

**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 оценочных средств
по профессиональному модулю**

**МДК 04.01 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных
изделий**

основной образовательной программы (ОПОП)
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(профессии)

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск
2020

Содержание

I. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	4
1.1. Профессиональные и общие компетенции	4
1.2. Иметь практический опыт, знать, уметь	5
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	6
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.1. Общие положения	6
3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01	6
3.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 04.02	15
3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02	25
3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02	31
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике	35
4.1. Общие положения	35
4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	35
4.3. Форма аттестационного листа	37
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	40
5.1. Общие положения	40
5.2. Выполнение задания	40
6. Условия выполнения	51

Общие положения

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

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.
ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.
ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1. - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- ПО2. – сушки сухарных изделий
- ПО3. - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- ПО4.- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- ПО5. - наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- У1. определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- У2. загружать полуфабрикаты в печь;
- У3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- У4. определять готовность изделий при выпечке;

- У5. разгружать печь;
 - У6. определять выход готовой продукции, рассчитывать уpek и усушку;
 - У7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
 - У8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
 - У9. приготавливать отделочную крошку, помаду
 - У10. производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- знать:**

- З1. методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- З2. режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- З3. условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- З4. ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- З5. приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- З6. методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- З7. методы расчета выхода готовой продукции;
- З8. методы определения готовности изделий при выпечке;
- З9. правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- З10. нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК .04.01.	Экзамен
МДК 04.02	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена

3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 04.01.

«Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

3.2.1.

Контрольная работа по МДК 04.01.

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

А) на листах; б) в формах.

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

3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

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

5. От чего зависит быстрота прогрева тестовой заготовки?

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

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

7. При выпечке тестовые заготовки прогреваются

А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша, в) сразу во всей массе тестовой заготовки.

8. Проогревается быстрее тесто

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

9. Специфическая окраска корки обусловлена

А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.

10. Перечислите основные элементы печного агрегата.

11. Соотнести виды пекарных камер:

1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
А) – тупиковые; б) туннельные

12. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

13. Что такое упек тестовой заготовки?

14. От чего зависит величина упека?

15. Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.

16. Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:

1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.

17. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры

А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.

18. Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону

А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.

19. Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?

20. Объективным показателем готовности хлеба является

А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.

21. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере

А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.

22. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере

А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.

23. С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
24. Каковы особенности приготовления рижского хлеба?
25. Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения
А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.
26. Перечислить пути ликвидации технологических потерь.
27. Пробные производственные выпечки производят с целью...
28. Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?
29. Перечислить стадии производства бараночных изделий.
30. Бараночные изделия выпекают при температуре...
31. Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась глянцевитая поверхность?
32. Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине
А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.
33. По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не промешанной муки?

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	а	18	в
2	2-4 см	19	путем изменения температуры выпечки, продолжительности выпечки, применения увлажнения.
3	620*340 мм	20	б
4	Прогрев, Образование корки и мякиша, Формирование вкуса и аромата, Увеличение объема, Уменьшение массы.	21	а
5	От температуры среды пекарной камеры, массы и формы ТЗ, влажности среды пекарной камеры.	22	в
6	в	23	позволяют отличить одно изделие от другого и улучшают состояние поверхности хлеба. Газы и пары, образовавшиеся в тесте при выпечке, выходят в месте надрезов и наколов, <u>не разрывая корку изделия.</u>
7	а	24	Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на <u>досках, густо посыпанных мукой.</u> Перед выпечкой тестовые заготовки <u>смазывают крахмальным клейстером.</u>
8	а	25	б
9	б	26	строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
10	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.	27	для определения выхода хлебобулочных изделий
11	1 – а, 2 - б.	28	количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
12	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.	29	приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
13	уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения	30	265-290°C
14	от формы и массы тестовой заготовки, от способа выпечки изделия (в формах или на поду), от режима выпечки, от конструкции печи.	31	при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
15	продолжительность, температура, влажность среды	32	а
16	1-б, 2-в, 3-а	33	Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа

			тестомесильной машины.
17	б		

Проверочная работа

Тема «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»

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

19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата

А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.	11	удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съем продукции с 1 м ² занимаемой площади, металлоемкость.
2	200–280° С.	12	обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.
3	а	13	рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.
4	б	14	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.
5	а	15	транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей; улучшаются условия труда обслуживающего персонала.
6	а	16	1-б,2-а
7	обезвоживания, наружных	17	стационарный, конвейерный
8	160–180° С.	18	генератора
9	б	19	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары),автоматические системы.

10	универсальные, специализированные	20	в
----	-----------------------------------	----	---

Практическая работа

Решение задач

Задача 1

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

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

Решение

1. Определяем расход теста на 50 шт булочки дорожной.

Он составляет $114\text{г} * 50 \text{ шт} = 5700 \text{ г} = 5,7 \text{ кг}$.

2. Определяем массу выпеченных 50 шт булочек.

Она составляет $100 \text{ г} * 50 \text{ шт} = 5000 \text{ г} = 5,0 \text{ кг}$.

3. Определяем потери в массе:

$5,7 \text{ кг} - 5,0 \text{ кг} = 0,7\text{кг}$.

4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 = \frac{5,7 - 0,7}{5,7} = 87,7\%$$

$$0,7 = 87,7\%$$

$$5,7$$

5. Определяем упек по формуле

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 = \frac{5,7 - 5,0}{5,7} = 14\%$$

$$= 14\%$$

$$5,0$$

6. Определяем массу муки на 50 шт булочки дорожной.

Она составляет $\frac{6100 \text{ г} * 50}{100} + \frac{200 \text{ г} * 50}{100} = 3050 + 100 = 3150 \text{ г}$.

7. Определяем припек по формуле

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 = \frac{5,0 - 3,150}{3,150} = 34,98\% = 58,7\%$$

$$34,98\% = 58,7\%$$

$$3,150$$

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

Задача 2

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

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

Решение

1. Определяем расход теста на 70 шт сдобы обыкновенной.
Он составляет $60,3 \times 70 \text{ шт} = 4221 \text{ г} = 4,221 \text{ кг}$
2. Определяем массу выпеченных 70шт сдобы.
Она составляет $50 \text{ г} \times 70 \text{ шт} = 3500 \text{ г} = 3,5 \text{ кг}$.
3. Определяем потери в массе:
 $4,221 \text{ кг} - 3,5 \text{ кг} = 0,721 \text{ кг}$.
4. Определяем выход готового изделия:
$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$
$$\frac{4,221 - 0,721}{4,221} \times 100 = 82,9\%$$
5. Определяем упек по формуле
$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 =$$
$$\frac{4,221 - 3,5}{4,221} * 100 = 20,6\%$$
6. Определяем массу муки на 70штсдобы.
Она составляет: $\frac{3556 \times 70}{100} + \frac{148 \times 70}{100} =$
 $2489 + 104 = 2593 = 2,6 \text{ кг}$.
7. Определяем припек по формуле
$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 =$$
$$\frac{3,5 - 2,6}{2,6} * 100 = 34,6\%$$

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

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Решение

1. Определяем расход теста на 80штбулочки ванильной.
Он составляет $117 \times 80 = 9360 \text{ г} = 9,36 \text{ кг}$
2. Определяем массу выпеченных 80штбулочек.
Она составляет $100 \text{ г} \times 80 \text{ шт} = 8000 \text{ г} = 8,0 \text{ кг}$.
3. Определяем потери в массе:
 $9,36 \text{ кг} - 8,0 \text{ кг} = 1,36 \text{ кг}$.
4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{9,36 - 1,36}{9,36} \times 100 = 85,5\%$$

5. Определяем упек по формуле

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{9,36 - 8,0}{9,36} \times 100 = 14,5\%$$

6. Определяем массу муки на 80 шт булочек. Она составляет

$$\frac{6555 \times 80}{100} + \frac{200 \times 80}{100} = 5244 + 160 = 5404 \text{ г} = 5,404 \text{ кг}$$

7. Определяем припек по формуле

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 =$$

$$\frac{8,0 - 5,404}{5,404} * 100 = 48\%$$

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

Проверочный опрос

Тема «Выпечка хлебобулочных изделий. Основные понятия»

1. Что означает маркировка форм для выпечки хлеба:
ФАШ - ...
ФАЛ - ...
ФСМ - ...?
2. Загрузка формового хлеба на люльки конвейера производится...
3. Расстойка и выпекание плетенки, сак, мелкой сдобы производится
А) на листах; б) в формах.
4. В расстойно-печных агрегатах загрузка тестовых заготовок производится
А) вручную; б) механически.
5. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?
6. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?
7. Что такое полимерное покрытие?
8. Каковы свойства тефлонового покрытия?
9. Каковы свойства фторопласта-4?
10. В чем преимущества фторопласта-4 перед тефлоном?
11. Что такое выпечка тестовых заготовок?
12. Чем отличается жарка хлебобулочного изделия от выпечки?
13. Чем можно заглазировать поверхность хлебобулочных изделий?
14. Чем производится смазка хлебопекарной формы?
15. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?
16. При какой температуре пекарной камеры выпекают хлебные изделия?

17. Какое количество теплоты требуется для выпечки 1 кг хлеба?
18. Каким образом происходит прогрев слоев тестовой заготовки?
19. От чего зависит быстрота прогрева тестовой заготовки?
20. Как влияет повышение температуры в пекарной камере на прогрев ТЗ?
21. Какой хлеб выпекается быстрее формовой или подовый?
22. Верно ли, что плотная посадка тестовых заготовок на под замедляет выпечку изделий?
23. В результате чего при выпечке ТЗ происходит образование твердой корки?
24. Какое время требуется для образования твердой корки?
25. Как называются темнокрашенные вещества, обуславливающие окраску корки хлеба?
26. За счет изменения какого пищевого вещества, содержащегося в тесте, образуется мякиш?
27. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?
А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.
28. На сколько % объем выпеченного изделия больше объема ТЗ перед посадкой ее в печь?
29. Каково значение увеличения объема изделий при выпечке?
30. Как посадка ТЗ на под печи с перевертыванием влияет на объем изделий?

3.3. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

Тестовая работа № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 40 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 60 минут.

1. Вафельное тесто выпекают

А) в пароконвектомате Б) в аэрогриле В) в вафельнице

2. Вафельницу перед выпеканием нагревают до температуры

А) 210 градусов Б) 190 градусов В) 170 градусов

3. Вафли будут плохо пропекаться при условии

А) тесто имеет влажность меньше 65 %

Б) тесто имеет влажность больше 65%

4. Время выпечки вафель удлиняется при условии

А) влажности теста меньше 65% Б) влажности теста больше 65%

5. После выпечки вафельные листы охлаждают

А) одиночными листами на сетках

Б) выстаивают в стопках В) используют сразу

6. Вафельные листы получились непористые в следствии

А) длительной выпечки Б) низкой температуры выпечки

В) неравномерного обогрева вафельницы

7. Поверхность вафель не имеет четкого рисунка в следствии

А) недостаточного количества разрыхлителя в тесте

Б) низкой температуры выпечки В) вафельные формы не зачищены

8. Изделия из пряничного теста выпекают при температуре

А) 180-200 градусов Б) 200-240 градусов В) 250-260 градусов

9. Режим и продолжительность выпечки пряничного теста зависят от

- А) толщины изделий Б) количества разрыхлителя В) влажности теста
- 10. Изделия из пряничного теста получаются расплывчатыми в следствии**
 А) высокой температуры печи Б) низкой температуры печи
 В) много сахаристых веществ
- 11. Верхняя корка у пряников отделяется в следствии**
 А) перегрева печи Б) высокой температуры теста В) большого количества аммония
- 12. Песочное тесто выпекают при температуре**
 А) 260-270 градусов Б) 190-220 В) 240-250 градусов
- 13. Песочный полуфабрикат получился плохо пропеченный в следствии**
 А) завышенной температуры выпекания
 Б) недостаточного времени выпекания В) низкой температуры выпекания
- 14. Песочный полуфабрикат бледный в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) в тесте увеличено содержание жира
 В) полуфабрикат выпекался в жарочном шкафу
- 15. Изделия из песочного теста после выпекания охлаждают**
 А) сразу перекладывая в лотки Б) на листах В) складывая в стопки
- 16. Бисквитное тесто выпекают при температуре**
 А) 180-190 градусов Б) 230-240 В) 200-220 градусов
- 17. Время выпекания бисквитного теста зависит от**
 А) объема теста Б) толщины теста В) количества сахара
- 18. Бисквитное тесто выпекают**
 А) в капсулах Б) в тортовых формах В) на листах Г) во фритюре
- 19. При выпекании в первые 10 минут бисквитный полуфабрикат нельзя трогать**
 А) бисквит осядет Б) бисквит подгорит В) ничего не произойдет
- 20. После выпекания бисквитный полуфабрикат охлаждают в формах**
 А) 10 часов Б) 2-3 часа В) 20-30 минут
- 21. После выпекания бисквитный полуфабрикат выдерживают при температуре**
 А) 16 градусов Б) 20 градусов В) 22 градуса
- 22. Бисквитный полуфабрикат после выпекания получился малопористый в следствии**
 А) механического воздействия при выпечке
 Б) недостаточного времени выпекания В) высокой температуры выпекания
- 23. Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку в следствии**
 А) низкой температуры выпечки Б) недостаточного времени выпекания
 В) высокой температуры выпекания
- 24. Заварной полуфабрикат во время выпечки осядет**
 А) если рано уменьшили температуру выпечки
 Б) если тесто имело слабую консистенцию
 В) если полуфабрикат выпекался при температуре 220 градусов
- 25. Определить верный режим выпекания заварного полуфабриката**
 А) 220 градусов 30 минут
 Б) 190-220 градусов(10 минут сначала, 240 градусов оставшиеся 15 минут)
 В) 190-220 градусов 30-35 минут (сначала 12-15 минут при температуре 220 градусов, затем при 190 градусов)
- 26. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
 В) раннего снижения температуры выпекания
- 27. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности в следствии**
 А) раннего снижения температуры выпекания
 Б) высокой температуры выпекания В) низкой температуры выпекания
- 28. Слоеное тесто выпекают**

- А) целым пластом Б) поштучно В) в формах
- 29. Слоеное тесто выпекают при температуре**
 А) 190 градусов Б) 220 градусов В) 250 градусов
- 30. Время выпекания слоеного теста**
 А) 20-25 минут Б) 30 минут В) 35-40 минут
- 31. Слоеное тесто перед выпеканием**
 А) смазывают маслом Б) прокалывают в нескольких местах
 В) смачивают водой
- 32. Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
 В) длительного выпекания полуфабриката
- 33. Слоеный полуфабрикат имеет вздутия в следствии**
 А) недостаточно прокололи перед выпечкой
 Б) полуфабрикат выпекался при высокой температуре
 В) листы перед выпеканием не смочили водой
- 34. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий в следствии**
 А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
 В) механического воздействия
- 35. Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат) в следствии**
 А) тесто мало выстаивалось перед выпечкой
 Б) механического воздействия В) высокой температуры выпекания
- 36. Воздушное тесто выпекают при температуре**
 А) 160 градусов Б) 110 градусов В) 220 градусов
- 37. Время выпечки воздушного полуфабриката**
 А) 1 час Б) 40 минут В) 30 минут
- 38. Мякиш воздушного полуфабриката тягучий в следствии**
 А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
 В) недостаточное время выпекания
- 39. Воздушный полуфабрикат получится темного цвета**
 А) если выпекать при высокой температуре
 Б) если выпекать при низкой температуре В) если выпекать длительное время
- 40. Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания в следствии**
 А) длительного выпекания Б) недостаточного времени выпекания
 В) выпекания при более высокой температуры

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
в	в	б	б	а	а	в	б	а	б	а	а	б	а	б	в	а	а	а	в	б	а	а	а	в	а	б	а	в	а	б	а	а	б	а	б	а	а	а	б

Критерии оценивания

- 40-38 – 5 (отлично)
 37-35 – 4 (хорошо)
 34-32 – 3 (удовлетворительно)
 31 – 2 (неудовлетворительно)

Тест № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 13 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа, решение ситуационной задачи, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 60 минут.

1 вариант

1. Сахар придает тесту

А) пористость Б) мягкость В) пластичность

2. Крахмал придает изделиям

А) рассыпчатость Б) сдобный вкус В) пластичность

3. Что используют при приготовлении фарша для связи и сочной консистенции

А) соус Б) отвар В) бульон

4. Мучную пассировку разводят

А) горячим бульоном Б) холодным бульоном В) грибным отваром

5. Готовность мяса для фарша проверяют

А) проколом поварской иглы Б) вилкой В) по времени

6. Когда солят капусту для фарша из свежей капусты

А) после охлаждения Б) во время жарки В) во время нарезки

7. Варка варенья осуществляется в посуде

А) эмалированной Б) из нержавеющей стали В) медной

8. Варенье готово если

А) капля не растекается Б) капля оседает В) капля растекается

9. Цедру снимают

А) с апельсина Б) с граната В) с лимона

10. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит

А) выпаривание воды Б) карамелизация сахара В) меланоидинообразование

11. Решить ситуационную задачу

При взбивании крема из сливок не получается устойчивый рисунок. Изложить причины и способы устранения

12. Составить технологическую схему приготовления фарша из свежей капусты

13. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного основного

2 вариант

1. Жир придает тесту

А) мягкость Б) слоистость В) рассыпчатость

2. Яйца придают изделиям

А) цвет Б) рассыпчатость В) приятный вкус

3. С чем пассируют муку

А) с жиром Б) без жира В) с молоком

4. Готовый соус должен иметь консистенцию

А) густой сметены Б) жидкой В) пористой

5. В каком виде используют лук для фарша

А) в пассированном Б) в сыром В) в протертом

6. Для улучшения вкуса в яблочный фарш добавляют

А) ванилин Б) молотую корицу В) кардамон

7. Сахарные кристаллы растворяют

А) на среднем огне Б) на сильном огне В) на медленном

8. При варке повидла фруктовую массу варят

А) без сахаром Б) с сахаром В) с ванилином

9. Цукаты это:

А) засахаренные фрукты Б) фрукты из компота В) замороженные фрукты

10. Помаду используют

А) для отделки кондитерских изделий Б) для приготовления сиропа
В) добавляют в тесто

11. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

12. Составить технологическую схему приготовления фарша картофельного с луком

13. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного с какао-порошком

Эталоны ответов

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	а	б	а	а	б	а	в	а

11. Эталон ответа: Сливки не были охлаждены и были взбиты сразу на быстром ходу. Необходимо п\ф охладить и взбить на медленном ходу, тщательно обезжирить венчик для взбивания.

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	а, б	а	а	б	в	а	а	а

11Эталон ответа: Было использовано масло с повышенным содержанием влаги. Необходимо часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить.

Критерии оценивания

13 правильных ответов – 5 (отлично)

1-8, 11,12,13 – 4 (отлично)

1-6, 11 – 3 (удовлетворительно)

1-10 – 2 (неудовлетворительно)

Тест № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 40 минут.

1. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1) 55 °С; 2) 200 °С; 3) 120 °С.

- 2. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.**
1) животного; 2) молочного; 3) гидрогенизированного.
- 3. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?**
1) сливочное масло; 2) сливки 36 % жирности; 3) яичные белки.
- 3. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.**
1) сахарном сиропе; 2) сахарной пудре; 3) молочно-сахарном сиропе.
- 4. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»**
1) сливках 36%; 2) яйцах; 3) молоке.
- 5. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -**
1) 12 ч; 2) 24 ч; 3) 6 ч.
- 6. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.**
1) понижается; 2) повышается; 3) изменяется.
- 7. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.**
1) 24 ч; 2) 1 ч; 3) 48 ч.
- 8. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:**
1) повышается в 4 раза; 2) понижается в 4 раза;
3) не меняется.
- 9. Сырцовая глазурь называется:**
1) рисовальной массой; 2) сахарной массой; 3) белковой массой.
- 10. Для приготовления сахарной мастики применяется**
1) сахарный песок; 2) сахарная пудра; 3) сахарный сироп.
- 11. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:**
1) сахара; 2) жира; 3) яичных белков.
- 12. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:**
1) эмульгаторы; 2) стабилизаторы; 3) антикристаллизаторы.
- 13. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:**
1) 200 °С; 2) 50 °С; 3) 70 °С
- 14. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:**
1) карамель; 2) жженка; 3) патока.
- 15. Пралине лучшего качества получается с использованием:**
1) растительного масла; 2) фруктов; 3) миндаля.
- 16. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.**
1) эластичную; 2) вязкопластичную; 3) жидкую.
- 17. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?**
1) в 2 раза; 2) в 4-5 раз; 3) в 7 раз.
- 18. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?**
1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
- 19. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.**
1) прослойки;
2) покрытия;
3) ароматизации.

20. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

21. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки.

22. Какой крем не используется для склеивания пластов?

- 1) «Гляссе»;
- 2) крем «Новый»;
- 3) крем белковый.

23. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

24. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- 1) сахарная пудра, яичные белки, вода;
- 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
- 3) сахарная пудра, желатин, вода.

25. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- 1) заварки;
- 2) сиропа;
- 3) опары.

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
3	3	1, 2	2	3	2	1	1	1	2	2	3	3	2	1	2	3	1	2	3	2	3	3	3	3	2

Критерии оценивания

25-23 - 5 (отлично)

22-20 - 4 (хорошо)

19-17 – 3 (удовлетворительно)

16 – 2 (неудовлетворительно)

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2

Задание: Создать презентацию на темы

Приготовление сливочных кремов

Приготовление карамели

Приготовление глазури

Приготовление бисквитных тортов

Приготовление заварных пирожных

Приготовление песочных пирожных

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 5 часов.

Инструкция:

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

Оформление слайдов	
Стиль	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соблюдайте единый стиль оформления. ✓ Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. ✓ Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
Фон	✓ Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).
Звуковой фон	✓ Не должен мешать и, по возможности, помогать восприятию презентации.
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> ✓ На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. ✓ Для фона и текста используйте контрастные цвета. ✓ Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте возможности компьютерной анимации для предоставления информации на слайде. ✓ Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
Представление информации	
Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте короткие слова и предложения. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. ✓ Заголовки должны привлекать внимание студентов.
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Предпочтительно горизонтальное расположение информации. ✓ Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. ✓ Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Для заголовков – не менее 24. ✓ Для информации – не менее 18. ✓ Шрифты без засечек (Arial, Arial Black, Tahoma, и т.д.) легче читать с большого расстояния. ✓ Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. ✓ Для выделения информации желательно использовать жирный шрифт, курсив использовать как можно реже. Подчеркивание использовать нельзя, т.к. это ассоциируется с гиперссылками. ✓ Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных букв).
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ рамки, границу, заливку; ✓ разные шрифта цветов, штриховку, стрелки; ✓ рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных факторов.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: студенты могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. ✓ Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ с текстом; ✓ с таблицами; ✓ с диаграммами.
Колонтитулы	<p>Могут содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ название презентации; ✓ название раздела презентации; ✓ название слайда; ✓ дату; ✓ время; ✓ номер слайда; ✓ имя автора презентации; ✓ информацию о заказчике; ✓ информацию о разработчике.

Разделители	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Служат для визуального разделения информационных элементов слайда и являются эффективным средством формирования информационной структуры слайда. ✓ В качестве разделителей используются прямые и ломаные линии и пустые места.
Соединители	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Служат для обозначения логической связи между различными элементами слайда. ✓ В качестве соединителей используются прямые линии, ломаные линии, стрелки.
Примитивы	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Это графические элементы, оформляющие текстовую и графическую информацию на слайде и облегчающие ее восприятие. ✓ Основными типами примитивов являются прямоугольники (рамки) и производные от них фигуры.
Оформление заголовков	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Точка в конце не ставится, если заголовок состоит из двух предложений – ставиться. ✓ Не рекомендуется писать длинные заголовки. ✓ Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково надо писать в конце (1), (2), (3), или продолжение (продолжение 1), (продолжение 2).
Оформление диаграмм	<ul style="list-style-type: none"> ✓ У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда. ✓ Диаграмма должна занимать все место на слайде. ✓ Линии и подписи должны быть хорошо видны.
Оформление таблиц	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Должно быть название таблицы. ✓ Читаемость. ✓ Шапка таблицы должна отличаться от основных данных.
Последний слайд презентации	<p>Рекомендуется, чтобы он содержал любой текст из нижеперечисленного:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Спасибо за внимание. ✓ Вопросы. ✓ Подпись. ✓ Контактная информация.

Критерии оценивания презентации:

СОДЕРЖАНИЕ	Максимальное количество баллов
Титульный слайд с заголовком (оригинальное оформление)	5
Минимальное количество – 5 слайдов	5
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, анимация)	5
Источники (не менее трех, достоверность информации, наличие Интернет-источников).	5
Текст представлен грамотно, последовательно, имеет логическую завершенность.	5
Текст легко читается (подбор шрифта и фона).	5
Оформление слайдов в едином стиле и в логической последовательности.	5
Соответствие дизайна содержанию презентации.	5

Перевод баллов в оценку

30 баллов	отлично
25 баллов	хорошо
20-15 баллов	удовлетворительно
менее 15 баллов	презентация нуждается в доработке

Самостоятельная работа на уроке

Задание: Составить кроссворд на тему «Приготовление сливочных кремов»»

По горизонтали:

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

По вертикали:

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

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 2 часа.

Критерии составления кроссвордов и нормы их оценивания.

- Соответствие материала заявленной теме работы – 1 балл
- Объём, количество слов:
6-10 слов – 1 бал, 11-20 слов - 2 балла
- Аккуратность оформления- 1 балл
- Форма, тип кроссворда- 1-2 балла
- Построение вопросов кроссворда: формулировка заданий – краткая, понятная и в достаточной степени интересная - 2 балла
- Информативная точность и достоверность фактов- 1балл
- Орфографическая правильность- 2 балла
- Ключи к кроссворду- 2 балла

Оценка «5» - 18-20 баллов.

Оценка «4» - 16-17 баллов.

Оценка «3» - 12-15 баллов

Оценка «2» - менее 12 баллов.

3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 04.01. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

3.3.1 Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 3-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с учебной программой по МДК 04.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 10.01.04. «Пекарь».

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

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов программы МДК 04.01 «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 04.01. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий» по профессии СПО 10.01.04. «Пекарь» базовой подготовки.

Умения

У 1	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
У 2	загружать полуфабрикаты в печь;
У 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У 4	определять готовность изделий при выпечке;
У5	разгружать печь;
У6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У7	выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
У8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду
У9	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

Знания

З 1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
З 2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

3 3	условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
3 4	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
3 5	приемы посадки полуфабрикатов в печь;
3 6	методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
3 7	методы расчета выхода готовой продукции;
3 8	методы определения готовности изделий при выпечке;
3 9	правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
3 10	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батонов.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенок.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой. Основные пути снижения упека.
 2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.
 2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.
 2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки.
 2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.
 3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.
 2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.
 3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.
2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.
2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

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

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производств хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.
 2. Объяснить технологический процесс прогревания теста-хлеба при выпечке.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 30 минут. На сдачу устного экзамена предусматривается 15 минут

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

3.3.1 Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 3-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с учебной программой по МДК 04.02. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь».

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

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов программы «Термическая обработка теста», «Приготовление отделочных полуфабрикатов», «Приготовление пирожных», «Приготовление тортов»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь» базовой подготовки.

Умения

У 2	загружать полуфабрикаты в печь;
У 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У 4	определять готовность изделий при выпечке;
У5	разгружать печь;
У6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду
У9	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

Знания

З 1	характеристики сырья и требования к его качеству;
-----	---

3 2	правила хранения сырья;
3 3	правила подготовки сырья к пуску в производство;
3 7	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
3 9	структуру и физические свойства различных видов теста;
3-11	правила работы на тестоприготовительном оборудовании

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.
III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

Билет № 1

1. Термическая обработка сдобного пресного теста
2. Технология приготовления крема сливочного основного
3. Составить алгоритм отделки пирожного песочного «Корзиночка с кремом»

Билет № 2

1. Термическая обработка вафельного теста
2. Технология приготовления крема сливочного шоколадного
3. Составить алгоритм отделки пирожного песочного «Песочное кольцо»

Билет № 3

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления крема сливочного орехового
3. Составить алгоритм отделки пирожного бискитного «Ноктюрн»

Билет № 4

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления крема сливочного «Гляссе»
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Трубочка со сливочным кремом» из слоеного теста

Билет № 5

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления крема сливочного «Шарлот» и его использование
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Слойка» , обсыпанного сахарной пудрой

Билет № 6

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления крема белкового заварным способом и его использование
3. Составить алгоритм отделки торта «Прага» из бисквитного полуфабриката

Билет № 7

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления помады молочной и ее использования
3. Составить алгоритм отделки торта «Подарочный » из песочного полуфабриката

Билет № 8

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления помады основной и ее использования

3. Составить алгоритм отделки пирожного «Творожное кольцо» из заварного полуфабриката

Билет № 9

1. Термическая обработка воздушного-орехового теста
2. Технология приготовления сиропа для промочки и его использование
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Эклер» из заварного полуфабриката

Билет № 10

1. Термическая обработка сдобного пресного теста
2. Технология приготовления тиражного сиропа и его использование
3. Составить алгоритм отделки торта «Полет» из воздушного полуфабриката

Билет № 11

1. Термическая обработка вафельного теста
2. Технология приготовления сахарной мастики и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Билет № 12

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления молочной мастики и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Билет № 13

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления помады шоколадной и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Билет № 14

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления кофейного сиропа и его использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Билет № 15

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления сиропа инвертного и его использование
3. Составить алгоритм отделки бисквитных тортов

Билет № 16

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления жженки и ее использование

3. Составить алгоритм отделки песочных тортов

Билет № 17

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления крема из сыра и его использование
3. Составить алгоритм отделки слоеных тортов

Билет № 18

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления крема «Гляссе» шоколадного и его использование
3. Составить алгоритм отделки заварных тортов

Билет № 19

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления глазури шоколадной
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из заварного полуфабриката

Билет № 20

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления сырцовый глазури и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из слоеного полуфабриката

Билет № 21

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления бисквитной жареной крошки и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из песочного полуфабриката

Билет № 22

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления шоколадной посыпки и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из заварного полуфабриката

Билет № 23

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления крема из растительных сливок и его использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из бисквитного полуфабриката

Билет № 24

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления крема сливочного и его использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из воздушного полуфабриката

Билет № 25

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления сахарной мастики и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из вафельного полуфабриката

III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 30 минут. На сдачу устного экзамена предусматривается 15 минут.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

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

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

4.2.1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	ПО1; ПК 4.1 ОК 1-ОК 8; У1

Определение готовности изделий при выпечке;	ПО1 ПК 4.1 ОК 1-ОК 8; У4
Выпекание сухарных плит	ПО2; ПК 4.4 ОК 1-ОК 8; У7
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Приготовление отделочной крошки, помады	ПО4; ПК 4.3; ОК1-ОК7; У9

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Загрузка полуфабрикатов в печь;	ПО1; ПК4.1-4.2; ОК1-ОК8; У2
Контроль парового и температурного режима пекарной камеры;	ПО5; ПК4.1-4.2; ОК1-ОК8; У3
Разгрузка печи;	ПО1; ПК4.1-4.2.4.5; ОК1-ОК8; У5
Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки;	ПО2; ПК4.1-4.4; ОК1-ОК8; У6
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	ПО3; ПК4.3; ОК1-ОК8; У7

4.3. Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Ф.И.О.

Экзамена квалификационного по профессиональному модулю
**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Виды и объем работ, выполненные обучающейся во время экзамена квалификационного

Выпекание хлеба, хлебобулочных и сухарных изделий; выпекание кексов, пряников, вафель, печенья; выпекание полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; приготовление и отделка мучных кондитерских изделий

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование ¹)	Основные показатели оценки результата ²	Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная – 0) ³	Интегральная оценка (медиана)	
			ОПОР	ПК
<p>ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.</p>			
<p>ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.</p>			
<p>ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных</p>	<p>Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий</p>			

изделий.	сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия			
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.			
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.			

Система оценки компетенций аттестуемого

Процент результативности	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

Процент положительных оценок:

Оценка уровня подготовки:

Заключение: аттестуемый (ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)

владение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1 – ПК 4.5

ОК 1. –ОК 7.

Дата _____

Председатель аттестационной комиссии:

1. Кеба Л.И. –зав производством к\ц «Сладкоежка»

Члены аттестационной комиссии:

1. Яковлева Т.Т – зам по УПР

2. Шпагина М.В. – старший мастер

3. Проскурина С.В.- мастер производственного обучения

4. Третьякова Л.Ю. – мастер производственного обучения

5. Жиляева Л.В. – преподаватель спецдисциплин

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 0.4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий СПО 19.01.04. Пекарь**

Экзамен включает: решение ситуационных задач, практическую квалификационную работу.

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

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

5.2 Выполнение заданий

Решение ситуационных задач

Задача № 1

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Задача № 2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Задача № 3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Задача № 4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Задача № 5

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

Задача № 6

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

Задача № 7

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

Задача № 8

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

Задача № 9

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

Задача № 10

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

Задача № 11

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

Задача № 12

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения и способ исправления ситуации.

Задача № 13

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат . Указать причину возникновения и способ исправления

Задача № 14

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

Задача № 15

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

Задача № 16

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

Задача № 17

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

Задача № 18

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

Задача № 19

Вы кондитер и выполняете работу по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Вам поручено приготовить крем из сливок. При взбивании крема не получается устойчивого рисунка. Указать причину и способ устранения недостатка.

Задача № 20

Вы выполняете задания дифференцированного зачета по учебной практике Вам дано задание приготовить пирожное «Трубочка с кремом». После выпечки заварного п\ф для пирожного «Трубочка из заварного крема» п\ф получился расплывшимся и осевшим. Вы понимаете что не получите хорошую оценку. Ваши действия.

Задача № 21

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам необходимо оформить пирожные мозаичным желе. После его приготовления и нарезки вы заметили, что желе получилось матовое и не блестит. Это ухудшит внешний вид пирожного. Ваши действия.

Задача № 22

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам поступил заказ на изготовление и оформление торта шоколадной стружкой. При ее приготовлении стружка у вас не получается. А торт необходимо оформить в срок. Ваши действия.

Задача № 23

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

Задача № 24

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Клиент заказал торт, отделанный кремом со вкусом клубники. В данный момент не оказалось свежей клубники и клубничной эссенции. Ваши действия.

Задача № 25

Вам поручено приготовить крем «Шарлотт» основной. При варке яично-молочного сиропа он получился творожистым. Указать причину и способ устранения этого недостатка.

Задача № 26

В кондитерский цех поступил заказ на изготовление торта бисквитного, украшенного мастикой с определенной тематикой. Клиент выразил желание получить заказ в короткий срок. Ваши действия.

Задача № 27

При изготовлении сырцового марципана для изготовления украшений он получился очень густым. Ваши действия.

1.2.1. Пакет экзаменатора

Количество заданий – 27

Время выполнения – 20 минут

Место выполнения – кабинет кулинарии

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе.

Ситуационные задачи

Задача № 1

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Эталон ответа. Ароматизировать можно цедрой лимона, или коньячной эссенцией

Задача № 2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Эталон ответа. В сироп можно добавить коньяк, эссенцию коньячную

Задача № 3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Эталон ответа. При варке сиропа добавлено излишнее количество патоки или кислоты. Необходимо добавить сахарную пудру при разогреве помады

Задача № 4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Эталон ответа. Крем взбивался в помещении с высокой температурой. Необходимо крем охладить и добавить сахарную пудру

Задача № 5

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

Эталон ответа. В результате длительного замеса тесто получилось затянутое, не было положено в тесто яиц по рецептуре. Если вафельные формы не зачищены, то

поверхность вафель не будет иметь четкого рисунка. Чтобы устранить эти недостатки необходимо зачистить формы, в тесто добавить яйца и хранить тесто до выпекания в холодном помещении.

Задача № 6

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

Эталон ответа: Листы получаются деформированными в результате неправильного охлаждения, листы охлаждали в стопках. Деформированные листы измельчают и используют для начинок.

Задача № 7

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

Эталон ответа: Листы получились непористыми в результате длительного выпекания при низкой температуре. Необходимо повысить температуру выпекания.

Задача № 8

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

Эталон ответа: Изделия получаются расплывчатыми в результате плохой клейковины муки и низкой температуры печи.

Задача № 9

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

Эталон ответа: При выпекании печь была перегрета и тесто было мягкое.

Задача № 10

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

Эталон ответа: Тесто долго не выпекалось, в тесто добавлено увеличенное количество муки.

Задача № 11

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

Эталон ответа: Полуфабрикат выпекался при высокой температуре или неравномерно раскатан пласт. Необходимо зачистить подгоревшие места, измельчить и использовать при приготовлении крошкового полуфабриката.

Задача № 12

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения и способ исправления ситуации.

Эталон ответа: Бисквитный полуфабрикат выпекался недостаточно долго. Бисквитный полуфабрикат подсушить и использовать для приготовления крошковых пирожных.

Задача № 13

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат . Указать причину возникновения и способ исправления

Эталон ответа: Консистенция теста была жидкая, рано снизили температуру выпекания. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста

Задача № 14

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

Эталон ответа: При выпекании были использованы тупые выемки и края смазаны яйцами. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста

Задача № 15

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

Эталон ответа: Бисквитный полуфабрикат выпекался при низкой температуре. Необходимо увеличить температуру выпекания.

Задача № 16

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

Эталон ответа: При выпекании листы не смачивались водой и в тесто было положено излишнее количество соли и кислоты. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста. Измельченный полуфабрикат можно использовать при отделке тортов из слоеного теста.

Задача № 17

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

Эталон ответа: Заготовки выпекались при низкой температуре. Необходимо увеличить температуру выпекания.

Задача № 18

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

Эталон ответа: Полуфабрикат выпекали при высокой температуре. Изделия можно покрыть помадой.

Задача № 19

Вы кондитер и выполняете работу по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Вам поручено приготовить крем из сливок. При взбивании крема не получается устойчивого рисунка. Указать причину и способ устранения недостатка.

Эталон ответа: Сливки не были охлаждены и были взбиты сразу на быстром ходу. Необходимо п\ф охладить и взбить на медленном ходу, тщательно обезжирить венчик для взбивания.

Задача № 20

Вы выполняете задания дифференцированного зачета по учебной практике. Вам дано задание приготовить пирожное «Трубочка с кремом». После выпечки заварного п\ф для пирожного «Трубочка из заварного крема» п\ф получился расплывшимся и осевшим. Вы понимаете, что не получите хорошую оценку. Ваши действия.

Эталон ответа: Вы объясните мастеру производственного обучения, что причина в том, что была недостаточна заварена мука, добавлено мало соли и сильно смазаны листы.

Задача № 21

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам необходимо оформить пирожные мозаичным желе. После его приготовления и нарезки вы заметили, что желе получилось матовое и не блестит. Это ухудшит внешний вид пирожного. Ваши действия.

Эталон ответа: Причина в том, что в желе ввели недостаточное количество патоки. Необходимо желе нагреть, добавить патоку, дать желе застыть и нарезать новые украшения.

Задача № 22

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам поступил заказ на изготовление и оформление торта шоколадной стружкой. При ее приготовлении стружка у вас не получается. А торт необходимо оформить в срок. Ваши действия.

Эталон ответа: Шоколад после темперирования был сильно охлажден. Необходимо подержать шоколадный брусок в теплом месте, но не давать ему нагреться

Задача № 23

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

Эталон ответа: Было использовано масло с повышенным содержанием влаги. Необходимо часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить.

Задача № 24

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Клиент заказал торт, отделанный кремом со вкусом клубники. В данный момент не оказалось свежей клубники и клубничной эссенции. Ваши действия.

Эталон ответа: В крем можно добавить мусс-стабилизатор «Клубника», который придаст изделию клубничный вкус и создаст ощущение присутствия натуральной ягоды

Задача № 25

Вам поручено приготовить крем «Шарлотт» основной. При варке яично-молочного сиропа он получился творожистым. Указать причину и способ устранения этого недостатка.

Эталон ответа: При варке сироп не перемешивался. Необходимо сироп процедить.

Задача № 26

В кондитерский цех поступил заказ на изготовление торта бисквитного, украшенного мастикой с определенной тематикой. Клиент выразил желание получить заказ в короткий срок. Ваши действия.

Эталон ответа: Для ускорения подсушки украшений из мастики в нее при изготовлении необходимо добавить лимонную кислоту.

Задача № 27

При изготовлении сырцового марципана для изготовления украшений он получился очень густым. Ваши действия.

Эталон ответа: В марципан можно добавить кипяченую холодную воду или патоку.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство

вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Для выполнения практической квалификационной работы.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-7

ПО1, У1-У5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание пшеничного хлеба**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-7

ПО1, У1-У5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание ржаного хлеба**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.5 ОК1-8

ПО2,5, У7-У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание сухарной плиты**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание булочки ванильной**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание кекса «Майского»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание кекса кондитерского**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание булочки дорожной**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.5 ОК1-8

ПО1,3,5, У2,У3,У4,У5,У6,У8,У10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание печенья «Крендельки»**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО1-3, У1,2,3,5,6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание печенья с творогом**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание листовых сахарных вафель**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание пряников медовых**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание коврижки медовой**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание песочного полуфабриката**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание бисквитного полуфабриката**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание заварного полуфабриката**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание слоеного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание воздушного полуфабриката**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание воздушного - орехового полуфабриката**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1,2,4 ОК1-8

ПО1-3, У1,2,3,5,6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание миндального полуфабриката**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление отделочной крошки**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады сахарной**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады молочной**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады шоколадной**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление глазури**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление кувертюра**

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление сахарной мастики**

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого:
26

Время выполнения каждого задания: 5 часов

Оборудование:

- рабочие столы, тестомесильное оборудование, холодильник, промышленный миксер
- инвентарь: сита, лотки, миски различной вместимости, яйцеделитель, электронные весы, расстоечный шкаф., пекарский шкаф.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность».,
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды компетенций	проверяемых	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК4.1.	Определение готовности полуфабрикатов выпечке.	<p>Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.</p> <p>Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Определение готовности изделий при выпекании.</p> <p>Демонстрация навыков разгрузки печи.</p> <p>Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.</p> <p>Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.</p>	

ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.	
ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сухек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -Участие в профессиональных конкурсах -Участие при проведении профессиональной декады	
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - Своевременность выполнения заданий; - Качество выполненных заданий	
ОК 4. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	- Обзор публикаций в профессиональных изданиях; - Эффективный поиск необходимой	

выполнения профессиональных задач	информации в сети Интернет; -Изучение инновационных технологий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- Использование информационных технологий при изучении нового материала; - Освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -Соблюдение норм деловой культуры	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- Аккуратность в работе; - Выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; - Содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами	

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

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ НСО «НКППиП»

«___» _____ 2021г.

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

**МДК 04.01 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных
изделий**

основной образовательной программы (ОПОП)
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(профессии)

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск
2021

Содержание

I. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	4
1.1. Профессиональные и общие компетенции	4
1.2. Иметь практический опыт, знать, уметь	5
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	6
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.1. Общие положения	6
3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01	6
3.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 04.02	15
3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02	25
3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02	31
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике	35
4.1. Общие положения	35
4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	35
4.3. Форма аттестационного листа	37
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	40
5.1. Общие положения	40
5.2. Выполнение задания	40
6. Условия выполнения	51

Общие положения

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

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.
ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.
ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1. - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- ПО2. – сушки сухарных изделий
- ПО3. - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- ПО4.- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- ПО5. - наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- У1. определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- У2. загружать полуфабрикаты в печь;
- У3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- У4. определять готовность изделий при выпечке;

- У5. разгружать печь;
- У6. определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- У7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- У8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- У9. приготавливать отделочную крошку, помаду
- У10. производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- З1. методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- З2. режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- З3. условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- З4. ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- З5. приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- З6. методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- З7. методы расчета выхода готовой продукции;
- З8. методы определения готовности изделий при выпечке;
- З9. правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- З10. нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК .04.01.	Экзамен
МДК 04.02	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена

3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 04.01.

«Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

3.2.1.

Контрольная работа по МДК 04.01.

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

- А) на листах; б) в формах.

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

3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

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

5. От чего зависит быстрота прогрева тестовой заготовки?

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

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

7. При выпечке тестовые заготовки прогреваются

А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша, в) сразу во всей массе тестовой заготовки.

8. Проогревается быстрее тесто

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

9. Специфическая окраска корки обусловлена

А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.

10. Перечислите основные элементы печного агрегата.

11. Соотнести виды пекарных камер:

1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
А) – тупиковые; б) туннельные

12. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

13. Что такое упек тестовой заготовки?

14. От чего зависит величина упека?

15. Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.

16. Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:

1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.

17. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры

А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.

18. Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону

А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.

19. Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?

20. Объективным показателем готовности хлеба является

А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.

21. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере

А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.

22. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере

А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.

23. С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
24. Каковы особенности приготовления рижского хлеба?
25. Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения
А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.
26. Перечислить пути ликвидации технологических потерь.
27. Пробные производственные выпечки производят с целью...
28. Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?
29. Перечислить стадии производства бараночных изделий.
30. Бараночные изделия выпекают при температуре...
31. Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась глянцевитая поверхность?
32. Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине
А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.
33. По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не промешанной муки?

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	а	18	в
2	2-4 см	19	путем изменения температуры выпечки, продолжительности выпечки, применения увлажнения.
3	620*340 мм	20	б
4	Прогрев, Образование корки и мякиша, Формирование вкуса и аромата, Увеличение объема, Уменьшение массы.	21	а
5	От температуры среды пекарной камеры, массы и формы ТЗ, влажности среды пекарной камеры.	22	в
6	в	23	позволяют отличить одно изделие от другого и улучшают состояние поверхности хлеба. Газы и пары, образовавшиеся в тесте при выпечке, выходят в месте надрезов и наколов, <u>не разрывая корку изделия.</u>
7	а	24	Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на <u>досках, густо посыпанных мукой.</u> Перед выпечкой тестовые заготовки <u>смазывают крахмальным клейстером.</u>
8	а	25	б
9	б	26	строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
10	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.	27	для определения выхода хлебобулочных изделий
11	1 – а, 2 - б.	28	количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
12	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.	29	приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
13	уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения	30	265-290°C
14	от формы и массы тестовой заготовки, от способа выпечки изделия (в формах или на поду), от режима выпечки, от конструкции печи.	31	при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
15	продолжительность, температура, влажность среды	32	а
16	1-б, 2-в, 3-а	33	Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа

			тестомесильной машины.
17	б		

Проверочная работа

Тема «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»

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

19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата

А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.	11	удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съем продукции с 1 м ² занимаемой площади, металлоемкость.
2	200–280° С.	12	обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.
3	а	13	рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.
4	б	14	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.
5	а	15	транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей; улучшаются условия труда обслуживающего персонала.
6	а	16	1-б,2-а
7	обезвоживания, наружных	17	стационарный, конвейерный
8	160–180° С.	18	генератора
9	б	19	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары),автоматические системы.

10	универсальные, специализированные	20	в
----	-----------------------------------	----	---

Практическая работа

Решение задач

Задача 1

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

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

Решение

1. Определяем расход теста на 50 шт булочки дорожной.

Он составляет $114\text{г} * 50 \text{ шт} = 5700 \text{ г} = 5,7 \text{ кг}$.

2. Определяем массу выпеченных 50 шт булочек.

Она составляет $100 \text{ г} * 50 \text{ шт} = 5000 \text{ г} = 5,0 \text{ кг}$.

3. Определяем потери в массе:

$5,7 \text{ кг} - 5,0 \text{ кг} = 0,7\text{кг}$.

4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 = \frac{5,7 - 0,7}{5,7} = 87,7\%$$

$0,7 = 87,7\%$

5,7

5. Определяем упек по формуле

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 = \frac{5,7 - 5,0}{5,7} = 14\%$$

= 14%

5,0

6. Определяем массу муки на 50 шт булочки дорожной.

Она составляет $\frac{6100 \text{ г} * 50}{100} + \frac{200 \text{ г} * 50}{100} = 3050 + 100 = 3150 \text{ кг}$.

7. Определяем припек по формуле

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 = \frac{5,0 - 3,150}{3,150} = 34,98\% = 58,7\%$$

34,98%=58,7%

3,150

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

Задача 2

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

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

Решение

1. Определяем расход теста на 70 шт сдобы обыкновенной.
Он составляет $60,3 \times 70 \text{ шт} = 4221 \text{ г} = 4,221 \text{ кг}$
2. Определяем массу выпеченных 70шт сдобы.
Она составляет $50 \text{ г} \times 70 \text{ шт} = 3500 \text{ г} = 3,5 \text{ кг}$.
3. Определяем потери в массе:
 $4,221 \text{ кг} - 3,5 \text{ кг} = 0,721 \text{ кг}$.
4. Определяем выход готового изделия:
$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{4,221 - 0,721}{4,221} \times 100 = 82,9\%$$
5. Определяем упек по формуле
$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{4,221 - 3,5}{3,5} * 100 = 20,6\%$$
6. Определяем массу муки на 70штсдобы.
Она составляет: $\frac{3556 \times 70}{100} + \frac{148 \times 70}{100} =$
 $2489 + 104 = 2593 = 2,6 \text{ кг}$.
7. Определяем припек по формуле
$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 =$$

$$\frac{3,5 - 2,6}{2,6} * 100 = 34,6\%$$

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

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Решение

1. Определяем расход теста на 80штбулочки ванильной.
Он составляет $117 \times 80 = 9360 \text{ г} = 9,36 \text{ кг}$
2. Определяем массу выпеченных 80штбулочек.
Она составляет $100 \text{ г} \times 80 \text{ шт} = 8000 \text{ г} = 8,0 \text{ кг}$.
3. Определяем потери в массе:
 $9,36 \text{ кг} - 8,0 \text{ кг} = 1,36 \text{ кг}$.
4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{9,36 - 1,36}{9,36} \times 100 = 85,5\%$$

5. Определяем упек по формуле

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{9,36 - 8,0}{9,36} \times 100 = 14,5\%$$

6. Определяем массу муки на 80 шт булочек. Она составляет

$$\frac{6555 \times 80}{100} + \frac{200 \times 80}{100} = 5244 + 160 = 5404 \text{ г} = 5,404 \text{ кг}$$

7. Определяем припек по формуле

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 =$$

$$\frac{8,0 - 5,404}{5,404} * 100 = 48\%$$

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

Проверочный опрос

Тема «Выпечка хлебобулочных изделий. Основные понятия»

1. Что означает маркировка форм для выпечки хлеба:
ФАШ - ...
ФАЛ - ...
ФСМ - ...?
2. Загрузка формового хлеба на люльки конвейера производится...
3. Расстойка и выпекание плетенок, сак, мелкой сдобы производится
А) на листах; б) в формах.
4. В расстойно-печных агрегатах загрузка тестовых заготовок производится
А) вручную; б) механически.
5. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?
6. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?
7. Что такое полимерное покрытие?
8. Каковы свойства тефлонового покрытия?
9. Каковы свойства фторопласта-4?
10. В чем преимущества фторопласта-4 перед тефлоном?
11. Что такое выпечка тестовых заготовок?
12. Чем отличается жарка хлебобулочного изделия от выпечки?
13. Чем можно заглазировать поверхность хлебобулочных изделий?
14. Чем производится смазка хлебопекарной формы?
15. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?
16. При какой температуре пекарной камеры выпекают хлебные изделия?

17. Какое количество теплоты требуется для выпечки 1 кг хлеба?
18. Каким образом происходит прогрев слоев тестовой заготовки?
19. От чего зависит быстрота прогрева тестовой заготовки?
20. Как влияет повышение температуры в пекарной камере на прогрев ТЗ?
21. Какой хлеб выпекается быстрее формовой или подовый?
22. Верно ли, что плотная посадка тестовых заготовок на под замедляет выпечку изделий?
23. В результате чего при выпечке ТЗ происходит образование твердой корки?
24. Какое время требуется для образования твердой корки?
25. Как называются темноокрашенные вещества, обуславливающие окраску корки хлеба?
26. За счет изменения какого пищевого вещества, содержащегося в тесте, образуется мякиш?
27. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?
А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.
28. На сколько % объем выпеченного изделия больше объема ТЗ перед посадкой ее в печь?
29. Каково значение увеличения объема изделий при выпечке?
30. Как посадка ТЗ на под печи с перевертыванием влияет на объем изделий?

3.3. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

Тестовая работа № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 40 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 60 минут.

1.Вафельное тесто выпекают

А) в пароконвектомате Б) в аэрогриле В) в вафельнице

2. Вафельницу перед выпеканием нагревают до температуры

А) 210 градусов Б) 190 градусов В) 170 градусов

3. Вафли будут плохо пропекаться при условии

А) тесто имеет влажность меньше 65 %

Б) тесто имеет влажность больше 65%

4. Время выпечки вафель удлиняется при условии

А) влажности теста меньше 65% Б) влажности теста больше 65%

5. После выпечки вафельные листы охлаждают

А) одиночными листами на сетках

Б) выстаивают в стопках В) используют сразу

6. Вафельные листы получились непористые в следствии

А) длительной выпечки Б) низкой температуры выпечки

В) неравномерного обогрева вафельницы

7. Поверхность вафель не имеет четкого рисунка в следствии

А) недостаточного количества разрыхлителя в тесте

Б) низкой температуры выпечки В) вафельные формы не зачищены

8. Изделия из пряничного теста выпекают при температуре

А) 180-200 градусов Б) 200-240 градусов В) 250-260 градусов

9. Режим и продолжительность выпечки пряничного теста зависят от

- А) толщины изделий Б) количества разрыхлителя В) влажности теста
- 10. Изделия из пряничного теста получаются расплывчатыми в следствии**
А) высокой температуры печи Б) низкой температуры печи
В) много сахаристых веществ
- 11. Верхняя корка у пряников отделяется в следствии**
А) перегрева печи Б) высокой температуры теста В) большого количества аммония
- 12. Песочное тесто выпекают при температуре**
А) 260-270 градусов Б) 190-220 В) 240-250 градусов
- 13. Песочный полуфабрикат получился плохо пропеченный в следствии**
А) завышенной температуры выпекания
Б) недостаточного времени выпекания В) низкой температуры выпекания
- 14. Песочный полуфабрикат бледный в следствии**
А) низкой температуры выпекания Б) в тесте увеличено содержание жира
В) полуфабрикат выпекался в жарочном шкафу
- 15. Изделия из песочного теста после выпекания охлаждают**
А) сразу перекладывая в лотки Б) на листах В) складывая в стопки
- 16. Бисквитное тесто выпекают при температуре**
А) 180-190 градусов Б) 230-240 В) 200-220 градусов
- 17. Время выпекания бисквитного теста зависит от**
А) объема теста Б) толщины теста В) количества сахара
- 18. Бисквитное тесто выпекают**
А) в капсулах Б) в тортовых формах В) на листах Г) во фритюре
- 19. При выпекании в первые 10 минут бисквитный полуфабрикат нельзя трогать**
А) бисквит осядет Б) бисквит подгорит В) ничего не произойдет
- 20. После выпекания бисквитный полуфабрикат охлаждают в формах**
А) 10 часов Б) 2-3 часа В) 20-30 минут
- 21. После выпекания бисквитный полуфабрикат выдерживают при температуре**
А) 16 градусов Б) 20 градусов В) 22 градуса
- 22. Бисквитный полуфабрикат после выпекания получился малопористый в следствии**
А) механического воздействия при выпечке
Б) недостаточного времени выпекания В) высокой температуры выпекания
- 23. Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку в следствии**
А) низкой температуры выпечки Б) недостаточного времени выпекания
В) высокой температуры выпекания
- 24. Заварной полуфабрикат во время выпечки осядет**
А) если рано уменьшили температуру выпечки
Б) если тесто имело слабую консистенцию
В) если полуфабрикат выпекался при температуре 220 градусов
- 25. Определить верный режим выпекания заварного полуфабриката**
А) 220 градусов 30 минут
Б) 190-220 градусов(10 минут сначала, 240 градусов оставшиеся 15 минут)
В) 190-220 градусов 30-35 минут (сначала 12-15 минут при температуре 220 градусов, затем при 190 градусов)
- 26. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем в следствии**
А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
В) раннего снижения температуры выпекания
- 27. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности в следствии**
А) раннего снижения температуры выпекания
Б) высокой температуры выпекания В) низкой температуры выпекания
- 28. Слоеное тесто выпекают**

- А) целым пластом Б) поштучно В) в формах
- 29. Слоеное тесто выпекают при температуре**
 А) 190 градусов Б) 220 градусов В) 250 градусов
- 30. Время выпекания слоеного теста**
 А) 20-25 минут Б) 30 минут В) 35-40 минут
- 31. Слоеное тесто перед выпеканием**
 А) смазывают маслом Б) прокалывают в нескольких местах
 В) смачивают водой
- 32. Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
 В) длительного выпекания полуфабриката
- 33. Слоеный полуфабрикат имеет вздутия в следствии**
 А) недостаточно прокололи перед выпечкой
 Б) полуфабрикат выпекался при высокой температуре
 В) листы перед выпеканием не смочили водой
- 34. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий в следствии**
 А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
 В) механического воздействия
- 35. Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат) в следствии**
 А) тесто мало выстаивалось перед выпечкой
 Б) механического воздействия В) высокой температуры выпекания
- 36. Воздушное тесто выпекают при температуре**
 А) 160 градусов Б) 110 градусов В) 220 градусов
- 37. Время выпечки воздушного полуфабриката**
 А) 1 час Б) 40 минут В) 30 минут
- 38. Мякиш воздушного полуфабриката тягучий в следствии**
 А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
 В) недостаточное время выпекания
- 39. Воздушный полуфабрикат получится темного цвета**
 А) если выпекать при высокой температуре
 Б) если выпекать при низкой температуре В) если выпекать длительное время
- 40. Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания в следствии**
 А) длительного выпекания Б) недостаточного времени выпекания
 В) выпекания при более высокой температуры

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4		
				а	а	в	б	а	б	а	а	б	а	б	в	а	а	а	в	б	а	а	а	в	а	б	а	в	а	б	а	а	б	а	б	а	а	а	б
				б	б											б	б					б	б			б													

Критерии оценивания

- 40-38 – 5 (отлично)
 37-35 – 4 (хорошо)
 34-32 – 3 (удовлетворительно)
 31 – 2 (неудовлетворительно)

Тест № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 13 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа, решение ситуационной задачи, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 60 минут.

1 вариант

1. Сахар придает тесту

А) пористость Б) мягкость В) пластичность

2. Крахмал придает изделиям

А) рассыпчатость Б) сдобный вкус В) пластичность

3. Что используют при приготовлении фарша для связи и сочной консистенции

А) соус Б) отвар В) бульон

4. Мучную пассировку разводят

А) горячим бульоном Б) холодным бульоном В) грибным отваром

5. Готовность мяса для фарша проверяют

А) проколом поварской иглы Б) вилкой В) по времени

6. Когда солят капусту для фарша из свежей капусты

А) после охлаждения Б) во время жарки В) во время нарезки

7. Варка варенья осуществляется в посуде

А) эмалированной Б) из нержавеющей стали В) медной

8. Варенье готово если

А) капля не растекается Б) капля оседает В) капля растекается

9. Цедру снимают

А) с апельсина Б) с граната В) с лимона

10. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит

А) выпаривание воды Б) карамелизация сахара В) меланоидинообразование

11. Решить ситуационную задачу

При взбивании крема из сливок не получается устойчивый рисунок. Изложить причины и способы устранения

12. Составить технологическую схему приготовления фарша из свежей капусты

13. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного основного

2 вариант

1. Жир придает тесту

А) мягкость Б) слоистость В) рассыпчатость

2. Яйца придают изделиям

А) цвет Б) рассыпчатость В) приятный вкус

3. С чем пассируют муку

А) с жиром Б) без жира В) с молоком

4. Готовый соус должен иметь консистенцию

А) густой сметены Б) жидкой В) пористой

5. В каком виде используют лук для фарша

А) в пассированном Б) в сыром В) в протертом

6. Для улучшения вкуса в яблочный фарш добавляют

А) ванилин Б) молотую корицу В) кардамон

7. Сахарные кристаллы растворяют

А) на среднем огне Б) на сильном огне В) на медленном

8. При варке повидла фруктовую массу варят

А) без сахаром Б) с сахаром В) с ванилином

9. Цукаты это:

А) засахаренные фрукты Б) фрукты из компота В) замороженные фрукты

10. Помаду используют

А) для отделки кондитерских изделий Б) для приготовления сиропа
В) добавляют в тесто

11. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

12. Составить технологическую схему приготовления фарша картофельного с луком

13. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного с какао-порошком

Эталоны ответов

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	а	б	а	а	б	а	в	а

11. Эталон ответа: Сливки не были охлаждены и были взбиты сразу на быстром ходу. Необходимо п\ф охладить и взбить на медленном ходу, тщательно обезжирить венчик для взбивания.

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	а, б	а	а	б	в	а	а	а

11Эталон ответа: Было использовано масло с повышенным содержанием влаги. Необходимо часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить.

Критерии оценивания

13 правильных ответов – 5 (отлично)

1-8, 11,12,13 – 4 (отлично)

1-6, 11 – 3 (удовлетворительно)

1-10 – 2 (неудовлетворительно)

Тест № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 40 минут.

1. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1) 55 °С; 2) 200 °С; 3) 120 °С.

- 2. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.**
- 1) животного; 2) молочного; 3) гидрогенизированного.
- 3. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?**
- 1) сливочное масло; 2) сливки 36 % жирности; 3) яичные белки.
- 3. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.**
- 1) сахарном сиропе; 2) сахарной пудре; 3) молочно-сахарном сиропе.
- 4. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»**
- 1) сливках 36%; 2) яйцах; 3) молоке.
- 5. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -**
- 1) 12 ч; 2) 24 ч; 3) 6 ч.
- 6. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.**
- 1) понижается; 2) повышается; 3) изменяется.
- 7. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.**
- 1) 24 ч; 2) 1 ч; 3) 48 ч.
- 8. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:**
- 1) повышается в 4 раза; 2) понижается в 4 раза;
3) не меняется.
- 9. Сырцовая глазурь называется:**
- 1) рисовальной массой; 2) сахарной массой; 3) белковой массой.
- 10. Для приготовления сахарной мастики применяется**
- 1) сахарный песок; 2) сахарная пудра; 3) сахарный сироп.
- 11. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:**
- 1) сахара; 2) жира; 3) яичных белков.
- 12. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:**
- 1) эмульгаторы; 2) стабилизаторы; 3) антикристаллизаторы.
- 13. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:**
- 1) 200 °С; 2) 50 °С; 3) 70 °С
- 14. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:**
- 1) карамель; 2) жженка; 3) патока.
- 15. Пралине лучшего качества получается с использованием:**
- 1) растительного масла; 2) фруктов; 3) миндаля.
- 16. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.**
- 1) эластичную; 2) вязкопластичную; 3) жидкую.
- 17. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?**
- 1) в 2 раза; 2) в 4-5 раз; 3) в 7 раз.
- 18. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?**
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
- 19. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.**
- 1) прослойки;
2) покрытия;
3) ароматизации.

20. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

21. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки.

22. Какой крем не используется для склеивания пластов?

- 1) «Гляссе»;
- 2) крем «Новый»;
- 3) крем белковый.

23. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

24. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- 1) сахарная пудра, яичные белки, вода;
- 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
- 3) сахарная пудра, желатин, вода.

25. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- 1) заварки;
- 2) сиропа;
- 3) опары.

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
3	3	1, 2	2	3	2	1	1	1	2	2	3	3	2	1	2	3	1	2	3	2	3	3	3	2

Критерии оценивания

25-23 - 5 (отлично)

22-20 - 4 (хорошо)

19-17 – 3 (удовлетворительно)

16 – 2 (неудовлетворительно)

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2

Задание: Создать презентацию на темы

Приготовление сливочных кремов

Приготовление карамели

Приготовление глазури

Приготовление бисквитных тортов

Приготовление заварных пирожных

Приготовление песочных пирожных

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 5 часов.

Инструкция:

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

Оформление слайдов	
Стиль	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соблюдайте единый стиль оформления. ✓ Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. ✓ Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
Фон	✓ Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).
Звуковой фон	✓ Не должен мешать и, по возможности, помогать восприятию презентации.
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> ✓ На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. ✓ Для фона и текста используйте контрастные цвета. ✓ Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте возможности компьютерной анимации для предоставления информации на слайде. ✓ Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
Представление информации	
Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте короткие слова и предложения. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. ✓ Заголовки должны привлекать внимание студентов.
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Предпочтительно горизонтальное расположение информации. ✓ Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. ✓ Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Для заголовков – не менее 24. ✓ Для информации – не менее 18. ✓ Шрифты без засечек (Arial, Arial Black,Tahoma, и т.д.) легче читать с большого расстояния. ✓ Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. ✓ Для выделения информации желательно использовать жирный шрифт, курсив использовать как можно реже. Подчеркивание использовать нельзя, т.к. это ассоциируется с гиперссылками. ✓ Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных букв).
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ рамки, границу, заливку; ✓ разные шрифта цветов, штриховку, стрелки; ✓ рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных факторов.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: студенты могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. ✓ Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ с текстом; ✓ с таблицами; ✓ с диаграммами.
Колонтитулы	<p>Могут содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ название презентации; ✓ название раздела презентации; ✓ название слайда; ✓ дату; ✓ время; ✓ номер слайда; ✓ имя автора презентации; ✓ информацию о заказчике; ✓ информацию о разработчике.

Разделители	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Служат для визуального разделения информационных элементов слайда и являются эффективным средством формирования информационной структуры слайда. ✓ В качестве разделителей используются прямые и ломаные линии и пустые места.
Соединители	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Служат для обозначения логической связи между различными элементами слайда. ✓ В качестве соединителей используются прямые линии, ломаные линии, стрелки.
Примитивы	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Это графические элементы, оформляющие текстовую и графическую информацию на слайде и облегчающие ее восприятие. ✓ Основными типами примитивов являются прямоугольники (рамки) и производные от них фигуры.
Оформление заголовков	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Точка в конце не ставится, если заголовок состоит из двух предложений – ставиться. ✓ Не рекомендуется писать длинные заголовки. ✓ Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково надо писать в конце (1), (2), (3), или продолжение (продолжение 1), (продолжение 2).
Оформление диаграмм	<ul style="list-style-type: none"> ✓ У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда. ✓ Диаграмма должна занимать все место на слайде. ✓ Линии и подписи должны быть хорошо видны.
Оформление таблиц	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Должно быть название таблицы. ✓ Читаемость. ✓ Шапка таблицы должна отличаться от основных данных.
Последний слайд презентации	<p>Рекомендуется, чтобы он содержал любой текст из нижеперечисленного:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Спасибо за внимание. ✓ Вопросы. ✓ Подпись. ✓ Контактная информация.

Критерии оценивания презентации:

СОДЕРЖАНИЕ	Максимальное количество баллов
Титульный слайд с заголовком (оригинальное оформление)	5
Минимальное количество – 5 слайдов	5
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, анимация)	5
Источники (не менее трех, достоверность информации, наличие Интернет-источников).	5
Текст представлен грамотно, последовательно, имеет логическую завершенность.	5
Текст легко читается (подбор шрифта и фона).	5
Оформление слайдов в едином стиле и в логической последовательности.	5
Соответствие дизайна содержанию презентации.	5

Перевод баллов в оценку

30 баллов	отлично
25 баллов	хорошо
20-15 баллов	удовлетворительно
менее 15 баллов	презентация нуждается в доработке

Самостоятельная работа на уроке

Задание: Составить кроссворд на тему «Приготовление сливочных кремов»»

По горизонтали:

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

По вертикали:

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

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 2 часа.

Критерии составления кроссвордов и нормы их оценивания.

- Соответствие материала заявленной теме работы – 1 балл
- Объём, количество слов:
6-10 слов – 1 бал, 11-20 слов - 2 балла
- Аккуратность оформления- 1 балл
- Форма, тип кроссворда- 1-2 балла
- Построение вопросов кроссворда: формулировка заданий – краткая, понятная и в достаточной степени интересная - 2 балла
- Информативная точность и достоверность фактов- 1балл
- Орфографическая правильность- 2 балла
- Ключи к кроссворду- 2 балла

Оценка «5» - 18-20 баллов.

Оценка «4» - 16-17 баллов.

Оценка «3» - 12-15 баллов

Оценка «2» - менее 12 баллов.

3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 04.01. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

3.3.1 Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 3-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с учебной программой по МДК 04.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 10.01.04. «Пекарь».

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

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов программы МДК 04.01 «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 04.01. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий» по профессии СПО 10.01.04. «Пекарь» базовой подготовки.

Умения

У 1	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
У 2	загружать полуфабрикаты в печь;
У 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У 4	определять готовность изделий при выпечке;
У5	разгружать печь;
У6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У7	выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
У8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду
У9	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

Знания

З 1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
З 2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

3 3	условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
3 4	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
3 5	приемы посадки полуфабрикатов в печь;
3 6	методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
3 7	методы расчета выхода готовой продукции;
3 8	методы определения готовности изделий при выпечке;
3 9	правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
3 10	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батонов.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенок.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой. Основные пути снижения упека.
 2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.
 2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.
 2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки.
 2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.
 3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.
 2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.
 3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.
2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.
2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

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

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производств хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.
 2. Объяснить технологический процесс прогревания теста-хлеба при выпечке.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 30 минут. На сдачу устного экзамена предусматривается 15 минут

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

3.3.1 Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 3-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с учебной программой по МДК 04.02. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь».

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

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов программы «Термическая обработка теста», «Приготовление отделочных полуфабрикатов», «Приготовление пирожных», «Приготовление тортов»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь» базовой подготовки.

Умения

У 2	загружать полуфабрикаты в печь;
У 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У 4	определять готовность изделий при выпечке;
У5	разгружать печь;
У6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду
У9	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

Знания

З 1	характеристики сырья и требования к его качеству;
-----	---

3 2	правила хранения сырья;
3 3	правила подготовки сырья к пуску в производство;
3 7	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
3 9	структуру и физические свойства различных видов теста;
3-11	правила работы на тестоприготовительном оборудовании

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.
III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

Билет № 1

1. Термическая обработка сдобного пресного теста
2. Технология приготовления крема сливочного основного
3. Составить алгоритм отделки пирожного песочного «Корзиночка с кремом»

Билет № 2

1. Термическая обработка вафельного теста
2. Технология приготовления крема сливочного шоколадного
3. Составить алгоритм отделки пирожного песочного «Песочное кольцо»

Билет № 3

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления крема сливочного орехового
3. Составить алгоритм отделки пирожного бискитного «Ноктюрн»

Билет № 4

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления крема сливочного «Гляссе»
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Трубочка со сливочным кремом» из слоеного теста

Билет № 5

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления крема сливочного «Шарлот» и его использование
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Слойка» , обсыпанного сахарной пудрой

Билет № 6

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления крема белкового заварным способом и его использование
3. Составить алгоритм отделки торта «Прага» из бисквитного полуфабриката

Билет № 7

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления помады молочной и ее использования
3. Составить алгоритм отделки торта «Подарочный » из песочного полуфабриката

Билет № 8

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления помады основной и ее использования

3. Составить алгоритм отделки пирожного «Творожное кольцо» из заварного полуфабриката

Билет № 9

1. Термическая обработка воздушного-орехового теста
2. Технология приготовления сиропа для промочки и его использование
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Эклер» из заварного полуфабриката

Билет № 10

1. Термическая обработка сдобного пресного теста
2. Технология приготовления тиражного сиропа и его использование
3. Составить алгоритм отделки торта «Полет» из воздушного полуфабриката

Билет № 11

1. Термическая обработка вафельного теста
2. Технология приготовления сахарной мастики и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Билет № 12

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления молочной мастики и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Билет № 13

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления помады шоколадной и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Билет № 14

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления кофейного сиропа и его использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Билет № 15

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления сиропа инвертного и его использование
3. Составить алгоритм отделки бисквитных тортов

Билет № 16

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления жженки и ее использование

3. Составить алгоритм отделки песочных тортов

Билет № 17

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления крема из сыра и его использование
3. Составить алгоритм отделки слоеных тортов

Билет № 18

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления крема «Гляссе» шоколадного и его использование
3. Составить алгоритм отделки заварных тортов

Билет № 19

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления глазури шоколадной
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из заварного полуфабриката

Билет № 20

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления сырцовый глазури и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из слоеного полуфабриката

Билет № 21

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления бисквитной жареной крошки и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из песочного полуфабриката

Билет № 22

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления шоколадной посыпки и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из заварного полуфабриката

Билет № 23

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления крема из растительных сливок и его использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из бисквитного полуфабриката

Билет № 24

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления крема сливочного и его использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из воздушного полуфабриката

Билет № 25

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления сахарной мастики и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из вафельного полуфабриката

III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 30 минут. На сдачу устного экзамена предусматривается 15 минут.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

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

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

4.2.1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	ПО1; ПК 4.1 ОК 1-ОК 8; У1

Определение готовности изделий при выпечке;	ПО1 ПК 4.1 ОК 1-ОК 8; У4
Выпекание сухарных плит	ПО2; ПК 4.4 ОК 1-ОК 8; У7
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Приготовление отделочной крошки, помады	ПО4; ПК 4.3; ОК1-ОК7; У9

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Загрузка полуфабрикатов в печь;	ПО1; ПК4.1-4.2; ОК1-ОК8; У2
Контроль парового и температурного режима пекарной камеры;	ПО5; ПК4.1-4.2; ОК1-ОК8; У3
Разгрузка печи;	ПО1; ПК4.1-4.2.4.5; ОК1-ОК8; У5
Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки;	ПО2; ПК4.1-4.4; ОК1-ОК8; У6
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	ПО3; ПК4.3; ОК1-ОК8; У7

4.3. Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Ф.И.О.

Экзамена квалификационного по профессиональному модулю
**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Виды и объем работ, выполненные обучающейся во время экзамена квалификационного

Выпекание хлеба, хлебобулочных и сухарных изделий; выпекание кексов, пряников, вафель, печенья; выпекание полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; приготовление и отделка мучных кондитерских изделий

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование ¹)	Основные показатели оценки результата ²	Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная – 0) ³	Интегральная оценка (медиана)	
			ОПОР	ПК
<p>ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.</p> <p>Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи.</p> <p>Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.</p> <p>Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.</p>			
<p>ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки.</p> <p>Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.</p>			
<p>ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных</p>	<p>Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады.</p> <p>Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий</p>			

изделий.	сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия			
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.			
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.			

Система оценки компетенций аттестуемого

Процент результативности	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

Процент положительных оценок:

Оценка уровня подготовки:

Заключение: аттестуемый (ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)

владение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1 – ПК 4.5

ОК 1. –ОК 7.

Дата _____

Председатель аттестационной комиссии:

1. Кеба Л.И. –зав производством к\ц «Сладкоежка»

Члены аттестационной комиссии:

1. Яковлева Т.Т – зам по УПР

2. Шпагина М.В. – старший мастер

3. Проскурина С.В.- мастер производственного обучения

4. Третьякова Л.Ю. – мастер производственного обучения

5. Жиляева Л.В. – преподаватель спецдисциплин

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 0.4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий СПО 19.01.04. Пекарь**

Экзамен включает: решение ситуационных задач, практическую квалификационную работу.

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

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

5.2 Выполнение заданий

Решение ситуационных задач

Задача № 1

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Задача № 2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Задача № 3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Задача № 4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Задача № 5

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

Задача № 6

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

Задача № 7

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

Задача № 8

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

Задача № 9

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

Задача № 10

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

Задача № 11

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

Задача № 12

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения и способ исправления ситуации.

Задача № 13

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат . Указать причину возникновения и способ исправления

Задача № 14

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

Задача № 15

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

Задача № 16

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

Задача № 17

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

Задача № 18

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

Задача № 19

Вы кондитер и выполняете работу по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Вам поручено приготовить крем из сливок. При взбивании крема не получается устойчивого рисунка. Указать причину и способ устранения недостатка.

Задача № 20

Вы выполняете задания дифференцированного зачета по учебной практике Вам дано задание приготовить пирожное «Трубочка с кремом». После выпечки заварного п\ф для пирожного «Трубочка из заварного крема» п\ф получился расплывшимся и осевшим. Вы понимаете что не получите хорошую оценку. Ваши действия.

Задача № 21

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам необходимо оформить пирожные мозаичным желе. После его приготовления и нарезки вы заметили, что желе получилось матовое и не блестит. Это ухудшит внешний вид пирожного. Ваши действия.

Задача № 22

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам поступил заказ на изготовление и оформление торта шоколадной стружкой. При ее приготовлении стружка у вас не получается. А торт необходимо оформить в срок. Ваши действия.

Задача № 23

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

Задача № 24

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Клиент заказал торт, отделанный кремом со вкусом клубники. В данный момент не оказалось свежей клубники и клубничной эссенции. Ваши действия.

Задача № 25

Вам поручено приготовить крем «Шарлотт» основной. При варке яично-молочного сиропа он получился творожистым. Указать причину и способ устранения этого недостатка.

Задача № 26

В кондитерский цех поступил заказ на изготовление торта бисквитного, украшенного мастикой с определенной тематикой. Клиент выразил желание получить заказ в короткий срок. Ваши действия.

Задача № 27

При изготовлении сырцового марципана для изготовления украшений он получился очень густым. Ваши действия.

1.2.1. Пакет экзаменатора

Количество заданий – 27

Время выполнения – 20 минут

Место выполнения – кабинет кулинарии

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе.

Ситуационные задачи

Задача № 1

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Эталон ответа. Ароматизировать можно цедрой лимона, или коньячной эссенцией

Задача № 2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Эталон ответа. В сироп можно добавить коньяк, эссенцию коньячную

Задача № 3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Эталон ответа. При варке сиропа добавлено излишнее количество патоки или кислоты. Необходимо добавить сахарную пудру при разогреве помады

Задача № 4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Эталон ответа. Крем взбивался в помещении с высокой температурой. Необходимо крем охладить и добавить сахарную пудру

Задача № 5

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

Эталон ответа. В результате длительного замеса тесто получилось затянутое, не было положено в тесто яиц по рецептуре. Если вафельные формы не зачищены, то

поверхность вафель не будет иметь четкого рисунка. Чтобы устранить эти недостатки необходимо зачистить формы, в тесто добавить яйца и хранить тесто до выпекания в холодном помещении.

Задача № 6

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

Эталон ответа: Листы получаются деформированными в результате неправильного охлаждения, листы охлаждали в стопках. Деформированные листы измельчают и используют для начинок.

Задача № 7

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

Эталон ответа: Листы получились непористыми в результате длительного выпекания при низкой температуре. Необходимо повысить температуру выпекания.

Задача № 8

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

Эталон ответа: Изделия получаются расплывчатыми в результате плохой клейковины муки и низкой температуры печи.

Задача № 9

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

Эталон ответа: При выпекании печь была перегрета и тесто было мягкое.

Задача № 10

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

Эталон ответа: Тесто долго не выпекалось, в тесто добавлено увеличенное количество муки.

Задача № 11

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

Эталон ответа: Полуфабрикат выпекался при высокой температуре или неравномерно раскатан пласт. Необходимо зачистить подгоревшие места, измельчить и использовать при приготовлении крошкового полуфабриката.

Задача № 12

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения и способ исправления ситуации.

Эталон ответа: Бисквитный полуфабрикат выпекался недостаточно долго. Бисквитный полуфабрикат подсушить и использовать для приготовления крошковых пирожных.

Задача № 13

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат . Указать причину возникновения и способ исправления

Эталон ответа: Консистенция теста была жидкая, рано снизили температуру выпекания. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста

Задача № 14

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

Эталон ответа: При выпекании были использованы тупые выемки и края смазаны яйцами. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста

Задача № 15

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

Эталон ответа: Бисквитный полуфабрикат выпекался при низкой температуре. Необходимо увеличить температуру выпекания.

Задача № 16

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

Эталон ответа: При выпекании листы не смачивались водой и в тесто было положено излишнее количество соли и кислоты. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста. Измельченный полуфабрикат можно использовать при отделке тортов из слоеного теста.

Задача № 17

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

Эталон ответа: Заготовки выпекались при низкой температуре. Необходимо увеличить температуру выпекания.

Задача № 18

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

Эталон ответа: Полуфабрикат выпекали при высокой температуре. Изделия можно покрыть помадой.

Задача № 19

Вы кондитер и выполняете работу по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Вам поручено приготовить крем из сливок. При взбивании крема не получается устойчивого рисунка. Указать причину и способ устранения недостатка.

Эталон ответа: Сливки не были охлаждены и были взбиты сразу на быстром ходу. Необходимо п\ф охладить и взбить на медленном ходу, тщательно обезжирить венчик для взбивания.

Задача № 20

Вы выполняете задания дифференцированного зачета по учебной практике. Вам дано задание приготовить пирожное «Трубочка с кремом». После выпечки заварного п\ф для пирожного «Трубочка из заварного крема» п\ф получился расплывшимся и осевшим. Вы понимаете, что не получите хорошую оценку. Ваши действия.

Эталон ответа: Вы объясните мастеру производственного обучения, что причина в том, что была недостаточна заварена мука, добавлено мало соли и сильно смазаны листы.

Задача № 21

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам необходимо оформить пирожные мозаичным желе. После его приготовления и нарезки вы заметили, что желе получилось матовое и не блестит. Это ухудшит внешний вид пирожного. Ваши действия.

Эталон ответа: Причина в том, что в желе ввели недостаточное количество патоки. Необходимо желе нагреть, добавить патоку, дать желе застыть и нарезать новые украшения.

Задача № 22

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам поступил заказ на изготовление и оформление торта шоколадной стружкой. При ее приготовлении стружка у вас не получается. А торт необходимо оформить в срок. Ваши действия.

Эталон ответа: Шоколад после темперирования был сильно охлажден. Необходимо подержать шоколадный брусок в теплом месте, но не давать ему нагреться

Задача № 23

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

Эталон ответа: Было использовано масло с повышенным содержанием влаги. Необходимо часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить.

Задача № 24

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Клиент заказал торт, отделанный кремом со вкусом клубники. В данный момент не оказалось свежей клубники и клубничной эссенции. Ваши действия.

Эталон ответа: В крем можно добавить мусс-стабилизатор «Клубника», который придаст изделию клубничный вкус и создаст ощущение присутствия натуральной ягоды

Задача № 25

Вам поручено приготовить крем «Шарлотт» основной. При варке яично-молочного сиропа он получился творожистым. Указать причину и способ устранения этого недостатка.

Эталон ответа: При варке сироп не перемешивался. Необходимо сироп процедить.

Задача № 26

В кондитерский цех поступил заказ на изготовление торта бисквитного, украшенного мастикой с определенной тематикой. Клиент выразил желание получить заказ в короткий срок. Ваши действия.

Эталон ответа: Для ускорения подсушки украшений из мастики в нее при изготовлении необходимо добавить лимонную кислоту.

Задача № 27

При изготовлении сырцового марципана для изготовления украшений он получился очень густым. Ваши действия.

Эталон ответа: В марципан можно добавить кипяченую холодную воду или патоку.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство

вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Для выполнения практической квалификационной работы.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-7

ПО1, У1-У5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание пшеничного хлеба**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-7

ПО1, У1-У5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание ржаного хлеба**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.5 ОК1-8

ПО2,5, У7-У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание сухарной плиты**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание булочки ванильной**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание кекса «Майского»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание кекса кондитерского**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание булочки дорожной**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.5 ОК1-8

ПО1,3,5, У2,У3,У4,У5,У6,У8,У10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание печенья «Крендельки»**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО1-3, У1,2,3,5,6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание печенья с творогом**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание листовых сахарных вафель**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание пряников медовых**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание коврижки медовой**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание песочного полуфабриката**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание бисквитного полуфабриката**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание заварного полуфабриката**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание слоеного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание воздушного полуфабриката**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание воздушного - орехового полуфабриката**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1,2,4 ОК1-8

ПО1-3, У1,2,3,5,6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание миндального полуфабриката**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление отделочной крошки**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады сахарной**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады молочной**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады шоколадной**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление глазури**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление кувертюра**

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление сахарной мастики**

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого:
26

Время выполнения каждого задания: 5 часов

Оборудование:

- рабочие столы, тестомесильное оборудование, холодильник, промышленный миксер
- инвентарь: сита, лотки, миски различной вместимости, яйцеделитель, электронные весы, расстоечный шкаф., пекарский шкаф.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность».,
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов выпечке. К	<p>Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.</p> <p>Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Определение готовности изделий при выпекании.</p> <p>Демонстрация навыков разгрузки печи.</p> <p>Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.</p> <p>Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.</p>	

ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.	
ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -Участие в профессиональных конкурсах -Участие при проведении профессиональной декады	
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - Своевременность выполнения заданий; - Качество выполненных заданий	
ОК 4. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	- Обзор публикаций в профессиональных изданиях; - Эффективный поиск необходимой	

выполнения профессиональных задач	информации в сети Интернет; -Изучение инновационных технологий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности	- Использование информационных технологий при изучении нового материала; - Освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -Соблюдение норм деловой культуры	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- Аккуратность в работе; - Выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; - Содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами	

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

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ НСО «НКППиП»

«___» _____ 2022г.

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

**МДК 04.01 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных
изделий**

основной образовательной программы (ОПОП)
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(профессии)

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск
2022

Содержание

I. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	4
1.1. Профессиональные и общие компетенции	4
1.2. Иметь практический опыт, знать, уметь	5
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	6
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.1. Общие положения	6
3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01	6
3.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 04.02	15
3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02	25
3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02	31
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике	35
4.1. Общие положения	35
4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	35
4.3. Форма аттестационного листа	37
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	40
5.1. Общие положения	40
5.2. Выполнение задания	40
6. Условия выполнения	51

Общие положения

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

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.
ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.
ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1. - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- ПО2. – сушки сухарных изделий
- ПО3. - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- ПО4.- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- ПО5. - наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- У1. определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- У2. загружать полуфабрикаты в печь;
- У3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- У4. определять готовность изделий при выпечке;

- У5. разгружать печь;
 - У6. определять выход готовой продукции, рассчитывать уpek и усушку;
 - У7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
 - У8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
 - У9. приготавливать отделочную крошку, помаду
 - У10. производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- знать:**

- З1. методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- З2. режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- З3. условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- З4. ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- З5. приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- З6. методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- З7. методы расчета выхода готовой продукции;
- З8. методы определения готовности изделий при выпечке;
- З9. правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- З10. нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК .04.01.	Экзамен
МДК 04.02	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена

3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 04.01.

«Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

3.2.1.

Контрольная работа по МДК 04.01.

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

А) на листах; б) в формах.

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

3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?

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

5. От чего зависит быстрота прогрева тестовой заготовки?

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

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

7. При выпечке тестовые заготовки прогреваются

А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша, в) сразу во всей массе тестовой заготовки.

8. Проогревается быстрее тесто

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

9. Специфическая окраска корки обусловлена

А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.

10. Перечислите основные элементы печного агрегата.

11. Соотнести виды пекарных камер:

1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
А) – тупиковые; б) туннельные

12. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

13. Что такое упек тестовой заготовки?

14. От чего зависит величина упека?

15. Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.

16. Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:

1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.

17. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры

А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.

18. Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону

А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.

19. Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?

20. Объективным показателем готовности хлеба является

А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.

21. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере

А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.

22. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере

А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.

23. С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
24. Каковы особенности приготовления рижского хлеба?
25. Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения
А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.
26. Перечислить пути ликвидации технологических потерь.
27. Пробные производственные выпечки производят с целью...
28. Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?
29. Перечислить стадии производства бараночных изделий.
30. Бараночные изделия выпекают при температуре...
31. Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась глянцевитая поверхность?
32. Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине
А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.
33. По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не промешанной муки?

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	а	18	в
2	2-4 см	19	путем изменения температуры выпечки, продолжительности выпечки, применения увлажнения.
3	620*340 мм	20	б
4	Прогрев, Образование корки и мякиша, Формирование вкуса и аромата, Увеличение объема, Уменьшение массы.	21	а
5	От температуры среды пекарной камеры, массы и формы ТЗ, влажности среды пекарной камеры.	22	в
6	в	23	позволяют отличить одно изделие от другого и улучшают состояние поверхности хлеба. Газы и пары, образовавшиеся в тесте при выпечке, выходят в месте надрезов и наколов, <u>не разрывая корку изделия.</u>
7	а	24	Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на <u>досках, густо посыпанных мукой.</u> Перед выпечкой тестовые заготовки <u>смазывают крахмальным клейстером.</u>
8	а	25	б
9	б	26	строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
10	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.	27	для определения выхода хлебобулочных изделий
11	1 – а, 2 - б.	28	количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
12	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары), автоматические системы.	29	приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
13	уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения	30	265-290°C
14	от формы и массы тестовой заготовки, от способа выпечки изделия (в формах или на поду), от режима выпечки, от конструкции печи.	31	при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
15	продолжительность, температура, влажность среды	32	а
16	1-б, 2-в, 3-а	33	Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа

			тестомесильной машины.
17	б		

Проверочная работа

Тема «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»

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

19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.

20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата

А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

№ п/п	Эталон ответа	№ п/п	Эталон ответа
1	прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.	11	удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съём продукции с 1 м ² занимаемой площади, металлоемкость.
2	200–280° С.	12	обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.
3	а	13	рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.
4	б	14	генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.
5	а	15	транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей; улучшаются условия труда обслуживающего персонала.
6	а	16	1-б,2-а
7	обезвоживания, наружных	17	стационарный, конвейерный
8	160–180° С.	18	генератора
9	б	19	ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары),автоматические системы.

10	универсальные, специализированные	20	в
----	-----------------------------------	----	---

Практическая работа

Решение задач

Задача 1

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

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

Решение

1. Определяем расход теста на 50 шт булочки дорожной.

Он составляет $114\text{г} * 50 \text{ шт} = 5700 \text{ г} = 5,7 \text{ кг}$.

2. Определяем массу выпеченных 50 шт булочек.

Она составляет $100 \text{ г} * 50 \text{ шт} = 5000 \text{ г} = 5,0 \text{ кг}$.

3. Определяем потери в массе:

$5,7 \text{ кг} - 5,0 \text{ кг} = 0,7\text{кг}$.

4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 = \frac{5,7 - 0,7}{5,7} = 87,7\%$$

$$0,7 = 87,7\%$$

$$5,7$$

5. Определяем упек по формуле

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 = \frac{5,7 - 5,0}{5,7} = 14\%$$

$$= 14\%$$

$$5,0$$

6. Определяем массу муки на 50 шт булочки дорожной.

Она составляет $\frac{6100 \text{ г} * 50}{100} + \frac{200 \text{ г} * 50}{100} = 3050 + 100 = 3150 \text{ г}$.

7. Определяем припек по формуле

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 = \frac{5,0 - 3,150}{3,150} = 34,98\% = 58,7\%$$

$$34,98\% = 58,7\%$$

$$3,150$$

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

Задача 2

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

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

Решение

1. Определяем расход теста на 70 шт сдобы обыкновенной.
Он составляет $60,3 \times 70 \text{ шт} = 4221 \text{ г} = 4,221 \text{ кг}$
2. Определяем массу выпеченных 70шт сдобы.
Она составляет $50 \text{ г} \times 70 \text{ шт} = 3500 \text{ г} = 3,5 \text{ кг}$.
3. Определяем потери в массе:
 $4,221 \text{ кг} - 3,5 \text{ кг} = 0,721 \text{ кг}$.
4. Определяем выход готового изделия:
$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$
$$\frac{4,221 - 0,721}{4,221} \times 100 = 82,9\%$$
5. Определяем упек по формуле
$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 =$$
$$\frac{4,221 - 3,5}{4,221} * 100 = 20,6\%$$
6. Определяем массу муки на 70штсдобы.
Она составляет: $\frac{3556 \times 70}{100} + \frac{148 \times 70}{100} =$
 $2489 + 104 = 2593 = 2,6 \text{ кг}$.
7. Определяем припек по формуле
$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 =$$
$$\frac{3,5 - 2,6}{2,6} * 100 = 34,6\%$$

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

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Решение

1. Определяем расход теста на 80штбулочки ванильной.
Он составляет $117 \times 80 = 9360 \text{ г} = 9,36 \text{ кг}$
2. Определяем массу выпеченных 80штбулочек.
Она составляет $100 \text{ г} \times 80 \text{ шт} = 8000 \text{ г} = 8,0 \text{ кг}$.
3. Определяем потери в массе:
 $9,36 \text{ кг} - 8,0 \text{ кг} = 1,36 \text{ кг}$.
4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{9,36 - 1,36}{9,36} \times 100 = 85,5\%$$

5. Определяем упек по формуле

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100 =$$

$$\frac{9,36 - 8,0}{9,36} \times 100 = 14,5\%$$

6. Определяем массу муки на 80 шт булочек. Она составляет

$$\frac{6555 \times 80}{100} + \frac{200 \times 80}{100} = 5244 + 160 = 5404 \text{ г} = 5,404 \text{ кг}$$

7. Определяем припек по формуле

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100 =$$

$$\frac{8,0 - 5,404}{5,404} * 100 = 48\%$$

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

Проверочный опрос

Тема «Выпечка хлебобулочных изделий. Основные понятия»

1. Что означает маркировка форм для выпечки хлеба:
ФАШ - ...
ФАЛ - ...
ФСМ - ...?
2. Загрузка формового хлеба на люльки конвейера производится...
3. Расстойка и выпекание плетенок, сак, мелкой сдобы производится
А) на листах; б) в формах.
4. В расстойно-печных агрегатах загрузка тестовых заготовок производится
А) вручную; б) механически.
5. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?
6. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?
7. Что такое полимерное покрытие?
8. Каковы свойства тефлонового покрытия?
9. Каковы свойства фторопласта-4?
10. В чем преимущества фторопласта-4 перед тефлоном?
11. Что такое выпечка тестовых заготовок?
12. Чем отличается жарка хлебобулочного изделия от выпечки?
13. Чем можно заглазировать поверхность хлебобулочных изделий?
14. Чем производится смазка хлебопекарной формы?
15. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?
16. При какой температуре пекарной камеры выпекают хлебные изделия?

17. Какое количество теплоты требуется для выпечки 1 кг хлеба?
18. Каким образом происходит прогрев слоев тестовой заготовки?
19. От чего зависит быстрота прогрева тестовой заготовки?
20. Как влияет повышение температуры в пекарной камере на прогрев ТЗ?
21. Какой хлеб выпекается быстрее формовой или подовый?
22. Верно ли, что плотная посадка тестовых заготовок на под замедляет выпечку изделий?
23. В результате чего при выпечке ТЗ происходит образование твердой корки?
24. Какое время требуется для образования твердой корки?
25. Как называются темноокрашенные вещества, обуславливающие окраску корки хлеба?
26. За счет изменения какого пищевого вещества, содержащегося в тесте, образуется мякиш?
27. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?
А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.
28. На сколько % объем выпеченного изделия больше объема ТЗ перед посадкой ее в печь?
29. Каково значение увеличения объема изделий при выпечке?
30. Как посадка ТЗ на под печи с перевертыванием влияет на объем изделий?

3.3. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

Тестовая работа № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 40 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 60 минут.

1. Вафельное тесто выпекают

А) в пароконвектомате Б) в аэрогриле В) в вафельнице

2. Вафельницу перед выпеканием нагревают до температуры

А) 210 градусов Б) 190 градусов В) 170 градусов

3. Вафли будут плохо пропекаться при условии

А) тесто имеет влажность меньше 65 %

Б) тесто имеет влажность больше 65%

4. Время выпечки вафель удлиняется при условии

А) влажности теста меньше 65% Б) влажности теста больше 65%

5. После выпечки вафельные листы охлаждают

А) одиночными листами на сетках

Б) выстаивают в стопках В) используют сразу

6. Вафельные листы получились непористые в следствии

А) длительной выпечки Б) низкой температуры выпечки

В) неравномерного обогрева вафельницы

7. Поверхность вафель не имеет четкого рисунка в следствии

А) недостаточного количества разрыхлителя в тесте

Б) низкой температуры выпечки В) вафельные формы не зачищены

8. Изделия из пряничного теста выпекают при температуре

А) 180-200 градусов Б) 200-240 градусов В) 250-260 градусов

9. Режим и продолжительность выпечки пряничного теста зависят от

- А) толщины изделий Б) количества разрыхлителя В) влажности теста
- 10. Изделия из пряничного теста получаются расплывчатыми в следствии**
 А) высокой температуры печи Б) низкой температуры печи
 В) много сахаристых веществ
- 11. Верхняя корка у пряников отделяется в следствии**
 А) перегрева печи Б) высокой температуры теста В) большого количества аммония
- 12. Песочное тесто выпекают при температуре**
 А) 260-270 градусов Б) 190-220 В) 240-250 градусов
- 13. Песочный полуфабрикат получился плохо пропеченный в следствии**
 А) завышенной температуры выпекания
 Б) недостаточного времени выпекания В) низкой температуры выпекания
- 14. Песочный полуфабрикат бледный в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) в тесте увеличено содержание жира
 В) полуфабрикат выпекался в жарочном шкафу
- 15. Изделия из песочного теста после выпекания охлаждают**
 А) сразу перекладывая в лотки Б) на листах В) складывая в стопки
- 16. Бисквитное тесто выпекают при температуре**
 А) 180-190 градусов Б) 230-240 В) 200-220 градусов
- 17. Время выпекания бисквитного теста зависит от**
 А) объема теста Б) толщины теста В) количества сахара
- 18. Бисквитное тесто выпекают**
 А) в капсулах Б) в тортовых формах В) на листах Г) во фритюре
- 19. При выпекании в первые 10 минут бисквитный полуфабрикат нельзя трогать**
 А) бисквит осядет Б) бисквит подгорит В) ничего не произойдет
- 20. После выпекания бисквитный полуфабрикат охлаждают в формах**
 А) 10 часов Б) 2-3 часа В) 20-30 минут
- 21. После выпекания бисквитный полуфабрикат выдерживают при температуре**
 А) 16 градусов Б) 20 градусов В) 22 градуса
- 22. Бисквитный полуфабрикат после выпекания получился малопористый в следствии**
 А) механического воздействия при выпечке
 Б) недостаточного времени выпекания В) высокой температуры выпекания
- 23. Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку в следствии**
 А) низкой температуры выпечки Б) недостаточного времени выпекания
 В) высокой температуры выпекания
- 24. Заварной полуфабрикат во время выпечки осядет**
 А) если рано уменьшили температуру выпечки
 Б) если тесто имело слабую консистенцию
 В) если полуфабрикат выпекался при температуре 220 градусов
- 25. Определить верный режим выпекания заварного полуфабриката**
 А) 220 градусов 30 минут
 Б) 190-220 градусов(10 минут сначала, 240 градусов оставшиеся 15 минут)
 В) 190-220 градусов 30-35 минут (сначала 12-15 минут при температуре 220 градусов, затем при 190 градусов)
- 26. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
 В) раннего снижения температуры выпекания
- 27. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности в следствии**
 А) раннего снижения температуры выпекания
 Б) высокой температуры выпекания В) низкой температуры выпекания
- 28. Слоеное тесто выпекают**

- А) целым пластом Б) поштучно В) в формах
- 29. Слоеное тесто выпекают при температуре**
 А) 190 градусов Б) 220 градусов В) 250 градусов
- 30. Время выпекания слоеного теста**
 А) 20-25 минут Б) 30 минут В) 35-40 минут
- 31. Слоеное тесто перед выпеканием**
 А) смазывают маслом Б) прокалывают в нескольких местах
 В) смачивают водой
- 32. Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком в следствии**
 А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
 В) длительного выпекания полуфабриката
- 33. Слоеный полуфабрикат имеет вздутия в следствии**
 А) недостаточно прокололи перед выпечкой
 Б) полуфабрикат выпекался при высокой температуре
 В) листы перед выпеканием не смочили водой
- 34. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий в следствии**
 А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
 В) механического воздействия
- 35. Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат) в следствии**
 А) тесто мало выстаивалось перед выпечкой
 Б) механического воздействия В) высокой температуры выпекания
- 36. Воздушное тесто выпекают при температуре**
 А) 160 градусов Б) 110 градусов В) 220 градусов
- 37. Время выпечки воздушного полуфабриката**
 А) 1 час Б) 40 минут В) 30 минут
- 38. Мякиш воздушного полуфабриката тягучий в следствии**
 А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
 В) недостаточное время выпекания
- 39. Воздушный полуфабрикат получится темного цвета**
 А) если выпекать при высокой температуре
 Б) если выпекать при низкой температуре В) если выпекать длительное время
- 40. Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания в следствии**
 А) длительного выпекания Б) недостаточного времени выпекания
 В) выпекания при более высокой температуры

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
в	в	б	б	а	а	в	б	а	б	а	а	б	а	б	в	а	а	а	в	б	а	а	а	в	а	б	а	в	а	б	а	а	б	а	б	а	а	а	б

Критерии оценивания

- 40-38 – 5 (отлично)
 37-35 – 4 (хорошо)
 34-32 – 3 (удовлетворительно)
 31 – 2 (неудовлетворительно)

Тест № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 13 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа, решение ситуационной задачи, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 60 минут.

1 вариант

1. Сахар придает тесту

А) пористость Б) мягкость В) пластичность

2. Крахмал придает изделиям

А) рассыпчатость Б) сдобный вкус В) пластичность

3. Что используют при приготовлении фарша для связи и сочной консистенции

А) соус Б) отвар В) бульон

4. Мучную пассировку разводят

А) горячим бульоном Б) холодным бульоном В) грибным отваром

5. Готовность мяса для фарша проверяют

А) проколом поварской иглы Б) вилкой В) по времени

6. Когда солят капусту для фарша из свежей капусты

А) после охлаждения Б) во время жарки В) во время нарезки

7. Варка варенья осуществляется в посуде

А) эмалированной Б) из нержавеющей стали В) медной

8. Варенье готово если

А) капля не растекается Б) капля оседает В) капля растекается

9. Цедру снимают

А) с апельсина Б) с граната В) с лимона

10. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит

А) выпаривание воды Б) карамелизация сахара В) меланоидинообразование

11. Решить ситуационную задачу

При взбивании крема из сливок не получается устойчивый рисунок. Изложить причины и способы устранения

12. Составить технологическую схему приготовления фарша из свежей капусты

13. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного основного

2 вариант

1. Жир придает тесту

А) мягкость Б) слоистость В) рассыпчатость

2. Яйца придают изделиям

А) цвет Б) рассыпчатость В) приятный вкус

3. С чем пассируют муку

А) с жиром Б) без жира В) с молоком

4. Готовый соус должен иметь консистенцию

А) густой сметены Б) жидкой В) пористой

5. В каком виде используют лук для фарша

А) в пассированном Б) в сыром В) в протертом

6. Для улучшения вкуса в яблочный фарш добавляют

А) ванилин Б) молотую корицу В) кардамон

7. Сахарные кристаллы растворяют

А) на среднем огне Б) на сильном огне В) на медленном

8. При варке повидла фруктовую массу варят

А) без сахаром Б) с сахаром В) с ванилином

9. Цукаты это:

А) засахаренные фрукты Б) фрукты из компота В) замороженные фрукты

10. Помаду используют

А) для отделки кондитерских изделий Б) для приготовления сиропа
В) добавляют в тесто

11. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

12. Составить технологическую схему приготовления фарша картофельного с луком

13. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного с какао-порошком

Эталоны ответов

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	а	б	а	а	б	а	в	а

11. Эталон ответа: Сливки не были охлаждены и были взбиты сразу на быстром ходу. Необходимо п\ф охладить и взбить на медленном ходу, тщательно обезжирить венчик для взбивания.

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	а, б	а	а	б	в	а	а	а

11Эталон ответа: Было использовано масло с повышенным содержанием влаги. Необходимо часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить.

Критерии оценивания

13 правильных ответов – 5 (отлично)

1-8, 11,12,13 – 4 (отлично)

1-6, 11 – 3 (удовлетворительно)

1-10 – 2 (неудовлетворительно)

Тест № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 40 минут.

1. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1) 55 °С; 2) 200 °С; 3) 120 °С.

- 2. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.**
1) животного; 2) молочного; 3) гидрогенизированного.
- 3. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?**
1) сливочное масло; 2) сливки 36 % жирности; 3) яичные белки.
- 3. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.**
1) сахарном сиропе; 2) сахарной пудре; 3) молочно-сахарном сиропе.
- 4. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»**
1) сливках 36%; 2) яйцах; 3) молоке.
- 5. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -**
1) 12 ч; 2) 24 ч; 3) 6 ч.
- 6. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.**
1) понижается; 2) повышается; 3) изменяется.
- 7. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.**
1) 24 ч; 2) 1 ч; 3) 48 ч.
- 8. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:**
1) повышается в 4 раза; 2) понижается в 4 раза;
3) не меняется.
- 9. Сырцовая глазурь называется:**
1) рисовальной массой; 2) сахарной массой; 3) белковой массой.
- 10. Для приготовления сахарной мастики применяется**
1) сахарный песок; 2) сахарная пудра; 3) сахарный сироп.
- 11. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:**
1) сахара; 2) жира; 3) яичных белков.
- 12. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:**
1) эмульгаторы; 2) стабилизаторы; 3) антикристаллизаторы.
- 13. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:**
1) 200 °С; 2) 50 °С; 3) 70 °С
- 14. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:**
1) карамель; 2) жженка; 3) патока.
- 15. Пралине лучшего качества получается с использованием:**
1) растительного масла; 2) фруктов; 3) миндаля.
- 16. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.**
1) эластичную; 2) вязкопластичную; 3) жидкую.
- 17. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?**
1) в 2 раза; 2) в 4-5 раз; 3) в 7 раз.
- 18. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?**
1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
- 19. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.**
1) прослойки;
2) покрытия;
3) ароматизации.

20. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

21. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов; 2) миндаля; 3) фруктовой подварки.

22. Какой крем не используется для склеивания пластов?

- 1) «Гляссе»; 2) крем «Новый»; 3) крем белковый.

23. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката; 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

24. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- 1) сахарная пудра, яичные белки, вода; 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
- 3) сахарная пудра, желатин, вода.

25. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- 1) заварки; 2) сиропа; 3) опары.

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
3	3	1, 2	2	3	2	1	1	1	2	2	3	3	2	1	2	3	1	2	3	2	3	3	3	2

Критерии оценивания

25-23 - 5 (отлично)

22-20 - 4 (хорошо)

19-17 – 3 (удовлетворительно)

16 – 2 (неудовлетворительно)

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2

Задание: Создать презентацию на темы

Приготовление сливочных кремов

Приготовление карамели

Приготовление глазури

Приготовление бисквитных тортов

Приготовление заварных пирожных

Приготовление песочных пирожных

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 5 часов.

Инструкция:

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

Оформление слайдов	
Стиль	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соблюдайте единый стиль оформления. ✓ Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. ✓ Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
Фон	✓ Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).
Звуковой фон	✓ Не должен мешать и, по возможности, помогать восприятию презентации.
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> ✓ На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. ✓ Для фона и текста используйте контрастные цвета. ✓ Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте возможности компьютерной анимации для предоставления информации на слайде. ✓ Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
Представление информации	
Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте короткие слова и предложения. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. ✓ Заголовки должны привлекать внимание студентов.
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Предпочтительно горизонтальное расположение информации. ✓ Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. ✓ Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Для заголовков – не менее 24. ✓ Для информации – не менее 18. ✓ Шрифты без засечек (Arial, Arial Black, Tahoma, и т.д.) легче читать с большого расстояния. ✓ Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. ✓ Для выделения информации желательно использовать жирный шрифт, курсив использовать как можно реже. Подчеркивание использовать нельзя, т.к. это ассоциируется с гиперссылками. ✓ Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных букв).
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ рамки, границу, заливку; ✓ разные шрифта цветов, штриховку, стрелки; ✓ рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных факторов.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: студенты могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. ✓ Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ с текстом; ✓ с таблицами; ✓ с диаграммами.
Колонтитулы	<p>Могут содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ название презентации; ✓ название раздела презентации; ✓ название слайда; ✓ дату; ✓ время; ✓ номер слайда; ✓ имя автора презентации; ✓ информацию о заказчике; ✓ информацию о разработчике.

Разделители	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Служат для визуального разделения информационных элементов слайда и являются эффективным средством формирования информационной структуры слайда. ✓ В качестве разделителей используются прямые и ломаные линии и пустые места.
Соединители	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Служат для обозначения логической связи между различными элементами слайда. ✓ В качестве соединителей используются прямые линии, ломаные линии, стрелки.
Примитивы	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Это графические элементы, оформляющие текстовую и графическую информацию на слайде и облегчающие ее восприятие. ✓ Основными типами примитивов являются прямоугольники (рамки) и производные от них фигуры.
Оформление заголовков	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Точка в конце не ставится, если заголовок состоит из двух предложений – ставиться. ✓ Не рекомендуется писать длинные заголовки. ✓ Слайды не могут иметь одинаковые заголовки. Если хочется назвать одинаково надо писать в конце (1), (2), (3), или продолжение (продолжение 1), (продолжение 2).
Оформление диаграмм	<ul style="list-style-type: none"> ✓ У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда. ✓ Диаграмма должна занимать все место на слайде. ✓ Линии и подписи должны быть хорошо видны.
Оформление таблиц	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Должно быть название таблицы. ✓ Читаемость. ✓ Шапка таблицы должна отличаться от основных данных.
Последний слайд презентации	<p>Рекомендуется, чтобы он содержал любой текст из нижеперечисленного:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Спасибо за внимание. ✓ Вопросы. ✓ Подпись. ✓ Контактная информация.

Критерии оценивания презентации:

СОДЕРЖАНИЕ	Максимальное количество баллов
Титульный слайд с заголовком (оригинальное оформление)	5
Минимальное количество – 5 слайдов	5
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, анимация)	5
Источники (не менее трех, достоверность информации, наличие Интернет-источников).	5
Текст представлен грамотно, последовательно, имеет логическую завершенность.	5
Текст легко читается (подбор шрифта и фона).	5
Оформление слайдов в едином стиле и в логической последовательности.	5
Соответствие дизайна содержанию презентации.	5

Перевод баллов в оценку

30 баллов	отлично
25 баллов	хорошо
20-15 баллов	удовлетворительно
менее 15 баллов	презентация нуждается в доработке

Самостоятельная работа на уроке

Задание: Составить кроссворд на тему «Приготовление сливочных кремов»»

По горизонтали:

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

По вертикали:

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

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: библиотека техникума, компьютерный класс.

Максимальное время выполнения задания: 2 часа.

Критерии составления кроссвордов и нормы их оценивания.

- Соответствие материала заявленной теме работы – 1 балл
- Объём, количество слов:
6-10 слов – 1 бал, 11-20 слов - 2 балла
- Аккуратность оформления- 1 балл
- Форма, тип кроссворда- 1-2 балла
- Построение вопросов кроссворда: формулировка заданий – краткая, понятная и в достаточной степени интересная - 2 балла
- Информативная точность и достоверность фактов- 1балл
- Орфографическая правильность- 2 балла
- Ключи к кроссворду- 2 балла

Оценка «5» - 18-20 баллов.

Оценка «4» - 16-17 баллов.

Оценка «3» - 12-15 баллов

Оценка «2» - менее 12 баллов.

3.3.1 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 04.01. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

3.3.1 Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 3-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с учебной программой по МДК 04.01. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 10.01.04. «Пекарь».

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

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов программы МДК 04.01 «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 04.01. «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий» по профессии СПО 10.01.04. «Пекарь» базовой подготовки.

Умения

У 1	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
У 2	загружать полуфабрикаты в печь;
У 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У 4	определять готовность изделий при выпечке;
У5	разгружать печь;
У6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У7	выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
У8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду
У9	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

Знания

З 1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
З 2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

3 3	условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
3 4	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
3 5	приемы посадки полуфабрикатов в печь;
3 6	методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
3 7	методы расчета выхода готовой продукции;
3 8	методы определения готовности изделий при выпечке;
3 9	правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
3 10	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.
3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батонов.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенок.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой. Основные пути снижения упека.
 2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.
 2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.
 2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки.
 2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.
 3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.
 2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.
 3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.
2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.
2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.
2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

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

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производств хлебобулочных изделий.
2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.
3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

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

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.
 2. Объяснить технологический процесс прогревания теста-хлеба при выпечке.
 3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).
- Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.
Рассчитать припек в % к массе муки.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 30 минут. На сдачу устного экзамена предусматривается 15 минут

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для аттестации по междисциплинарному курсу 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

3.3.1 Общие положения

Предметом оценки на экзамене являются умения и знания. Итогом экзамена является оценка знаний и умений студента по пятибалльной шкале. Экзамен проводится для студентов 3-го курса по профессии «Пекарь», в соответствии с учебной программой по МДК 04.02. Экзаменационные задания составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь».

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

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов программы «Термическая обработка теста», «Приготовление отделочных полуфабрикатов», «Приготовление пирожных», «Приготовление тортов»

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 04.02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь» базовой подготовки.

Умения

У 2	загружать полуфабрикаты в печь;
У 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У 4	определять готовность изделий при выпечке;
У5	разгружать печь;
У6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду
У9	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

Знания

З 1	характеристики сырья и требования к его качеству;
-----	---

3 2	правила хранения сырья;
3 3	правила подготовки сырья к пуску в производство;
3 7	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
3 9	структуру и физические свойства различных видов теста;
3-11	правила работы на тестоприготовительном оборудовании

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.
III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

Билет № 1

1. Термическая обработка сдобного пресного теста
2. Технология приготовления крема сливочного основного
3. Составить алгоритм отделки пирожного песочного «Корзиночка с кремом»

Билет № 2

1. Термическая обработка вафельного теста
2. Технология приготовления крема сливочного шоколадного
3. Составить алгоритм отделки пирожного песочного «Песочное кольцо»

Билет № 3

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления крема сливочного орехового
3. Составить алгоритм отделки пирожного бискитного «Ноктюрн»

Билет № 4

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления крема сливочного «Гляссе»
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Трубочка со сливочным кремом» из слоеного теста

Билет № 5

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления крема сливочного «Шарлот» и его использование
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Слойка» , обсыпанного сахарной пудрой

Билет № 6

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления крема белкового заварным способом и его использование
3. Составить алгоритм отделки торта «Прага» из бисквитного полуфабриката

Билет № 7

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления помады молочной и ее использования
3. Составить алгоритм отделки торта «Подарочный » из песочного полуфабриката

Билет № 8

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления помады основной и ее использования

3. Составить алгоритм отделки пирожного «Творожное кольцо» из заварного полуфабриката

Билет № 9

1. Термическая обработка воздушного-орехового теста
2. Технология приготовления сиропа для промочки и его использование
3. Составить алгоритм отделки пирожного «Эклер» из заварного полуфабриката

Билет № 10

1. Термическая обработка сдобного пресного теста
2. Технология приготовления тиражного сиропа и его использование
3. Составить алгоритм отделки торта «Полет» из воздушного полуфабриката

Билет № 11

1. Термическая обработка вафельного теста
2. Технология приготовления сахарной мастики и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Билет № 12

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления молочной мастики и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Билет № 13

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления помады шоколадной и ее использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Билет № 14

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления кофейного сиропа и его использование
3. Решить ситуационную задачу

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Билет № 15

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления сиропа инвертного и его использование
3. Составить алгоритм отделки бисквитных тортов

Билет № 16

1. Термическая обработка пряничного теста
2. Технология приготовления жженки и ее использование

3. Составить алгоритм отделки песочных тортов

Билет № 17

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления крема из сыра и его использование
3. Составить алгоритм отделки слоеных тортов

Билет № 18

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления крема «Гляссе» шоколадного и его использование
3. Составить алгоритм отделки заварных тортов

Билет № 19

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления глазури шоколадной
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из заварного полуфабриката

Билет № 20

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления сырцовый глазури и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из слоеного полуфабриката

Билет № 21

1. Термическая обработка заварного теста
2. Технология приготовления бисквитной жареной крошки и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из песочного полуфабриката

Билет № 22

1. Термическая обработка бисквитного теста
2. Технология приготовления шоколадной посыпки и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из заварного полуфабриката

Билет № 23

1. Термическая обработка воздушного теста
2. Технология приготовления крема из растительных сливок и его использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из бисквитного полуфабриката

Билет № 24

1. Термическая обработка слоеного теста
2. Технология приготовления крема сливочного и его использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из воздушного полуфабриката

Билет № 25

1. Термическая обработка песочного теста
2. Технология приготовления сахарной мастики и ее использование
3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного торта из вафельного полуфабриката

III а. УСЛОВИЯ

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты;
- экзаменационная ведомость.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 30 минут. На сдачу устного экзамена предусматривается 15 минут.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

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

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

4.2.1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	ПО1; ПК 4.1 ОК 1-ОК 8; У1

Определение готовности изделий при выпечке;	ПО1 ПК 4.1 ОК 1-ОК 8; У4
Выпекание сухарных плит	ПО2; ПК 4.4 ОК 1-ОК 8; У7
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Приготовление отделочной крошки, помады	ПО4; ПК 4.3; ОК1-ОК7; У9

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Загрузка полуфабрикатов в печь;	ПО1; ПК4.1-4.2; ОК1-ОК8; У2
Контроль парового и температурного режима пекарной камеры;	ПО5; ПК4.1-4.2; ОК1-ОК8; У3
Разгрузка печи;	ПО1; ПК4.1-4.2.4.5; ОК1-ОК8; У5
Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки;	ПО2; ПК4.1-4.4; ОК1-ОК8; У6
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	ПО4; ПК 4.2; ОК1-ОК7; У8
Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	ПО3; ПК4.3; ОК1-ОК8; У7

4.3. Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Ф.И.О.

Экзамена квалификационного по профессиональному модулю
**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Виды и объем работ, выполненные обучающейся во время экзамена квалификационного

Выпекание хлеба, хлебобулочных и сухарных изделий; выпекание кексов, пряников, вафель, печенья; выпекание полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; приготовление и отделка мучных кондитерских изделий

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование ¹)	Основные показатели оценки результата ²	Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная – 0) ³	Интегральная оценка (медиана)	
			ОПОР	ПК
<p>ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.</p>			
<p>ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.</p>			
<p>ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных</p>	<p>Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий</p>			

изделий.	сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия			
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.			
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.			

Система оценки компетенций аттестуемого

Процент результативности	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

Процент положительных оценок:

Оценка уровня подготовки:

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

ПК 4.1 – ПК 4.5

ОК 1. –ОК 7.

Дата _____

Председатель аттестационной комиссии:

1. Кеба Л.И. –зав производством к\ц «Сладкоежка»

Члены аттестационной комиссии:

1. Яковлева Т.Т – зам по УПР

2. Шпагина М.В. – старший мастер

3. Проскурина С.В.- мастер производственного обучения

4. Третьякова Л.Ю. – мастер производственного обучения

5. Жиляева Л.В. – преподаватель спецдисциплин

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 0.4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий СПО 19.01.04. Пекарь**

Экзамен включает: решение ситуационных задач, практическую квалификационную работу.

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

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

5.2 Выполнение заданий

Решение ситуационных задач

Задача № 1

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Задача № 2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Задача № 3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Задача № 4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Задача № 5

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

Задача № 6

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

Задача № 7

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

Задача № 8

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

Задача № 9

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

Задача № 10

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

Задача № 11

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

Задача № 12

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения и способ исправления ситуации.

Задача № 13

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат . Указать причину возникновения и способ исправления

Задача № 14

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

Задача № 15

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

Задача № 16

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

Задача № 17

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

Задача № 18

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

Задача № 19

Вы кондитер и выполняете работу по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Вам поручено приготовить крем из сливок. При взбивании крема не получается устойчивого рисунка. Указать причину и способ устранения недостатка.

Задача № 20

Вы выполняете задания дифференцированного зачета по учебной практике Вам дано задание приготовить пирожное «Трубочка с кремом». После выпечки заварного п\ф для пирожного «Трубочка из заварного крема» п\ф получился расплывшимся и осевшим. Вы понимаете что не получите хорошую оценку. Ваши действия.

Задача № 21

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам необходимо оформить пирожные мозаичным желе. После его приготовления и нарезки вы заметили, что желе получилось матовое и не блестит. Это ухудшит внешний вид пирожного. Ваши действия.

Задача № 22

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам поступил заказ на изготовление и оформление торта шоколадной стружкой. При ее приготовлении стружка у вас не получается. А торт необходимо оформить в срок. Ваши действия.

Задача № 23

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

Задача № 24

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Клиент заказал торт, отделанный кремом со вкусом клубники. В данный момент не оказалось свежей клубники и клубничной эссенции. Ваши действия.

Задача № 25

Вам поручено приготовить крем «Шарлотт» основной. При варке яично-молочного сиропа он получился творожистым. Указать причину и способ устранения этого недостатка.

Задача № 26

В кондитерский цех поступил заказ на изготовление торта бисквитного, украшенного мастикой с определенной тематикой. Клиент выразил желание получить заказ в короткий срок. Ваши действия.

Задача № 27

При изготовлении сырцового марципана для изготовления украшений он получился очень густым. Ваши действия.

1.2.1. Пакет экзаменатора

Количество заданий – 27

Время выполнения – 20 минут

Место выполнения – кабинет кулинарии

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе.

Ситуационные задачи

Задача № 1

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении крема на сливках в кладовой не оказалось коньяка и вина. А крем необходимо ароматизировать. Ваши действия.

Эталон ответа. Ароматизировать можно цедрой лимона, или коньячной эссенцией

Задача № 2

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сиропа для промочки в кладовой кондитерского цеха не оказалось в наличии ромовой эссенции. Ваши действия

Эталон ответа. В сироп можно добавить коньяк, эссенцию коньячную

Задача № 3

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении помады она получилась вязкой и не засыхает на изделиях. Указать причину и способ устранения.

Эталон ответа. При варке сиропа добавлено излишнее количество патоки или кислоты. Необходимо добавить сахарную пудру при разогреве помады

Задача № 4

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получается слабой консистенции. Указать причины и способ исправления ситуации.

Эталон ответа. Крем взбивался в помещении с высокой температурой. Необходимо крем охладить и добавить сахарную пудру

Задача № 5

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

Эталон ответа. В результате длительного замеса тесто получилось затянутое, не было положено в тесто яиц по рецептуре. Если вафельные формы не зачищены, то

поверхность вафель не будет иметь четкого рисунка. Чтобы устранить эти недостатки необходимо зачистить формы, в тесто добавить яйца и хранить тесто до выпекания в холодном помещении.

Задача № 6

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

Эталон ответа: Листы получаются деформированными в результате неправильного охлаждения, листы охлаждали в стопках. Деформированные листы измельчают и используют для начинок.

Задача № 7

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

Эталон ответа: Листы получились непористыми в результате длительного выпекания при низкой температуре. Необходимо повысить температуру выпекания.

Задача № 8

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

Эталон ответа: Изделия получаются расплывчатыми в результате плохой клейковины муки и низкой температуры печи.

Задача № 9

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

Эталон ответа: При выпекании печь была перегрета и тесто было мягкое.

Задача № 10

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

Эталон ответа: Тесто долго не выпекалось, в тесто добавлено увеличенное количество муки.

Задача № 11

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

Эталон ответа: Полуфабрикат выпекался при высокой температуре или неравномерно раскатан пласт. Необходимо зачистить подгоревшие места, измельчить и использовать при приготовлении крошкового полуфабриката.

Задача № 12

После выпекания бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал). Указать причину возникновения и способ исправления ситуации.

Эталон ответа: Бисквитный полуфабрикат выпекался недостаточно долго. Бисквитный полуфабрикат подсушить и использовать для приготовления крошковых пирожных.

Задача № 13

При приготовлении профитролей из заварного теста при выпечке полуфабрикат . Указать причину возникновения и способ исправления

Эталон ответа: Консистенция теста была жидкая, рано снизили температуру выпекания. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста

Задача № 14

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

Эталон ответа: При выпекании были использованы тупые выемки и края смазаны яйцами. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста

Задача № 15

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

Эталон ответа: Бисквитный полуфабрикат выпекался при низкой температуре. Необходимо увеличить температуру выпекания.

Задача № 16

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

Эталон ответа: При выпекании листы не смачивались водой и в тесто было положено излишнее количество соли и кислоты. Полуфабрикат подсушить, измельчить и использовать при приготовлении крошкового теста. Измельченный полуфабрикат можно использовать при отделке тортов из слоеного теста.

Задача № 17

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

Эталон ответа: Заготовки выпекались при низкой температуре. Необходимо увеличить температуру выпекания.

Задача № 18

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

Эталон ответа: Полуфабрикат выпекали при высокой температуре. Изделия можно покрыть помадой.

Задача № 19

Вы кондитер и выполняете работу по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Вам поручено приготовить крем из сливок. При взбивании крема не получается устойчивого рисунка. Указать причину и способ устранения недостатка.

Эталон ответа: Сливки не были охлаждены и были взбиты сразу на быстром ходу. Необходимо п\ф охладить и взбить на медленном ходу, тщательно обезжирить венчик для взбивания.

Задача № 20

Вы выполняете задания дифференцированного зачета по учебной практике. Вам дано задание приготовить пирожное «Трубочка с кремом». После выпечки заварного п\ф для пирожного «Трубочка из заварного крема» п\ф получился расплывшимся и осевшим. Вы понимаете, что не получите хорошую оценку. Ваши действия.

Эталон ответа: Вы объясните мастеру производственного обучения, что причина в том, что была недостаточна заварена мука, добавлено мало соли и сильно смазаны листы.

Задача № 21

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам необходимо оформить пирожные мозаичным желе. После его приготовления и нарезки вы заметили, что желе получилось матовое и не блестит. Это ухудшит внешний вид пирожного. Ваши действия.

Эталон ответа: Причина в том, что в желе ввели недостаточное количество патоки. Необходимо желе нагреть, добавить патоку, дать желе застыть и нарезать новые украшения.

Задача № 22

Вы кондитер и оформляете торты и пирожные. Вам поступил заказ на изготовление и оформление торта шоколадной стружкой. При ее приготовлении стружка у вас не получается. А торт необходимо оформить в срок. Ваши действия.

Эталон ответа: Шоколад после темперирования был сильно охлажден. Необходимо подержать шоколадный брусок в теплом месте, но не давать ему нагреться

Задача № 23

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вам поручили приготовить крем сливочный для отделки тортов. При взбивании крем получился творожистый и с крупинками. Указать причины и способ исправления ситуации.

Эталон ответа: Было использовано масло с повышенным содержанием влаги. Необходимо часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить.

Задача № 24

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Клиент заказал торт, отделанный кремом со вкусом клубники. В данный момент не оказалось свежей клубники и клубничной эссенции. Ваши действия.

Эталон ответа: В крем можно добавить мусс-стабилизатор «Клубника», который придаст изделию клубничный вкус и создаст ощущение присутствия натуральной ягоды

Задача № 25

Вам поручено приготовить крем «Шарлотт» основной. При варке яично-молочного сиропа он получился творожистым. Указать причину и способ устранения этого недостатка.

Эталон ответа: При варке сироп не перемешивался. Необходимо сироп процедить.

Задача № 26

В кондитерский цех поступил заказ на изготовление торта бисквитного, украшенного мастикой с определенной тематикой. Клиент выразил желание получить заказ в короткий срок. Ваши действия.

Эталон ответа: Для ускорения подсушки украшений из мастики в нее при изготовлении необходимо добавить лимонную кислоту.

Задача № 27

При изготовлении сырцового марципана для изготовления украшений он получился очень густым. Ваши действия.

Эталон ответа: В марципан можно добавить кипяченую холодную воду или патоку.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство

вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Для выполнения практической квалификационной работы.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-7

ПО1, У1-У5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание пшеничного хлеба**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-7

ПО1, У1-У5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание ржаного хлеба**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.5 ОК1-8

ПО2,5, У7-У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание сухарной плиты**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание булочки ванильной**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание кекса «Майского»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание кекса кондитерского**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1; 4.2; 4.5 ОК1-8

ПО1,5, У1,У2,У3,У4,У5,У8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание булочки дорожной**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.5 ОК1-8

ПО1,3,5, У2,У3,У4,У5,У6,У8,У10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание печенья «Крендельки»**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО1-3, У1,2,3,5,6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание печенья с творогом**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание листовых сахарных вафель**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание пряников медовых**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПОЗ, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание коврижки медовой**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание песочного полуфабриката**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание бисквитного полуфабриката**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание заварного полуфабриката**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание слоеного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание воздушного полуфабриката**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, 4.2, 4.4 ОК1-8

ПО 4, 5 У2,3,4,5,6,8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание воздушного - орехового полуфабриката**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1,2,4 ОК1-8

ПО1-3, У1,2,3,5,6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Выпекание миндального полуфабриката**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление отделочной крошки**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады сахарной**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады молочной**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление помады шоколадной**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление глазури**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление кувертюра**

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3 ОК1-8

ПО4, У9,10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарём, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания – 5 часов

Текст задания: **Приготовление сахарной мастики**

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого:
26

Время выполнения каждого задания: 5 часов

Оборудование:

- рабочие столы, тестомесильное оборудование, холодильник, промышленный миксер
- инвентарь: сита, лотки, миски различной вместимости, яйцеделитель, электронные весы, расстоечный шкаф., пекарский шкаф.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК4.1. Определение готовности полуфабрикатов выпечке. К	<p>Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.</p> <p>Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Определение готовности изделий при выпекании.</p> <p>Демонстрация навыков разгрузки печи.</p> <p>Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.</p> <p>Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.</p>	

ПК4.2 Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.	
ПК4.3 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	
ПК 4.4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	
ПК 4.5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -Участие в профессиональных конкурсах -Участие при проведении профессиональной декады	
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - Своевременность выполнения заданий; - Качество выполненных заданий	
ОК 4. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	- Обзор публикаций в профессиональных изданиях; - Эффективный поиск необходимой	

выполнения профессиональных задач	информации в сети Интернет; -Изучение инновационных технологий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- Использование информационных технологий при изучении нового материала; - Освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -Соблюдение норм деловой культуры	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- Аккуратность в работе; - Выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; - Содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами	