляют на 4...5 мин для промежуточной расстойки. Затем левой рукой кладут перед собой шарик, перевернув его, а правой ударяют по шарик, расплющивают его, загибают на себя края и закатывают лепешку обеими руками в продолговатый батончик с заостренными концами, который укладывают швом вниз на смазанный жиром противень. Через 10...12 мин острым ножом делают на батончике

4...5 косых надрезов и за 5...8 мин до выпекания смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами, миндалем или мучной крошкой.

Для приготовления *лепешек с начинкой* кусочки теста определенной массы подкатывают в круглые шарики, через 3...5 мин два шарика перевернув кладут перед собой и тонкой скалкой раскатывают в продолговатые лепешки длиной 12...15 см с утолщенными концами. Утолщение, расположенное ближе к себе, слегка смазывают маслом. В середину лепешки кладут немного повидла, варенья или джема. Начиная с противоположной от себя стороны, сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения наложились друг на друга. Рукой или скалкой слегка нажимают на лепешку между утолщением и повидлом. Если в утолщенных местах надрезать ножом 5...6 зубчиков, то получаются фигурные лепешки. Перед выпеканием их оформляют так же, как батончики, и после выпечки глазируют помадой или посыпают сахарной пудрой.

Для приготовления *булочек с мучной крошкой* отвешенные куски теста подкатывают в шарики, смазывают маслом, обсыпают мучной крошкой и кладут на смазанный маслом противень. После расстойки тремя пальцами делают посередине булочки углубление, в которое из кондитерского мешка выпускают варенье, повидло или джем. После выпечки булочки посыпают сахарной пудрой.

Для приготовления *булочек сахарных* отвешенные куски теста подкатывают в шарики и кладут швом вверх на сахар – песок. Через 3...4 мин булочки плотно прижимают к сахару – песку и укладывают сахаром – песком вверх на смазанный маслом противень. Тупым ножом делают на каждой булочке четыре нажима крест – накрест, посередине кладут немного повидла.

Заготовки укладывают на смазанные жиром листы на расстоянии 20...30 мм друг от друга.

После разделки сдобу оставляют для расстойки в течении 30...40 мин при температуре 35...40⁰С.

За 5...10 мин до выпекания изделия смазывают яйцом, посыпают рублеными орехами, миндалем либо на их поверхность наносят повидло, джем или заварной крем.

Выпекают сдобу в течение 9...13 мин при температуре 250...260⁰С. После выпекания изделия можно глазировать помадой, посыпать сахарной пудрой или оставить без отделки.

4. Приготовление мучной крошки.

Крошку готовят из муки, сахара – песка, масла животного происхождения или маргарина в соотношении 1:1:0,5. Сначала смешивают размягченное

масло и сахар, затем добавляют муку. Все тщательно перемешивают и протирают через сито.

Требования качества.

Внешний вид – форма соответствует одному из видов сформованных изделий;

Цвет – от золотисто – желтого до светло – коричневого;

Вкус – сладкий;

Запах – выпеченного дрожжевого теста;

Консистенция – мякиш пористый.

Приложение 3

Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской.

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
Показатель №1 Делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин.			
1	Подготовка тесторазделочного	Соответствует	1балл

	стола к работе	установленным требованиям	
		Не соответствует установленным требованиям	0 баллов
2	Подкатка тестяных полос в жгуты	Сформовал тестяной жгут	1 балл
		не сформовал тестяной жгут	0 баллов
3	Деление теста на куски равные по массе	Масса тестовых заготовок соответствует норме	1 балл
		Масса тестовых заготовок не соответствует норме	0 баллов
Показатель №2 Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий.			
4	Контроль массы тестовых заготовок	Тестовые заготовки взвешивает	1 балл
		Не производит контроль массы тестовых заготовок	0 баллов
5	Подготовка тестовых заготовок к предварительной расстойке	Округляет тестовые заготовки	1 балл
		Тестовые заготовки не округляет	0 баллов
Показатель №3 Соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании.			
6	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1 балл
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов

7	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
8	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
9	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	9 баллов

Приложение 5

Критерии оценки продукта деятельности при формировании тестовых заготовок для сдобы выборгской.

ПК 3.2 Производить формирование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
	Показатель № 4 Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную (1 изделие).		

1	Органолептическая оценка тестовой заготовки после предварительной расстойки	Проводит, оценку качества согласно инструкциям	1 балл
		Оценку качества не проводит	0 баллов
2	Последовательность операций формования	Последовательно согласно тех.карте	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
3	Сформованность изделий	Формование тестовой заготовки соответствует определенному виду изделий	1 балл
		Форма изделия не соответствует	0 баллов
Показатель №5. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов.			
4	Органолептический контроль	Проводит согласно тех. инструкции	1 балл
		Проводит, с незначительными нарушениями	0 баллов
5	Органолептические показатели	Нормальная расстойка	1 балл
		Недостаточная расстойка	0 баллов
		Избыточная расстойка	0 баллов
Показатель №6 Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.			
6	Показатель окончательной расстойки: температурный режим	Соответствует данному виду изделия	1 балл
		Режим не соответствует	0 баллов
7	Показатель окончательной расстойки: время	Контролирует	1 балл
		Контроль не осуществляет	0 баллов
Показатель №7 Соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании.			
8	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование	1 балл

		использованы в полном объеме и по назначению	
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов
9	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
10	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
11	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	11 баллов

Приложение 7

Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготовлении мучной крошки.

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
Показатель № 8 Производит разделку мучных кондитерских изделий,			

вырабатываемых без крема (второе изделие)			
1	Органолептическая оценка тестовой заготовки после предварительной расстойки	Проводит, оценку качества согласно инструкциям	1 балл
		Оценку качества не проводит	0 баллов
2	Последовательность операций формования	Последовательно согласно тех.карте	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
3	Сформованность изделий	Формование тестовой заготовки соответствует определенному виду изделий	1 балл
		Форма изделия не соответствует	0 баллов
Показатель № 9 Применяет различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий.			
4	Точность дозирования сырья	Не превышает нормы отклонения массы	1 балл
		Превышает норму отклонения	0 баллов
5	Последовательность закладки сырья	Последовательно согласно тех. карты	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
6	Консистенция	Масса полуфабриката однородная, соответствует тех. карте	1 балл
		Масса не однородная, излишняя комковатость	0 баллов
Показатель № 10 Соблюдает правила охраны труда при разделки мучных кондитерских изделий.			
7	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по	1 балл

		назначению	
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов
8	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
9	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
10	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	10 баллов

Приложение 9

Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
	Показатель № 13 Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы,		

платки и в формы.			
1	Подготовка листа	Лист смазан растительным маслом	1 балл
		Лист не смазан	0 баллов
2	Последовательность укладки изделий на листы – расстояние между заготовками	Последовательно согласно тех.карте	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
Показатель № 14 Соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы.			
3	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1 балл
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов
4	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
5	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
6	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	6 баллов

Задание 2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

Этапы выполнения.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.

3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Инструмент оценки.

- 1.Порядок выполнения задания №2: Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 11).
2. Инструкция к выполнению задания «Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов». (Приложение 12)
- 3.Эталон выполнения задания №2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 13).
- 4.Бланк для занесения ответов. «Алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов». (Приложение 14)
- 5.Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма разделки теста для замороженных полуфабрикатов. (Приложение 15)
- 6.Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4 (Приложение 16).

Приложение 11

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов

4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Приложение 12

Инструкция к выполнению задания №2

«Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

1. Внимательно прочитайте эту инструкцию, прежде чем приступите к выполнению заданий!

2.В столбце «Наименование этапов» необходимо указать этапы разделки теста для замороженных полуфабрикатов.

3.В столбце «Технологические параметры» необходимо указать параметры соответствующие этапам разделки теста для замороженных полуфабрикатов (способ приготовления теста, температура, влажность, время, срок хранения).

4.По окончанию выполнения задания сдать заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.

5. Норма времени, отведенная на выполнение задания, составляет 30 мин.

Приложение 13

Эталон выполнения задания №2

«Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1	Приготовление теста	Способ приготовления- ускоренный

		Температура теста после замеса 18...21 ⁰ С
		Время брожения теста – 15...25 мин.
2	Разделка теста	Формование тестовых заготовок
3	Глубокое замораживание	При температуре -30...-35 ⁰ С, 60...120 мин.
		Температура центре теста -7...-10 ⁰ С
4	Хранение полуфабрикатов	При температуре -10...-18 ⁰ С
		Срок хранения 4...18 сут.
5	Приготовление готовых изделий из замороженных полуфабрикатов	Размораживание в цехе при температуре 18...22 ⁰ С 60...90 мин
		Размораживание в специальной камере при температуре 0...3 ⁰ С, 10...12 ч.
6	Окончательная расстойка	При температуре 35...40 ⁰ С
		Относительная влажность воздуха 75%.

Приложение 14

«Алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов».

Ф.И.О.

учащегося _____

№ группы _____

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Приложение 15

**Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма
разделки теста для замороженных полуфабрикатов.**

ПК 3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
<i>Показатель № 11</i> Производит разделку полуфабрикатов из мороженого теста.			

1	Количество основных этапов	Соответствует эталону	1 балл
		Не соответствует эталону	0 баллов
2	Последовательность выполнения основных этапов	Не нарушена (записана в соответствии с эталоном)	1 балл
		Нарушена (не соответствует эталону)	0 баллов
3	Полнота описания технологических параметров каждого основного этапа	Параметры описаны в полном объеме	12(1x12)
		За каждое несоответствие эталоном	0 баллов
4	Последовательность описания технологических параметров каждого основного этапа.	Не нарушена в рамках основных этапов (записана в соответствии с эталоном)	12 (1x12)
		Нарушена в рамках основных этапов. За каждое несоответствие с эталоном	0 баллов
5	Использование профессиональной терминологии при описании работ	Присутствует	1 балл
		Отсутствует	0 баллов
Показатель № 12 Соблюдает правила охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста.			
6	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
7	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
8	Норма времени	Время выполнения	1 балл

		задания не превышает установленного	
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	30 баллов

Приложение 17

**Таблица итоговых результатов оценки профессионального модуля
ПМ.03
Разделка теста.**

Дата проведения: _____ 201__ года

№ п/п Ф.И.О. обучающегося	Итоги сформированности ПК 3.1		Итоги сформированности ПК 3.2		Итоги сформированности ПК 3.3		Итоги сформированности ПК 3.4		Итоги сформированности ПК 3.5		Освоение ВПД в целом	
	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения										
Максимальное кол - во баллов	9		11		10		30		6		46	
1												
2												
3												

Эксперт _____
Эксперт _____
Эксперт _____
Эксперт _____

Приложение 18

**Условия положительного/отрицательного заключения
по освоению профессионального модуля**

Комплексное практическое задание (Задание №1 и Задание №2) позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций в отдельности и освоение профессионального модуля в целом.

Допуском к выполнению комплексного практического задания является наличие у обучающихся спец. одежды и соблюдение правил техники безопасности.

В случае нарушения определенных правил обучающийся не допускается к выполнению задания.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля в целом обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов по каждой профессиональной компетенции.

В случае если обучающийся набирает меньше установленного минимального количества баллов по профессиональной компетенции, профессиональный модуль считается не освоенным.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин - составляет 9 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.1. «Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин» обучающийся должен набрать не менее 6 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 1).

Таблица 1.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

Набрано баллов	< 6 баллов	≥ 6 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.1. не сформирована	ПК 3.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования - составляет 11 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.2. «Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования» - обучающийся должен набрать не

менее 8 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 2).

Таблица 2.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с
применением формующего оборудования.**

Набрано баллов	< 8 баллов	≥ 8 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.2. не сформирована	ПК 3.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста - составляет 10 баллов.**

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.3. «. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста» обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 3).

Таблица 3.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из
различных видов теста.**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.3. не сформирована	ПК 3.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста** - составляет **30 баллов**.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.4. «Разделать полуфабрикаты из мороженого теста» - обучающийся должен набрать не менее 21 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 4).

Таблица 4.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.**

Набрано баллов	< 21 балл	≥ 21 балл
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.4. не сформирована	ПК 3.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы** - составляет **6 баллов**.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.5. «Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы» обучающийся должен набрать не менее 4 балла, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 5).

Таблица 5.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.**

Набрано баллов	< 4 балла	≥ 4 балла
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.5. не сформирована	ПК 3.5. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля **ПМ.03. Разделка теста** составляет **46 баллов**.

Для принятия решения об освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля «Разделка теста» обучающийся должен набрать **не менее 32 баллов**, что составляет **70%** от общего количества баллов (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала по профессиональному модулю
ПМ.03. Разделка теста.**

Набрано баллов	< 32 баллов	≥ 32 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПМ. 03. не освоен	ПМ. 03. освоен

Приложение 19

**Пакет для обучающегося
Комплексное практическое задание по оценке профессионального
модуля ПМ.03. Разделка теста.**

Задание 1. Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

Этапы выполнения.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.
10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.1
Тесто дрожжевое – 2х510 г. Мука на подпыл – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.1
Технологическая карта «Сдоба выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1шт Нож -1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Разделочный стол

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.2
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г. Масло растительное – 50 г. Сахар – песок – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.2
Технологическая карта «Сдоба выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1шт Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Термометр Часы Разделочный стол

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.3
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г.

Мука пшеничная высшего сорта – 50 г.
Сахар – песок – 50 г.
Масло сливочное – 25 г.
Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.3

Технологическая карта «Сдоба Выборгская»
Доска разделочная – 1 шт
Емкость для муки (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для масла сливочного (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для мучной крошки (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт
Нож -1 шт
Сито – 1 шт
Салфетка – 1 шт

Оборудование

Весы электронные
Разделочный стол

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.5

Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г.
Тестовые заготовки – 8 шт по 65 г.(с мучной крошкой)
Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.5

Технологическая карта «Сдоба Выборгская»
Доска разделочная – 1 шт
Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт
Нож -1 шт
Противень – 2 шт
Салфетка – 1 шт

Оборудование

Разделочный стол

Общее время выполнения задания: - 1 час 45 минут.

Порядок выполнения комплексного практического задания №1.

Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.
10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Задание 2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

Этапы выполнения.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов.
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.4
Форма – бланк «Алгоритм разделки теста для заморожены полуфабрикатов» - 1 шт. Ручка – 1шт.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.4
Оборудование Стол – 1шт. Стул – 1шт.

Общее время выполнения задания: - 30 минут.

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Приложение 20

Инструкция для эксперта

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки результата
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки **Раздел №3**
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
 - Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской (ПК 3.1) - Приложение 3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1 - Приложение 4.
 - Критерии оценки продукта деятельности при формовании тестовых заготовок для сдобы выборгской (ПК 3.2) - Приложение 5.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2 - Приложение 6.
 - Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготвлении мучной крошки (ПК 3.3) - Приложение 7.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3 - Приложение 8.
 - Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы (ПК 3.5) - Приложение 9.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5 - Приложение 10.
 - Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма разделки теста для замороженных полуфабрикатов (ПК 3.4) - Приложение 15.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4 - Приложение 16.
4. Заполните экзаменационный лист кандидата совместно с другими членами комиссии в соответствии с оценочной шкалой - Приложение №17, примите решение об освоении обучающимся вида профессиональной деятельности (ВПД).
5. Примите совместно с членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

Список используемой литературы.

1. Бутейкис Н.Г. «Технология мучных кондитерских изделий» М. Академия 2009.
2. Мармузова Л.В. «Технология хлебопекарного производства» М. Академия 2008.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Москва-Академия 2005год;
4. Технологическая карта согласно сборнику рецептов и кулинарных изделий.

**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 оценке освоения итоговых образовательных результатов
профессионального модуля
ПМ.03. Разделка теста
профессиональной образовательной программы
по профессии начального профессионального образования
260103.01 Пекарь.

подготовил :Кабанцова
Галина Александровна

Новосибирск

2021г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста профессии начального профессионального образования 260103.01 Пекарь.

Обучающийся, завершивший обучение профессионального модуля должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю согласно ФГОС НПО: ПМ.03 Разделка теста.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС НПО по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 21.06.2010 №650, рабочей программы профессионального модуля. Положения о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс.

Оценочная процедура освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля проводится согласно графику учебного процесса, утвержденного директором .

Формой проведения оценочной процедуры является квалификационный экзамен, который проводится непосредственно после завершения обучения профессионального модуля.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения комплексного практического задания по разделке теста.

Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель, при котором принимается решение по освоению/не освоению вида профессиональной деятельности, – не менее 70 %.

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 обучающегося.

Результаты оценочной процедуры оформляются в соответствии с инструктивно-регламентирующими документами региональной системы квалификационной аттестации: решение аттестационно-квалификационной

комиссии фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе экзамена (квалификационного).

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности:

ПМ. 03. Разделка теста.

2.2. Предметы оценивания:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	1. Делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин. 2. Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий. 3. Соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании.
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	4. Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную. 5. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов. 6. Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности. 7. Соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании.

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	8. Производит разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. 9. Применяет различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий. 10. Соблюдает правила охраны труда при разделки мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.	11. Производит разделку полуфабрикатов из мороженого теста. 12. Соблюдает правила охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста.
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.	13. Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. 14. Соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы.
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	15. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста. 16. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	17. Регулирует режимы окончательной расстойки для различных видов изделий. 18. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании шкафа окончательной расстойки.

2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин.	Оценка умения делить тесто на куски заданной массы в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
2. Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий.	Оценка процесса контроля массы тестовых заготовок в модельной ситуации.

	Объект оценки - процесс деятельности.
3. Соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании.	Оценка применения правил охраны труда при делении теста в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
4.Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную.	Оценка процесса формирования тестовых заготовок для различных хлебобулочных изделий. Объект оценки – процесс деятельности.
5. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов.	Оценка процесса органолептического контроля за качеством окончательной расстойки полуфабрикатов в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
6. Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.	Оценка процесса умения контролировать режимы расстойки для различных видов хлебобулочных изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
7.Соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании.	Оценка применения правил охраны труда при формовании тестовых заготовок в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
8. Производит разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема.	Оценка умения пользоваться различными приемами при разделке мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. Объект оценки - процесс деятельности.
9.Применяет различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий.	Оценка приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий в модельной ситуации. Объект оценки – продукт деятельности.
10.Соблюдает правила охраны труда при разделке мучных кондитерских	Оценка применения правил охраны труда при разделке мучных кондитерских изделий.

изделий.	Объект оценки - процесс деятельности.
11.Производит разделку полуфабрикатов из мороженого теста.	Оценка умения производить разделку теста для замороженных полуфабрикатов в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
12.Соблюдает правила охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста.	Объект оценки - процесс деятельности.
13. Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	Оценка процесса выполнения порядка укладки полуфабрикатов на листы, платки, формы в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
14.Соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы.	Объект оценки - процесс деятельности.
15. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста.	Оценка применения методов настройки и регулирования режимов работы оборудования для разделки и формования теста для различных видов хлебобулочных изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
16. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок.	Объект оценки - процесс деятельности.
17.Регулирует режимы окончательной расстойки для различных видов изделий.	Оценка умения регулировать режимы окончательной расстойки для различных видов изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
18. Соблюдает правила охраны труда при обслуживании шкафа окончательной расстойки.	Объект оценки - процесс деятельности.

2.5. Требования к кадровому обеспечению оценки

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля:

ПМ. 03. Разделка теста

Профессия: 260103.01 Пекарь

Квалификационный разряд: четвертый

Оцениваемые ПК:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов .

1.Выполнить комплексное задание. Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов.
Занести описание алгоритма в бланк ответов.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.1
Тесто дрожжевое – 2х510 г. Мука на подпыл – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.1
Технологическая карта «Сдоба Выборгская» Доска разделочная – 1 шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Разделочный стол

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.2
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г. Масло растительное – 50 г. Сахар – песок – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.2
Технологическая карта «Сдоба Выборгская» Доска разделочная – 1 шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт

Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Термометр Часы Разделочный стол

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.3
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г. Мука пшеничная высшего сорта – 50 г. Сахар – песок – 50 г. Масло сливочное – 25 г. Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося.

ПК 3.3
Технологическая карта «Сдоба выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1шт Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла сливочного (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для мучной крошки (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Сито – 1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Разделочный стол

ПК 3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.4
Форма – бланк «Алгоритм разделки теста для заморожены полуфабрикатов» - 1 шт. Ручка – 1шт.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.4
Оборудование Стол – 1шт. Стул – 1шт.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.5
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Тестовые заготовки – 8 шт по 65 г.(с мучной крошкой) Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.5
Технологическая карта «Сдоба Выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Противень – 2 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Разделочный стол

Документация.

- 1.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия 2005год;
- 2.Технологическая карта согласно сборнику рецептур и кулинарных изделий.
3. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства» М. Академия 2008.
- 4.Н.Г. Бутекис «Технология мучных кондитерских изделий» М. Академия 2009.

Норма времени на одного обучающегося:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин – 20 мин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования – 30 мин.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста – 45 мин.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста – 30 мин.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы – 10 мин.

Дополнительно:

- подготовка к работе - 5 мин.
- уборка рабочего места - 10 мин.
- контроль качества выполненного задания - 5 мин. на каждого экзаменуемого.

Итого: 2 часа 45 мин.

Место проведения:

Инструмент оценки.

1.Порядок выполнения комплексного практического задания №1: Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы (Приложение 1).

2.Технологическая карта «Сдоба выборгская» (Приложение 2).

3. Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской (Приложение 3).

4.Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1 (Приложение 4).

5. Критерии оценки продукта деятельности при формовании тестовых заготовок для сдобы выборгской. (Приложение 5).

6. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2 (Приложение 6).

7.Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготовлении мучной крошки (Приложение 7).

8. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3 (Приложение 8).

9.Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы (Приложение 9).

10. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5 (Приложение 10).

11.Порядок выполнения задания №2: Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 11).

12. Инструкция к выполнению задания «Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов». (Приложение 12)

13.Эталон выполнения задания №2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 13).

- 14.Бланк для занесения ответов. «Алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов». (Приложение 14)
- 15.Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма разделки теста для замороженных полуфабрикатов. (Приложение 15)
- 16.Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4 (Приложение 16).
- 17.Таблица итоговых результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста (Приложение 17).
- 18.Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 18).
19. Инструкция для обучающегося (Приложение 19).
- 20.Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 20).

Задание 1 Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат –

мучную крошку для одного из видов сдобы Выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

Вариант 1

1. Какие операции выполняются при разделке теста?
2. Как осуществляется деления теста на куски и контролируется масса тестовых заготовок?
3. Какие меры повышают точность деления теста при эксплуатации тестоделительных машин?
4. С какой целью осуществляется округление кусков теста? Особенности округления кусков теста из ржаной муки?
5. В чем заключается назначение предварительной расстойки тестовых заготовок ?В каких условиях она проводится?

Вариант 2

1. Охарактеризуйте особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.
2. Какие операции выполняют при разделки теста для булочных и сдобных изделий?
3. Особенности ручной разделки теста для сдобных изделий?
4. Каковы особенности разделки слоеных изделий? Требования к жировым продуктам, используемым для приготовления слоеного теста?
5. Каковы особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов?

Этапы выполнения.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.

3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.
10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Инструмент оценки.

1. Порядок выполнения комплексного практического задания №1: Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы. (Приложение 1).
2. Технологическая карта «Сдоба выборгская» (Приложение 2).
3. Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской (Приложение 3).
4. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1 (Приложение 4).
5. Критерии оценки продукта деятельности при формовании тестовых заготовок для сдобы выборгской. (Приложение 5).
6. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2 (Приложение 6).
7. Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготовлении мучной крошки (Приложение 7).
8. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3 (Приложение 8).

9. Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы (Приложение 9).

10. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5 (Приложение 10).

Приложение 1

Порядок выполнения комплексного практического задания №1.

Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.

10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Приложение 2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сдоба выборгская.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 10 шт по 50г.,г	
		Брутто	Нетто
Тесто			
		Брутто	Нетто
1	Мука пшеничная высшего сорта	318	318
2	Сахар - песок	20	20
3	Маргарин столовый	25	22
4	Ванилин	0,2	0,2
5	Соль	3,5	3,5

6	Дрожжи	5	5
7	Вода	37,5	37,5
8	Сахарная пудра	3	3
	Выход		510
Для смазывания			
9	Меланж (яйцо)	½ шт	25
Мучная крошка			
10	Мука пшеничная высшего сорта	50	50
11	Сахар - песок	50	50
12	Масло сливочное	30	25
	Выход		125

Технология приготовления

Тесто готовят опарным способом.

1. Приготовление опары.

Для приготовления опары берут 30...60% муки от общего количества приготовления теста, воду и 100% активируемых дрожжей.

В емкость выливают активируемые дрожжи, остаток воды и муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Температура замешенной опары 27...29⁰С. Поверхность посыпают тонким слоем муки, емкость накрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2...3 часа в теплое место.

2. Приготовление теста.

В емкость вливают процеженные растворы сахара, соли, дрожжей. Вводят подготовленные яйца. Всыпают небольшими порциями просеянную муку, но часть муки оставляют на подпыл. Перемешивают. Замешивают тесто в течении 10 минут. За 2...3 мин до окончания замеса добавляют жир. Определяют окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков, тесто легко отстает от рук и стенок посуды. Замешенное тесто слегка посыпают мукой. Посуду накрывают чистой тканью или крышкой. Ставят в теплое место (с температурой около 30⁰С) для брожения на 3...4 часа

Первую обминку делают через 1...1,5 часа, когда тесто увеличится в 1,5...2 раза, вторую обминку – через 2...2,5 часа.

Обминают тесто в течении 1...2 минут.

Окончание брожения определяют по увеличению теста в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

3. Формование сдобы выборгской.

Тесто разделяют в виде плюшек, устриц, батончиков, лепешек и булочек.

Для этого тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57 г. Каждый кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и завертывают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза. Если концы рулета не скреплены, получается *плюшка* круглой формы, а если концы скреплены – одинарная или двойная плюшки.

Изделия укладывают на смазанные жиром листы, оставляют для расстойки на 30 мин, за 10 мин до выпекания смазывают яйцом и после выпекания посыпают сахарной пудрой. Выпекают при температуре 250...260⁰С.

Для изготовления *спиральной устрицы* рулет приготавливают, как для плюшки, но немного толще. Разрезают на куски, проверяют массу и укладывают на противень разрезом вниз так, чтобы наверху оказался другой разрез, напоминающий спираль.

Если при изготовлении рулета края пласта не скрепить яичной смазкой, то концы спирали при расстойке и выпекании разойдутся, и изделие потеряет форму. Необходимо хорошо приклеивать край пласта к рулету или отделять от срезанного куска конец спирали и подкладывать конец под изделие при укладывании на противень.

Изделие в виде *продолговатой устрицы* приготавливают, как описано выше. От свернутого рулета отрезают куски, которые, взвесив, кладут на стол. Тонкую скалку (диаметром 1...1,5 см) держат руками за концы и нажимают ею на кусок теста параллельно разрезам. При этом верхние слои с обеих сторон поворачивают вверх, а средние и нижние слои расходятся в обе стороны. Изделия приобретают форму устрицы.

Способ приготовления *фигурной устрицы* такой же, как продолговатой устрицы, только скалкой нажимают еще раз почти до стола поперек слоям продолговатой устрицы.

Для приготовления *батончиков* тесто развешивают на куски определенной массы, разделяют на шарики и оставляют на 4...5 мин для промежуточной расстойки. Затем левой рукой кладут перед собой шарик, перевернув его, а правой ударяют по шарiku, расплющивают его, загибают на себя края и закатывают лепешку обеими руками в продолговатый батончик с заостренными концами, который укладывают швом вниз на смазанный жиром противень. Через 10...12 мин острым ножом делают на батончике

4...5 косых надрезов и за 5...8 мин до выпекания смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами, миндалем или мучной крошкой.

Для приготовления *лепешек с начинкой* кусочки теста определенной массы подкатывают в круглые шарики, через 3...5 мин два шарика перевернув кладут перед собой и тонкой скалкой раскатывают в продолговатые лепешки длиной 12...15 см с утолщенными концами. Утолщение, расположенное ближе к себе, слегка смазывают маслом. В середину лепешки кладут немного повидла, варенья или джема. Начиная с противоположной от себя стороны, сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения наложились друг на друга. Рукой или скалкой слегка нажимают на лепешку между утолщением и повидлом. Если в утолщенных местах надрезать ножом 5...6 зубчиков, то получаются фигурные лепешки. Перед выпеканием их оформляют так же, как батончики, и после выпечки глазируют помадой или посыпают сахарной пудрой.

Для приготовления *булочек с мучной крошкой* отвешенные куски теста подкатывают в шарики, смазывают маслом, обсыпают мучной крошкой и кладут на смазанный маслом противень. После расстойки тремя пальцами делают посередине булочки углубление, в которое из кондитерского мешка выпускают варенье, повидло или джем. После выпечки булочки посыпают сахарной пудрой.

Для приготовления *булочек сахарных* отвешенные куски теста подкатывают в шарики и кладут швом вверх на сахар – песок. Через 3...4 мин булочки плотно прижимают к сахару – песку и укладывают сахаром – песком вверх на смазанный маслом противень. Тупым ножом делают на каждой булочке четыре нажима крест – накрест, посередине кладут немного повидла.

Заготовки укладывают на смазанные жиром листы на расстоянии 20...30 мм друг от друга.

После разделки сдобу оставляют для расстойки в течении 30...40 мин при температуре 35...40⁰С.

За 5...10 мин до выпекания изделия смазывают яйцом, посыпают рублеными орехами, миндалем либо на их поверхность наносят повидло, джем или заварной крем.

Выпекают сдобу в течение 9...13 мин при температуре 250...260⁰С. После выпекания изделия можно глазировать помадой, посыпать сахарной пудрой или оставить без отделки.

4. Приготовление мучной крошки.

Крошку готовят из муки, сахара – песка, масла животного происхождения или маргарина в соотношении 1:1:0,5. Сначала смешивают размягченное

масло и сахар, затем добавляют муку. Все тщательно перемешивают и протирают через сито.

Требования качества.

Внешний вид – форма соответствует одному из видов сформованных изделий;

Цвет – от золотисто – желтого до светло – коричневого;

Вкус – сладкий;

Запах – выпеченного дрожжевого теста;

Консистенция – мякиш пористый.

Приложение 3

Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской.

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
<i>Показатель №1</i> Делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин.			
1	Подготовка тесторазделочного	Соответствует	1балл

	стола к работе	установленным требованиям	
		Не соответствует установленным требованиям	0 баллов
2	Подкатка тестяных полос в жгуты	Сформовал тестяной жгут	1балл
		не сформовал тестяной жгут	0 баллов
3	Деление теста на куски равные по массе	Масса тестовых заготовок соответствует норме	1балл
		Масса тестовых заготовок не соответствует норме	0 баллов
Показатель №2 Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий.			
4	Контроль массы тестовых заготовок	Тестовые заготовки взвешивает	1балл
		Не производит контроль массы тестовых заготовок	0 баллов
5	Подготовка тестовых заготовок к предварительной расстойке	Округляет тестовые заготовки	1 балл
		Тестовые заготовки не округляет	0 баллов
Показатель №3 Соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании.			
6	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1 балл
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов

7	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
8	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
9	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	9 баллов

Приложение 5

Критерии оценки продукта деятельности при формировании тестовых заготовок для сдобы выборгской.

ПК 3.2 Производить формирование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
	Показатель № 4 Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную (1 изделие).		

1	Органолептическая оценка тестовой заготовки после предварительной расстойки	Проводит, оценку качества согласно инструкциям	1 балл
		Оценку качества не проводит	0 баллов
2	Последовательность операций формования	Последовательно согласно тех.карте	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
3	Сформованность изделий	Формование тестовой заготовки соответствует определенному виду изделий	1 балл
		Форма изделия не соответствует	0 баллов
Показатель №5. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов.			
4	Органолептический контроль	Проводит согласно тех. инструкции	1 балл
		Проводит, с незначительными нарушениями	0 баллов
5	Органолептические показатели	Нормальная расстойка	1 балл
		Недостаточная расстойка	0 баллов
		Избыточная расстойка	0 баллов
Показатель №6 Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.			
6	Показатель окончательной расстойки: температурный режим	Соответствует данному виду изделия	1 балл
		Режим не соответствует	0 баллов
7	Показатель окончательной расстойки: время	Контролирует	1 балл
		Контроль не осуществляет	0 баллов
Показатель №7 Соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании.			
8	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование	1 балл

		использованы в полном объеме и по назначению	
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов
9	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
10	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
11	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	11 баллов

Приложение 7

Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготовлении мучной крошки.

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
Показатель № 8 Производит разделку мучных кондитерских изделий,			

вырабатываемых без крема (второе изделие)			
1	Органолептическая оценка тестовой заготовки после предварительной расстойки	Проводит, оценку качества согласно инструкциям	1 балл
		Оценку качества не проводит	0 баллов
2	Последовательность операций формования	Последовательно согласно тех.карте	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
3	Сформованность изделий	Формование тестовой заготовки соответствует определенному виду изделий	1 балл
		Форма изделия не соответствует	0 баллов
Показатель № 9 Применяет различные рецепты приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий.			
4	Точность дозирования сырья	Не превышает нормы отклонения массы	1 балл
		Превышает норму отклонения	0 баллов
5	Последовательность закладки сырья	Последовательно согласно тех. карты	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
6	Консистенция	Масса полуфабриката однородная, соответствует тех. карте	1 балл
		Масса не однородная, излишняя комковатость	0 баллов
Показатель № 10 Соблюдает правила охраны труда при разделки мучных кондитерских изделий.			
7	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по	1 балл

		назначению	
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов
8	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
9	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
10	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	10 баллов

Приложение 9

Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
	Показатель № 13 Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы,		

платки и в формы.			
1	Подготовка листа	Лист смазан растительным маслом	1 балл
		Лист не смазан	0 баллов
2	Последовательность укладки изделий на листы – расстояние между заготовками	Последовательно согласно тех.карте	1 балл
		С нарушением последовательности	0 баллов
Показатель № 14 Соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы.			
3	Использование инвентаря и оборудования	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1 балл
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0 баллов
4	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
5	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
6	Норма времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1 балл
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	6 баллов

Задание 2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

Этапы выполнения.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.

3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Инструмент оценки.

- 1.Порядок выполнения задания №2: Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 11).
2. Инструкция к выполнению задания «Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов». (Приложение 12)
- 3.Эталон выполнения задания №2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 13).
- 4.Бланк для занесения ответов. «Алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов». (Приложение 14)
- 5.Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма разделки теста для замороженных полуфабрикатов. (Приложение 15)
- 6.Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4 (Приложение 16).

Приложение 11

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов

4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Приложение 12

Инструкция к выполнению задания №2

«Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

1. Внимательно прочитайте эту инструкцию, прежде чем приступите к выполнению заданий!

2.В столбце «Наименование этапов» необходимо указать этапы разделки теста для замороженных полуфабрикатов.

3.В столбце «Технологические параметры» необходимо указать параметры соответствующие этапам разделки теста для замороженных полуфабрикатов (способ приготовления теста, температура, влажность, время, срок хранения).

4.По окончании выполнения задания сдать заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.

5. Норма времени, отведенная на выполнение задания, составляет 30 мин.

Приложение 13

Эталон выполнения задания №2

«Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1	Приготовление теста	Способ приготовления- ускоренный

		Температура теста после замеса 18...21 ⁰ С
		Время брожения теста – 15...25 мин.
2	Разделка теста	Формование тестовых заготовок
3	Глубокое замораживание	При температуре -30...-35 ⁰ С, 60...120 мин.
		Температура центре теста -7...-10 ⁰ С
4	Хранение полуфабрикатов	При температуре -10...-18 ⁰ С
		Срок хранения 4...18 сут.
5	Приготовление готовых изделий из замороженных полуфабрикатов	Размораживание в цехе при температуре 18...22 ⁰ С 60...90 мин
		Размораживание в специальной камере при температуре 0...3 ⁰ С, 10...12 ч.
6	Окончательная расстойка	При температуре 35...40 ⁰ С
		Относительная влажность воздуха 75%.

Приложение 14

«Алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов».

Ф.И.О.

учащегося _____

№ группы _____

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Приложение 15

**Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма
разделки теста для замороженных полуфабрикатов.**

ПК 3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
<i>Показатель № 11</i> Производит разделку полуфабрикатов из мороженого теста.			

1	Количество основных этапов	Соответствует эталону	1 балл
		Не соответствует эталону	0 баллов
2	Последовательность выполнения основных этапов	Не нарушена (записана в соответствии с эталоном)	1 балл
		Нарушена (не соответствует эталону)	0 баллов
3	Полнота описания технологических параметров каждого основного этапа	Параметры описаны в полном объеме	12(1x12)
		За каждое несоответствие эталоном	0 баллов
4	Последовательность описания технологических параметров каждого основного этапа.	Не нарушена в рамках основных этапов (записана в соответствии с эталоном)	12 (1x12)
		Нарушена в рамках основных этапов. За каждое несоответствие с эталоном	0 баллов
5	Использование профессиональной терминологии при описании работ	Присутствует	1 балл
		Отсутствует	0 баллов
Показатель № 12 Соблюдает правила охраны труда при разделке полуфабрикатов из мороженого теста.			
6	Безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1 балл
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0 баллов
7	Безопасная организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1 балл
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0 баллов
8	Норма времени	Время выполнения	1 балл

		задания не превышает установленного	
		Время выполнения задания превышает установленное	0 баллов
		Итого	30 баллов

Приложение 17

**Таблица итоговых результатов оценки профессионального модуля
ПМ.03
Разделка теста.**

Дата проведения: _____ 201__ года

№ п/п Ф.И.О. обучающегося	Итоги сформированности ПК 3.1		Итоги сформированности ПК 3.2		Итоги сформированности ПК 3.3		Итоги сформированности ПК 3.4		Итоги сформированности ПК 3.5		Освоение ВПД в целом	
	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения										
Максимальное кол - во баллов	9		11		10		30		6		46	
1												
2												
3												

Эксперт _____
Эксперт _____
Эксперт _____
Эксперт _____

Приложение 18

**Условия положительного/отрицательного заключения
по освоению профессионального модуля**

Комплексное практическое задание (Задание №1 и Задание №2) позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций в отдельности и освоение профессионального модуля в целом.

Допуском к выполнению комплексного практического задания является наличие у обучающихся спец. одежды и соблюдение правил техники безопасности.

В случае нарушения определенных правил обучающийся не допускается к выполнению задания.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля в целом обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов по каждой профессиональной компетенции.

В случае если обучающийся набирает меньше установленного минимального количества баллов по профессиональной компетенции, профессиональный модуль считается не освоенным.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин - составляет 9 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.1. «Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин» обучающийся должен набрать не менее 6 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 1).

Таблица 1.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

Набрано баллов	< 6 баллов	≥ 6 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.1. не сформирована	ПК 3.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования - составляет 11 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.2. «Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования» - обучающийся должен набрать не

менее 8 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 2).

Таблица 2.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с
применением формующего оборудования.**

Набрано баллов	< 8 баллов	≥ 8 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.2. не сформирована	ПК 3.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста - составляет 10 баллов.**

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.3. «. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста» обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 3).

Таблица 3.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из
различных видов теста.**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.3. не сформирована	ПК 3.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста** - составляет **30 баллов**.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.4. «Разделать полуфабрикаты из мороженого теста» - обучающийся должен набрать не менее 21 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 4).

Таблица 4.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.4. Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.**

Набрано баллов	< 21 балл	≥ 21 балл
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.4. не сформирована	ПК 3.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы** - составляет **6 баллов**.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.5. «Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы» обучающийся должен набрать не менее 4 балла, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 5).

Таблица 5.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.**

Набрано баллов	< 4 балла	≥ 4 балла
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 3.5. не сформирована	ПК 3.5. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля **ПМ.03. Разделка теста** составляет **46 баллов**.

Для принятия решения об освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля «Разделка теста» обучающийся должен набрать **не менее 32 баллов**, что составляет **70%** от общего количества баллов (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала по профессиональному модулю
ПМ.03. Разделка теста.**

Набрано баллов	< 32 баллов	≥ 32 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПМ. 03. не освоен	ПМ. 03. освоен

Приложение 19

**Пакет для обучающегося
Комплексное практическое задание по оценке профессионального
модуля ПМ.03. Разделка теста.**

Задание 1. Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.

Этапы выполнения.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.
10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.1
Тесто дрожжевое – 2х510 г. Мука на подпыл – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.1
Технологическая карта «Сдоба выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1шт Нож -1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Разделочный стол

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.2
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г. Масло растительное – 50 г. Сахар – песок – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.2
Технологическая карта «Сдоба выборгская» Доска разделочная – 1шт Емкость для муки (объем 200 мл) – 1шт Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт Нож -1 шт Салфетка – 1 шт
Оборудование Весы электронные Термометр Часы Разделочный стол

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.3
Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г. Мука на подпыл – 50 г.

Мука пшеничная высшего сорта – 50 г.
Сахар – песок – 50 г.
Масло сливочное – 25 г.
Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.3

Технологическая карта «Сдоба Выборгская»
Доска разделочная – 1 шт
Емкость для муки (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для сахара (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для масла сливочного (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для мучной крошки (объем 200 мл) – 1 шт
Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт
Нож -1 шт
Сито – 1 шт
Салфетка – 1 шт

Оборудование

Весы электронные
Разделочный стол

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.5

Тестовые заготовки – 8 шт по 57 г.
Тестовые заготовки – 8 шт по 65 г.(с мучной крошкой)
Масло растительное – 50 г.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.5

Технологическая карта «Сдоба Выборгская»
Доска разделочная – 1 шт
Емкость для масла растительного (объем 200 мл) – 1 шт
Нож -1 шт
Противень – 2 шт
Салфетка – 1 шт

Оборудование

Разделочный стол

Общее время выполнения задания: - 1 час 45 минут.

Порядок выполнения комплексного практического задания №1.

Произвести деление и формование теста для сдобы выборгской (два вида изделий) вручную. Приготовить отделочный полуфабрикат – мучную крошку для одного из видов сдобы выборгской. Произвести укладку изделий на листы.

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место
6. Подготовить сырье для разделки сдобы выборгской.
- тесто дрожжевое – взвесить.
7. Произвести разделку дрожжевого теста для сдобы выборгской.
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (один из видов) полученных при оценивании ПК 3.1.
10. Экспертная оценка.
11. Произвести формование тестовых заготовок для сдобы выборгской (второй вид) полученных при оценивании ПК 3.1. и приготовить мучную крошку.
12. Экспертная оценка.
13. Произвести укладку сформованных тестовых заготовок на листы полученных при оценивании ПК 3.2. и ПК 3.3.
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Задание 2. Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

Оцениваемые компетенции.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

Этапы выполнения.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов.
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 3.4
Форма – бланк «Алгоритм разделки теста для заморожены полуфабрикатов» - 1 шт. Ручка – 1шт.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающего.

ПК 3.4
Оборудование Стол – 1шт. Стул – 1шт.

Общее время выполнения задания: - 30 минут.

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) разделки теста для замороженных полуфабрикатов
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Приложение 20

Инструкция для эксперта

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки результата
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки **Раздел №3**
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
 - Критерии оценки продукта деятельности при делении теста на куски вручную для сдобы выборгской (ПК 3.1) - Приложение 3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1 - Приложение 4.
 - Критерии оценки продукта деятельности при формовании тестовых заготовок для сдобы выборгской (ПК 3.2) - Приложение 5.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2 - Приложение 6.
 - Критерии оценки продукта деятельности при разделке одного из видов сдобы выборгской и приготвлении мучной крошки (ПК 3.3) - Приложение 7.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3 - Приложение 8.
 - Критерии оценки продукта деятельности при укладке изделий на листы (ПК 3.5) - Приложение 9.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5 - Приложение 10.
 - Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма разделки теста для замороженных полуфабрикатов (ПК 3.4) - Приложение 15.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4 - Приложение 16.
4. Заполните экзаменационный лист кандидата совместно с другими членами комиссии в соответствии с оценочной шкалой - Приложение №17, примите решение об освоении обучающимся вида профессиональной деятельности (ВПД).
5. Примите совместно с членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

Список используемой литературы.

1. Бутейкис Н.Г. «Технология мучных кондитерских изделий» М. Академия 2009.
2. Мармузова Л.В. «Технология хлебопекарного производства» М. Академия 2008.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Москва-Академия 2005год;
4. Технологическая карта согласно сборнику рецептов и кулинарных изделий.

