

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Зам. генерального директора
по производству и качеству
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ Л.З.Ямалеева
«31» августа 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» августа 2022г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
технологии и технического профиля
протокол № 1 от 31. 08. 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
19.01.04 ПЕКАРЬ

Разработчик:
преподаватель _____ О.Н.Кучерова

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	3
1.1. Область применения	3
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	7
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля	7
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	7
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	8
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	8
3. Контроль приобретения практического опыта	1
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	1

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ППКС) по профессии (профессиям) СПО **19.01.04 Пекарь** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Разделка теста**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	- Правильность деления теста на куски заданной массы вручную и с помощью делительных машин. - Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - Правильность выполнения расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных изделий; - Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК3.2.Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	- Правильность формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности. - Соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	- Правильность разделки теста на куски и формования полуфабрикатов мучных кондитерских изделий из различных видов теста с соблюдением правил техники безопасности. - Соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - Правильность выполнения расчетов, связанных с определением массы полуфабрикатов с учетом упёка и усушки.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	- Правильность разделки теста на куски, формование и замораживание полуфабрикатов с соблюдением правил техники безопасности; - Соответствие выбор температурного режима и время замораживания хлебобулочных изделий.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	- Правильность выбора и подготовки листов, платки и форм для укладки сформованных полуфабрикатов. - Правильность укладывания полуфабрикатов на листы, платки и в формы. - Соответствие организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при работах по подготовке и укладки полуфабрикатов.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК3.6.Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- Соответствие обслуживания дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдением правил по технике безопасности.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера

		производственного обучения
ПК3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	- Соблюдение режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способов регулирования режима температуры и влажности. - Правильность обслуживания шкафа окончательной расстойки и регулирования режима расстойки полуфабрикатов с соблюдением правил по т/б.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ПК 3.8 Производить разделку и формование хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни.	- Правильность деления теста на куски заданной массы вручную и с помощью делительных машин с соблюдением правил организации рабочего места и техники безопасности. - Соответствие выполнению расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни. - Правильность формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера производственного обучения
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наличие положительных отзывов по итогам практик.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области хлебопекарного производства. - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -Проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - Организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Взаимность с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; - Соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка), -Участие в студенческом самоуправлении; -Участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка на уроках теоретического обучения, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, во внеурочной деятельности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности с учетом профессиональных знаний	- Наблюдение и оценка в период прохождения военно-полевых сборов

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению
1	2

иметь практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования; деления теста и формования полуфабрикатов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни;	Виды работ: Производить деление теста. Округление тестовых заготовок. Производить формование тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок для бараночных изделий. Формование, смазка и расстойка тестовых заготовок для сухарных плит. Производить формование тестовых заготовок мучных кондитерских изделий. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Деление теста и формование полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских и изделий башкирской и татарской национальной кухни; Разделка хлебных изделий из пшеничной муки Разделка сдобных изделий из дрожжевого теста Разделка сдобных изделий из слоеного теста Разделка булочных изделий Разделка бараночных изделий Разделка сухарных изделий Разделка изделий для диетического питания Разделка национальных хлебобулочных изделий Разделка мучных кондитерских изделий Разделка мучных изделий башкирской и татарской кухни
--	---

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Умения: -делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; -проводить предварительную (промежуточную) расстойку; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам; -работать с полуфабрикатами из замороженного теста; -укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; -Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; -производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; делить теста и формовать полуфабрикатов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни;	- Деление теста на куски заданной массы и округление тестовых заготовок; - проведение предварительной расстойки; - окончательное формование тестовых заготовок; - формование и замораживание тестовых заготовок; - укладывание сформованных тестовых заготовок на листы, платки, в формы; - отделка поверхности тестовых заготовок; - проведение окончательной расстойки тестовых заготовок; Разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранение дефектов тестовых заготовок различными способами; -обслуживание дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдением правил безопасности ; - деления теста на куски заданной массы вручную и с помощью делительных машин изделий башкирской и татарской национальной кухни с соблюдением правил организации рабочего места и техники	Задание №1-14 на лабораторно-практическом занятии.

	безопасности - формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности изделий башкирской и татарской национальной кухни.	
Знать: различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режим расстойки устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных, мучных кондитерских и изделий башкирской и татарской национальной кухни; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования	Владеет знаниями: по устройству и принцип работы тесторазделочного оборудования; знания по ассортименту хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных, мучных кондитерских и изделий башкирской и татарской национальной кухни; определение массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; знания о способах разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования	Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, Вопросы № 1-6 дифференцированного зачета

Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01 Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий.	Не предусмотрена
МДК 03.02 Разделка теста для мучных кондитерских изделий.	Не предусмотрена
УП	Не предусмотрена
ПП	Не предусмотрена
ПМ	Экзамен (квалификационный)

Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Разделка теста» осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических работ в лаборатории учебного заведения. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК 03.01 и МДК 03.02. Дифференцированный зачет по МДК проводится в устной форме и в форме тестовых заданий.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Оценки успеваемости по МДК выставляются на основании текущих оценок умений и знаний, оценок, полученных на лабораторно-практических занятиях, при выполнении контрольных работ.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

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

ПМ 03 Разделка теста

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

количество вариантов – 14

выбираются случайным образом их пакета заданий

Оцениваемые компетенции:

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

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

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

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

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

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

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

ПК 3.8 Производить разделку и формование хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни.

К2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Условия выполнения задания:

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 14 человек.

Место выполнения задания – лаборатория учебного заведения.

Вариант №1

Задание: 1. Разделка теста и формование формового хлеба из пшеничной муки.

2. Разделка теста и формование трубочки слоеные из пресного слоеного теста.

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование пшеничного формового хлеба, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование трубочки слоеные, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант № 2

Задание: 1.Разделка теста и формование подового хлеба из пшеничной муки.

2.Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование подового хлеба из пшеничной муки в/с, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №3

Задание: 1. Разделка теста и формование баранок.

2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование баранок, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №4

Задание: 1.Разделка теста и формование сдобы обыкновенной.

2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование сдобы обыкновенной, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №5

Задание:

1. Разделка теста и формование батона столичного.

2. Разделка теста и формование печенья «Золотистого» с пониженной калорийностью.

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование пшеничного столичного батона, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование песочного печенья, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №6

Задание: 1. Разделка теста и формование хлеба бородинского.

2. Разделка теста и формование печенья нарезного.

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование хлеб бородинского, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование песочного печенья, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №7

Задание: 1.Разделка теста и формование подового хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки.

2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката для рулета «Фруктовый».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование хлеба ржано-пшеничного, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного рулета, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №8

Задание: 1. Разделка теста и формование булочки сдобной.

2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката (буше) для печенье «Ленинградское».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование булочки сдобный из пшеничного теста, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское», требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №9

Задание: 1.Разделка теста и формование слойки свердловской.

2.Разделка теста и формование заварного пирожного «Профитроли».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование слойки свердловской, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование заварного пирожного «Профитроли», требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №10

Задание: 1. Разделка теста и формование сайки.

2.Разделка теста и формование кексов.

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование сайки, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование кекса, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №11

Задание: 1.Разделка теста и формование сухарных плит «Киевских».

2. Разделка теста и формование «сочни с творогом».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование сухарных плит, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование «сочни с творогом».

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №12

Задание: 1.Разделка теста и формование булок повышенной калорийности.

2. Разделка теста и формование глазированных пряников.

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование формового хлеба, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование пряников глазированных, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №13

Задание: 1. Разделка теста и формование батона столового.

2.Разделка теста и формование вафельного полуфабриката для «трубочки вафельная».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование батона столового, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование вафельного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №14

Задание: 1. Разделка теста и формование батона нарезных.

2. Разделка теста и формование воздушного пирожного «Меренги».

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование батона нарезного, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование воздушного пирожного, требования к качеству.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
Вариант №1. 1. Разделка теста и формование формового хлеба из пшеничной муки. 2. Разделка теста и формование трубочки слоеные из пресного слоеного теста.	ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	- Правильность деления теста на куски заданной массы вручную и с помощью делительных машин. - Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - Правильность выполнения расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных изделий. - Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности. Деления теста на куски заданной массы вручную и с помощью делительных машин. - Правильность формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
Вариант №2 1. Разделка теста и формование подового хлеба из пшеничной муки. 2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».	ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- Соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - Правильность разделки теста на куски и формования полуфабрикатов мучных кондитерских изделий из различных видов теста с соблюдением правил техники безопасности. - Соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования;
Вариант №3 1. Разделка теста и формование баранок.. 2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».	ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	- Правильность выполнения расчетов, связанных с определением массы полуфабрикатов с учетом упёка и усушки. - Правильность разделки теста на куски, формование и замораживание полуфабрикатов с соблюдением правил техники безопасности;
Вариант №4 1. Разделка теста и формование сдобы обыкновенной. 2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».	ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	- Соответствие выбор температурного режима и время замораживания хлебобулочных изделий. - Правильность выбора и подготовки листов, платки и форм для укладки сформованных полуфабрикатов.
Вариант №5 1. Разделка теста и формование батона столичного. 2. Разделка теста и формование печенья «Золотистого» с пониженной калорийностью.	ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	- Правильность укладывания полуфабрикатов на листы, платки и в формы. - Соответствие организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при работах по подготовке и укладки полуфабрикатов.
Вариант №6 1. Разделка теста и формование хлеба бородинского. 2. Разделка теста и формование печенья нарезного.		- Соответствие обслуживания дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдением правил по технике безопасности.
Вариант №7 1. Разделка теста и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40. 2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый».		- Соблюдение режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способов регулирования режима
Вариант №8 1. Разделка теста и формование булочки сдобной. 2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката (буше) для печенье «Ленинградское».		
Вариант №9 1. Разделка теста и формование слойки свердловской. 2. Разделка теста и формование заварного пирожного «Профитроли».		
Вариант №10	ПК 3.6. Обслуживать	

1. Разделка теста и формование сайки. 2. Разделка теста и формование кекса. Вариант №11 Разделка теста и формование сухарных плит «Киевских». 2 Разделка теста и формование. «сочни с творогом». Вариант №12 Разделка теста и формование булок повышенной калорийности. 2 Разделка теста и формование. Глазированных пряников. Вариант №13 1. Разделка теста и формование батона столового. 2. Разделка теста и формование вафельного полуфабриката для «трубочки вафельная». Вариант №14 1. Разделка теста и формование батона нарезного. 2. Разделка теста и формование воздушного пирожного «Меренги».	оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. ПК 3.8 Производить разделку и формование хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	температуры и влажности. - Правильность обслуживания шкафа окончательной расстойки и регулирования режима расстойки полуфабрикатов с соблюдением правил по т/б. - подбор инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - выполнение расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных изделий; - Правильность деления теста на куски заданной массы вручную и с помощью делительных машин с соблюдением правил организации рабочего места и техники безопасности. - Соответствие выполнение расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных и мучных кондитерских и изделий башкирской и татарской национальной кухни. - Правильность формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
---	--	--

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 14 (каждому 1 вариант).

Время выполнения задания -3час/30мин.

Условия выполнения заданий: экзаменатор проверяет правильность выполнения задания согласно инструкционно – технологических карт.

Задание: 1 Разделка теста и формование формового хлеба из пшеничной муки I сорта.

30. Разделка теста и формование трубочки слоеной.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель ШЗЗ – ХДЗ – У; расстоечный агрегат АЗ – РПА – 30, формы для хлеба, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (кисточки), инвентарь (столы производственные,), посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		

3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование формового хлеба из пшеничной муки.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Формование и укладка кусков теста в формы		
3	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
Разделка теста и формование трубочки слоеной.			
1.	Слоение теста маслом		
2.	Деление теста на куски заданной массы		
3.	Формование трубочки слоеной		
4.	Укладка тестовых заготовок на листы		

3. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование пшеничного хлеба из муки, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формование трубочки слоеной из пресного слоеного теста.

Задание 2.

1. Разделка теста и формование подового хлеба из пшеничной муки.

2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель SX 110 с бункером, тестоокруглитель GD 1600, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки, скалки), инвентарь (столы производственные, формы для бисквита, листы), посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование подового хлеба из пшеничной муки.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок		
3	Формование и укладка на листы		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
5	Нанесение наколов		
2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».			
1	Подготовка форм		
2	Заполнение формы на 3/4 их высоты		

3. Устное обоснование:

30. технологическую последовательность разделки теста и формование подового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству

2 технологическую последовательность разделки теста и формование. Бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

Задание 3.

1. Разделка теста и формование баранок.

2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель SX 110 с бункером, тестоокруглитель GD 1600, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки, скалки), инвентарь (столы производственные, формы для бисквита, листы), посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование баранок.			
1	Разрезание теста на куски		
2	Натирка теста		
3	Формование тестовых колец и укладка на листы		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».			
1	Подготовка форм		
2	Заполнение формы на 3/4 их высоты		

4. Устное обоснование:

1. технологическую последовательность разделки теста и формование баранок, требования к качеству

2. технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».

Задание 4. 1 Разделка теста и формование. Сдобы обыкновенной.

30. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель SX 110 с бункером, тестоокруглитель GD 1600, расстойный шкаф «Климат АГРО», холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки, скалки), инвентарь (столы производственные, формы для бисквита, листы), посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование сдобы обыкновенной.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок		
3	Формование и укладка на листы		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
5	Смазка поверхности тестовых заготовок		
2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».			
1	Подготовка форм		
2	Заполнение формы на 3/4 их высоты		

3.Устное обоснование:

1. технологическую последовательность разделки теста и формование сдобы обыкновенной, требования к качеству
2. технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога приготовления бисквитного теста «Солнечный», требования к качеству.

Задание 5.

30. Разделка теста и формование батона столичного.

2 Разделка теста и формование. Печенья пониженной калорийности «Золотистое».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель SX 110 с бункером, тестоокруглитель GD 1600, тестозакаточная машина АГРО-3, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование батона столичного.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок		
3	Предварительная расстойка тестовых заготовок		
4	Формование тестовых заготовок		
5	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
6	Нанесение косых надрезов		
2. Разделка теста и формование печенья пониженной калорийности «Золотистое».			
1	Деление теста на куски заданной массы		
2	Раскатывание теста толщиной 5 мм.		
3	Вырезание печенья круглой зубчатой выемкой		
4	Укладка на листы		

Критерии оценки

1.Выполнения задания

3.Устное обоснование:

1. технологическую последовательность разделки теста и формование батона столичного, требования к качеству

2. технологическую последовательность разделки теста и формование печенья пониженной калорийности «Золотистое», требования к качеству

Задание 6. 1. Разделка теста и формование хлеба бородинского.

30. Разделка теста и формование печенья нарезного.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель «Кузбасс 68-2М», укладчик-делитель ШЗЗ – ХДЗУ, расстоечный агрегат А2 – ХЛФ – 25, формы для хлеба, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты: ножи, кисточки; инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		

1.	Разделка теста и формование хлеба бородинского.		
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Укладка кусков теста в формы		
3	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
2.	Разделка теста и формование печенья нарезного		
1.	Деления теста на куски заданной массы		
2.	Раскатывание теста толщиной 5 мм.		
3	Вырезание печенья круглой или прямоугольной выемкой		
4.	Укладка на листы		

3. Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование хлеба бородинского, требования к качеству
- технологическую последовательность разделки теста и формование печенья нарезного, требования к качеству.

Задание 7. 1. Разделка теста и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.

30. Разделка теста и формование полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель «Кузбасс 68-2М», укладчик-делитель ШЗЗ – ХДЗУ, расстоечный агрегат А2 – ХЛФ – 25, формы для хлеба, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты: ножи, кисточки; инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Формование тестовых заготовок		
3	Укладка кусков теста в формы		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
Разделка теста и формование полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый».			
1	Выкладывание теста на лист выстланной бумагой		
2	Распределение слоев толщиной 5 мм		

3. Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60:40 на жидкой закваске, требования к качеству
- технологическую последовательность разделки теста и формование полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый», требования к качеству.

Задание 8 . 1. Разделка теста и формование булочки сдобной.

30. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестозакаточная машина МРСТ, ламинатор SF 600, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1 Разделка теста и формование булочки сдобной.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
3	Округление и предварительная расстойка		
4	Формование тестовых заготовок		
5	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
2. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката (буше) для печенье «Ленинградское».			
1	Выкладывание теста в кондитерский мешок		
2	Отсаживание на лист выстланной бумагой		
3	Отделка поверхности сахаром		
4	Подсушивание 1 – 2 часа		

3. Устное обоснование:

1. технологическую последовательность разделки теста и формование булочки сдобной, требования к качеству

2. технологическую последовательность разделки теста и формование бисквитного полуфабриката (буше), требования к качеству.

Задание 9. 1. Разделка теста и формование слойки свердловской. Определить готовность выпечки.

30. Разделка теста и формование заварного пирожного «Профитроли».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестозакаточная машина МРСТ, ламинатор SF 600, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование слойки свердловской. Определить готовность выпечки.			
1	Деление теста на куски заданной массы		
2	Слоение теста		
3	Формование тестовых заготовок		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
2. Разделка теста и формование заварного пирожного «Профитроли».			
1	Выкладывание в кондитерский мешок		
2	Отсаживание на лист смазанные жиром		

3. Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование слойки свердловской на большой густой опаре, требования к качеству

- технологическую последовательность разделки теста и формование заварного пирожного «Профитроли», требования к качеству.

Задание 10. 1. Разделка теста и формование сайки.

30. Разделка теста и формование кекса.

Требования : наличие специальной одежды.

Оборудование: натирочная машина Н-1, делительно-закаточная машина Б-4-58, расстойный шкаф Т1-ХР-2А, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование сайки.			
1	Деление теста на куски		
2	Округление тестовых заготовок и предварительная расстойка		
3	Формование тестовых заготовок		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
2. Разделка теста и формование кекса.			
1.	Подготовка форм		
2.	Заполнение формы на 3/4 их высоты.		

3.Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование баранки сдобной, требования к качеству

- технологическую последовательность разделки теста и формование кекса, требования к качеству.

Задание 11. 1. Разделка теста и формование сухарных плит для сухарей «Киевских». Определить готовность выпечки.

2. Разделка теста и формование «сочни с творогом».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: формующая машина МСП-2, расстойный шкаф А2-ХРЯ, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки), посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование сухарных плит для сухарей «Киевских».			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Формование заготовок для сухарных плит		
3	Расстойка сформованных тестовых заготовок		
4	Отделка расстойшихся заготовок		
2. Разделка теста и формование «сочни с творогом»			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок		
3	Раскатывание в пласт		
4	Выкладывание начинки		
5	Формование «сочни с творогом»		
6	Отделка поверхности		

3.Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование сухарных плит, требования к качеству
- технологическую последовательность разделки теста и формование «сочни с творогом».

Задание 12. 1. Разделка теста и формование сдобы повышенной калорийности.

30. Разделка теста и формование пряников глазированных.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель ШЗЗ – ХДЗ – У; расстоечный агрегат АЗ – РПА – 30, формы для хлеба, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (кисточки), инвентарь (столы производственные,), посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование сдобы повышенной калорийности.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок и предварительная расстойка		
3	Формование сдобных булок		
4	Окончательная расстойка тестовых заготовок.		
5	Отделка поверхности тестовых заготовок		
2. Разделка теста и формование пряников глазированных			
1.	Деление теста на куски		
2.	Раскатывание теста толщиной 6 мм		
3	Формование круглой выемкой		

2.Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование сдобы повышенной калорийности, требования к качеству
- технологическую последовательность разделки теста и формование пряников глазированных, требования к качеству.

Задание 13. 1 Разделка теста и формование. Батона столового.

2. Разделка теста и формование «трубочки вафельная».

3. Устно обосновать технологический режим выпечки батона столового, требования к качеству

4. Устно обосновать технологический режим выпечки «трубочка вафельная», требования к качеству.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель SX 110 с бункером, тестоокруглитель GD 1600, тестозакаточная машина АГРО-3, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. б Разделка теста и формование батона столового.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок		
3	Предварительная расстойка тестовых заготовок		

4	Формование тестовых заготовок		
5	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
6	Нанесение косых надрезов		
2. Разделка теста и формование «трубочки вафельная».			
1	Разлив теста в вафельницу		

3. Устное обоснование

- технологическую последовательность разделки теста и формование батона столового, требования к качеству
- технологическую последовательность разделки теста и формование «вафельной трубочки», требования к качеству.

Задание 14.1 Разделка теста и формование батона нарезного.

30. Разделка теста и формование «Меренги».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: тестоделитель SX 110 с бункером, тестоокруглитель GD 1600, тестозакаточная машина АГРО-3, расстойный шкаф Г4-ХРГ-76, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, листы; посуда.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Разделка теста и формование батона нарезного.			
1	Деления теста на куски заданной массы		
2	Округление тестовых заготовок		
3	Предварительная расстойка тестовых заготовок		
4	Формование тестовых заготовок		
5	Окончательная расстойка тестовых заготовок		
6	Нанесение косых надрезов		
2. Разделка теста и формование воздушного пирожного «Меренги».			
1.	Выкладывание теста в кондитерский мешок с гладкой или зубчатый трубочки		
2.	Отсаживание на листы выстланные бумагой		

2. Устное обоснование:

- технологическую последовательность разделки теста и формование батона нарезного, требования к качеству
- технологическую последовательность разделки теста и формование воздушного пирожного «Меренги», требования к качеству.

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
2. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

3.Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений, личностных результатов	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования	ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. ПК 3.8 Производить разделку и формование хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни. ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Производить деление теста. Округление тестовых заготовок. Производить формование тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок для бараночных изделий. Формование, смазка и расстойка тестовых заготовок для сухарных плит. Производить формование тестовых заготовок мучных кондитерских изделий. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Деление теста и формование полуфабрикатов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни	1.Дневник по производственной практике. 2. Производственная характеристика. 3. Аттестационный лист

3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задания для оценки освоения умений:

1. Производить деление теста.
2. Округление тестовых заготовок.
3. Производить формование тестовых заготовок.
4. Предварительная расстойка тестовых заготовок.
5. Формование тестовых заготовок для бараночных изделий.
6. Формование, смазка и расстойка тестовых заготовок для сухарных плит.
7. Производить формование тестовых заготовок мучных кондитерских изделий.
8. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста.
9. Укладка полуфабрикатов на листы, формы.
10. Деление теста и формование полуфабрикатов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни
11. Разделка теста и формование формового хлеба из пшеничной муки.
12. Разделка теста и формование подового хлеба из пшеничной муки.
13. Разделка теста и формование сдобы повышенной калорийности.
14. Разделка теста и формование сдобы обыкновенной.
15. Разделка теста и формование батона столичного.
16. Разделка теста и формование хлеба бородинского.
17. Разделка теста и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.
18. Разделка теста и формование слойки свердловской.
19. Разделка теста и формование баранки сдобной.
20. Разделка теста и формование сухарных плит «Киевские»
21. Разделка теста и формование сайки.
22. Разделка теста и формование батона нарезного.
23. Разделка теста и формование булочки слоеной.
24. Разделка теста и формование батона столового .
25. Разделка теста и формование трубочки слоеный.
26. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».
27. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».
28. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».
29. Разделка теста и формование печенья «Золотистое» пониженной калорийности.
30. Разделка теста и формование печенья нарезного.
31. Разделка теста и формование рулета «Фруктовый».
32. Разделка теста и формование бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское»
33. Разделка теста и формование. Кекса.
34. Разделка теста и формование «сочни с творогом».
35. Разделка теста и формование глазированных пряников сырцовым способом
36. Разделка теста и формование «трубочки вафельная».
37. Разделка теста и формование воздушного пирожного «Меренги воздушного».

Задания с выбором ответа для оценки усвоения знаний:

1. Разделка теста осуществляется в целях:

- а) получение тестовых заготовок заданной массы, имеющих оптимальные органолептические и реологические свойства для предварительной расстойки;
- б) получение тестовых заготовок заданной массы, имеющих оптимальные органолептические и реологические свойства для выпечки;
- в) получение тестовых заготовок заданной массы, имеющих оптимальные органолептические и реологические свойства для окончательной расстойки;
- г) получение тестовых заготовок заданной массы, имеющих оптимальные органолептические и реологические свойства для округления.

2. Разделка теста для формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, а также из их смеси включает следующие операции:

- а) деление теста на куски; укладка кусков теста на листы; окончательная расстойка тестовых заготовок;
- б) деление теста на куски; укладка кусков теста на доски; окончательная расстойка тестовых заготовок;
- в) деление теста на куски; укладка кусков теста на лотки; окончательная расстойка тестовых заготовок.
- Г) деление теста на куски; укладка кусков теста в формы; окончательная расстойка тестовых заготовок.

3. Разделка теста для булочных изделий включает следующие операции:

- а) деление теста на куски, округление кусков теста;
- б) предварительная расстойка тестовых заготовок, формование тестовых заготовок;
- в) окончательная расстойка тестовых заготовок;

- г) деление теста на куски, округление кусков теста, предварительная расстойка тестовых заготовок, формование тестовых заготовок, окончательная расстойка тестовых заготовок.
4. Все делительные машины работают по принципу:
- а) по точности массы кусков теста;
 - б) объемного дозирования;
 - в) плотного нагнетания;
 - г) комбинированного нагнетания.
5. Тестоделители со шнековым нагнетанием теста целесообразно использовать при производстве:
- а) подового хлеба;
 - б) булочных изделий;
 - в) формового хлеба;
 - г) сдобных изделий.
6. Проработка теста шнеками:
- а) улучшает структуру пористости формового хлеба, она становится более мелкой и равномерной;
 - б) улучшает структуру пористости подового хлеба, она становится более мелкой и равномерной;
 - в) улучшает структуру пористости подового хлеба, она становится более крупной и равномерной;
 - г) улучшает структуру пористости формового хлеба, она становится более крупной и равномерной.
7. Уменьшение массы тестовых заготовок при выпечке составляет:
- а) 2...4% от массы тестовой заготовки;
 - б) 10...12% от массы тестовой заготовки;
 - в) 3...5% от массы тестовой заготовки;
 - г) 6...9% от массы тестовой заготовки.
8. Уменьшение массы выпеченного хлеба при остывании и дальнейшем хранении составляет:
- а) 2...4% от массы горячего хлеба;
 - б) 10...12% от массы горячего хлеба;
 - в) 3...5% от массы горячего хлеба;
 - г) 6...9% от массы горячего хлеба.
9. Определить массу тестовой заготовки, если масса штучного хлеба должна быть 700 грамм. Упек составляет – 9%, усушка – 3%.
- А) 782 г.; б) 792 г.; в) 785 г.; г) 795 г.
10. Выброженное тесто поступает в бункер над приемной воронкой тестоделительной машины, который должен вмещать запас теста:
- а) на 10-20 минут; б) на 30-40 минут; в) на 20-30 минут; г) на 15-25 минут.
11. Округление кусков теста осуществляется с целью:
- а) придания куску теста шарообразной формы;
 - б) создания однородной структуры тестовой заготовке;
 - в) равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода;
 - г) придания куску теста шарообразной формы, создания однородной структуры тестовой заготовке, равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода, получения однородной гладкой оболочки
12. В процессе разделки округление тестовых заготовок предусмотрено для изделий:
- а) булок, пшеничного формового хлеба;
 - б) сдобных изделий, пшеничного формового хлеба;
 - в) слоеных изделий, пшеничного формового хлеба;
 - г) булок, сдобных изделий, подового хлеба.
13. Во время предварительной расстойки:
- а) внутренние напряжения в тестовой заготовке рассасываются;
 - б) разрушенные звенья структуры теста частично восстанавливаются;
 - в) структура и газоудерживающая способность улучшаются;
 - г) внутренние напряжения в тестовой заготовке рассасываются, разрушенные звенья структуры теста частично восстанавливаются, структура и газоудерживающая способность улучшаются.
14. Предварительную расстойку в зависимости от вида изделия производят в течение:
- а) 2-3 минут; б) 5-20 минут; в) 3-5 минут; г) 20-40 минут.
15. Основное назначение формование тестовых заготовок:
- а) придание тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия;
 - б) придание тестовой заготовке пористости, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия;
 - в) придание тестовой заготовке разрыхленности, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия;
 - г) придание тестовой заготовке объема, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия
16. Ручная разделка теста для сдобных изделий включает следующие операции:
- а) деление теста на порции, отрезание куска теста, формование тестовых заготовок;
 - б) изготовление жгута, деление теста на куски заданной массы;
 - в) взвешивание кусков теста, округление кусков теста;
 - г) деление теста на порции, отрезание куска теста, изготовление жгута, деление теста на куски заданной массы, взвешивание кусков теста, округление кусков теста, предварительная расстойка, формование тестовых заготовок.

17. Необходимые условия для расстойки теста при окончательной расстойке:
- а) температура воздуха 36-38° при относительной влажности 70-75%;
 - б) температура воздуха 35-40° при относительной влажности 45-55%;
 - в) температура воздуха 55-65° при относительной влажности 75-85%;
 - г) температура воздуха 55-65° при относительной влажности 45-55%.
18. Расстойка для тестовых заготовок из дрожжевого слоеного теста должна проходить:
- а) при температуре 36-38° при относительной влажности 70-75%;
 - б) при температуре 25-30° при относительной влажности 75-80%;
 - в) при температуре 40-45° при относительной влажности 70-75%;
 - г) при температуре 35-40° при относительной влажности 70-75%.
19. Укладка кусков теста в горячие хлебные формы приводит:
- а) к получению хлеба с неравномерной пористостью мякиша, с отдельными крупными порами, пустоты.
 - б) к пониженному объему готовых изделий и недостаточно мелкую и равномерную пористость их мякиша;
 - в) к пустотам в мякише и изделия имеют крупную неравномерную пористость;
 - г) к образованию закала и потемнению боковых корок.
20. Отсутствие операции округления при изготовлении булочных изделий из пшеничной сортовой муки обуславливает:
- а) получения хлеба с неравномерной пористостью мякиша, с отдельными крупными порами, пустоты.
 - б) пониженный объем готовых изделий и недостаточно мелкую и равномерную пористость их мякиша;
 - в) пустоты в мякише и изделия имеют крупную неравномерную пористость;
 - г) образование закала и потемнение боковых корок.
21. При нанесении надрезов на поверхность заготовок для батонов нарезных, подмосковных, столовых, студенческих, красносельских нож держат под углом:
- а) 25° к поверхности заготовки;
 - б) 70° к поверхности заготовки;
 - в) 55° к поверхности заготовки;
 - г) 35° к поверхности заготовки.
22. Для получения глянцевой и зарумяненной верхней корки тестовые заготовки некоторых булочных и сдобных изделий перед посадкой в печь смазывают:
- а) яичной смазкой; б) растительным маслом;
 - в) сиропом; г) повидлой.
23. Разделка теста для бараночных изделий включает следующие операции:
- а) деление теста на куски, формование заготовок для сухарных плит, расстойка сформованных заготовок, отделка расстойавшихся заготовок;
 - б) формование тестовых заготовок, расстойка, ошпарка или обварка;
 - в) окончательная расстойка тестовых заготовок;
 - г) деление теста на куски, округление кусков теста, предварительная расстойка тестовых заготовок, формование тестовых заготовок, окончательная расстойка тестовых заготовок.
24. При формовке теста для сухарных плит диаметр матрицы подбирают в зависимости от сорта сухарей с учетом:
- а) увеличения высоты плиты за период расстойки и выпечки примерно в 2 раза, а ширины – на 10-15 мм;
 - б) увеличения высоты плиты за период расстойки и выпечки примерно в 1,5 раза, а ширины – на 10-15 мм;
 - в) увеличения высоты плиты за период расстойки и выпечки примерно в 2 раза, а ширины – на 20-25 мм;
 - г) увеличения высоты плиты за период расстойки и выпечки примерно в 3 раза, а ширины – на 10-15 мм.
25. Толщина слоя теста для бисквитного рулета:
- а) 9-10мм; б) 10-15мм; в) 7-10мм; г) 3-5мм.
26. Бисквитное тесто кладут в формы на:
- а) 3/4 их высоты; б) 2/4 их высоты; в) 1/4 их высоты; г) 1/2 их высоты;
26. Сколько слоёв образуется при раскатывании слоёного теста:
- а) 200 слоёв; б) 150 слоёв; в) 267 слоёв; г) 256 слоёв.
27. Какой толщиной раскатывают в пласт пряничное тесто для изделий коврижки и батоны:
- а) 9-10мм; б) 12-8мм; в) 7-10мм; г) 3-5мм.
28. Какой толщиной раскатывают в пласт песочное тесто для печенья нарезного: а) 9-10мм; б) 4,5-5мм; в) 7-10мм; г) 3-5мм.
29. Поверхность песочного изделия печенья «Круглое» отделяют:
- а) посыпают сахаром;
 - б) смазывают яйцом и посыпают охлаждённой крошкой;
 - в) смазывают яйцом;
 - г) посыпают сахарной пудрой.
30. Для чего оставляют тестовые заготовки на 5 мин. На разделочном столе:
- а) для брожения;
 - б) для снятия механического воздействия;
 - в) для улучшения вкусовых качеств;
 - г) для окончательной расстойки.

№ вопроса	Правильный ответ
1	б
2	а
3	г
4	б
5	в
6	а
7	г
8	а
9	б
10	б
11	г
12	г
13	г
14	б
15	а
16	г
17	а
18	б
19	г
20	б
21	б
22	а
23	б
24	а
25	г
26	а
27	г
28	б
29	б
30	б

Вопросы к дифференцированному зачёту:

1. Какие технологические операции входят в понятие разделка теста?
2. С какой целью осуществляют разделку теста ?
3. Какое оборудование используют для деления теста на куски заданной массы?
4. Как осуществляется контроль массы кусков теста?
5. Каково назначение округления кусков теста?
6. При производстве каких хлебобулочных изделий применяют предварительную расстойку округленных кусков теста?
7. Назначение окончательной расстойки тестовых заготовок и условия её проведения.
8. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для формовых видов хлебобулочных изделий.
9. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для подовых видов хлебобулочных изделий.
10. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для булочных изделий.
11. Как производится отделка поверхности нарезных батонов?
12. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для сдобных изделий.
13. Какие отделочные полуфабрикаты используются для отделки сдобных изделий?
14. Особенности разделки для слоеных изделий.
15. Как осуществляется разделка теста для замороженных полуфабрикатов?
16. Особенности проведения разделки теста для праздничных калачей.
17. Какие мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки проводят на хлебопекарных предприятиях?
18. Особенности разделки теста и формования тестовых заготовок для бараночных изделий.
19. Особенности разделки теста и формования сухарных плит для сдобных сухарей.