

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.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
19.01.04 ПЕКАРЬ

Разработчик:
преподаватель _____ О.Н.Кучерова

СОДЕРЖАНИЕ

<u>I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</u>	2
<u>1.1. Область применения</u>	2
<u>1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ</u>	5
<u>1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ</u>	5
<u>2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности</u>	6
<u>2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий</u>	6
<u>3. Контроль приобретения практического опыта</u>	16
<u>4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний</u>	18

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):

Укладка и упаковка готовой продукции

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)
1	2	3
ПК5.1 Производить отбраковку готовой продукции.	- Соответствие изложение требований к качеству готовой продукции. - Подготовка инструментов, инвентаря технологического оборудования с соблюдением требований инструкций Сан Пина. - Правильность определение качество готовой продукции в соответствии с трудностями к качеству.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 5.2. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	Правильность укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры, с соблюдение правил техники безопасности, санитарных требований.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 5.3. Производить упаковку и маркировку х/б изделий	- Соответствие способа хранения хлебобулочных изделий для продления сроков сохранения свежести. Правильность охлаждения х/б изделий перед упаковыванием. Соответствие расчетов связанных определением производственных потерь. Правильность упаковки и маркировки хлебобулочных изделий с соблюдением организации рабочего места и 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: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранение мелких неполадок упаковочного оборудования;	Работа с технологической документацией. Подбор оборудования, инструментов, инвентаря. Организация рабочего места. Качественная оценка. Бракераж готовой продукции. Укладка готовых х/б изделий. Упаковка и маркировка х/б изделий. Хранение выпеченных изделий.

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Умения контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковать готовые изделия по массе; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; упаковывать изделия различными способами;	- Изложение требований к качеству готовой продукции. - Подготовка инструментов, инвентаря, технологического оборудования с соблюдением требований инструкции СанПина. - Определение различными методами качества готовой продукции в соответствии с требованиями к качеству теста в процессе созревания в соответствии с требованиями к качеству. - Правильность выполнения приемов работы с соблюдением правил Т.Б.	Задание №1-14 на лабораторно-практическом занятии №1
Знания знать: требования к качеству готовой продукции; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; требования к упаковке и маркировке изделий; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.	Владеет знаниями по характеристике готовой продукции и требования к его качеству, правилам отбраковки укладки готовой продукции, производить упаковку, маркировку х/б изделий.	Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, Вопросы № 1-6

1.2 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 05.01 «Технология упаковки хлеба и кладки готовой продукции»	Не предусмотрено
УП	Не предусмотрена
ПП	Не предусмотрена
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Укладка и упаковка готовой продукции» 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 экзамена по ПМ 05. Экзамен по МДК проводится в устной форме.

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.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности Укладка и упаковка готовой продукции

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

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта)

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

количество вариантов -14

выбираются случайным образом их пакета заданий

Оцениваемые компетенции:

ПК5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

ПК 5.3. Производить упаковку и маркировку х/б изделий.

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.

Условия выполнения задания:

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 14 человек.

Место выполнения задания - лаборатория учебного заведения.

Вариант №1

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку формового хлеба.

2. Устно обосновать сроки хранения пшеничного формового хлеба и требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант № 2

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку пшеничного подового хлеба.

2. Устно обосновать сроки хранения пшеничного подового хлеба и требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №3

Задание: 1. Производить отбраковку, упаковку и маркировку баранок.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №4

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сдобы обыкновенной.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сдобы обыкновенной.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №5

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столичного.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столичного.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №6

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба бородинского.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству хлеба бородинского.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №7

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №8

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булочки сдобной.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булочки сдобной.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №9

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку слойки свердловское.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству слойки свердловское.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №10

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сайки.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сайки.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №11

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в ящики, упаковку и маркировку сухарей «Киевские».

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сухарей.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №12

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булок повышенной калорийности.
2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булок повышенной калорийности.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания – 3 час/30 мин.

Вариант №13

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столового.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столового.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания – 3 час/30 мин.

Вариант №14

Задание: 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона нарезного.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона нарезного.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.

Максимальное время выполнения задания – 3 час/30 мин.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку формового хлеба. 2. Устно обосновать сроки хранения пшеничного формового хлеба и требования к качеству. Вариант № 2 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку пшеничного подового хлеба. 2. Устно обосновать сроки хранения пшеничного подового хлеба и требования к качеству. Вариант №3 1. Производить отбраковку, упаковку и маркировку баранок. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству. Вариант №4 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сдобы обыкновенной. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сдобы обыкновенной. Вариант №5 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столичного. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столичного. Вариант №6 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба бородинского. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству хлеба бородинского. Вариант №7 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40. 2. Устно обосновать сроки хранения и	ПК5.1. Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.2. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. ПК 5.3. Производить упаковку и маркировку х/б изделий. 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.	- Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования и правильного проведения контроля качества упаковки, маркировки, и укладки готовых изделий согласно технических условий, СанПина. - Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.

требования к качеству хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40. Вариант №8 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булочки сдобной. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булочки сдобной. Вариант №9 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку слойки свердловское. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству слойки свердловское. Вариант №10 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сайки. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сайки. Вариант №11 1. Производить отбраковку, укладку в ящики, упаковку и маркировку сухарей «Киевские». 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сухарей. Вариант №12 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булок повышенной калорийности. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булок повышенной калорийности. Вариант №13 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столового. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столового. Вариант №14 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона нарезного. 2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона нарезного.		
---	--	--

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку формового хлеба.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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		
Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку формового хлеба.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание формового хлеба в лотки, вагонетки, контейнеры и		

	остывание .		
3	Производить упаковку, маркировку хлеба..		

2. Устно обосновать сроки хранения пшеничного формового хлеба и требования к качеству.

Задание 2.

1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку пшеничного подового хлеба.

2. Устно обосновать технологическую последовательность укладки и упаковки подового хлеба, требования к качеству. И т.д.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку пшеничного подового хлеба.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку хлеба.		

2. Устно обосновать сроки хранения пшеничного подового хлеба и требования к качеству.

Задание 3.

1. Производить отбраковку, упаковку и маркировку баранок.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству баранок..

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, упаковку и маркировку баранок.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку баранок.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству.

Задание 4.

1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сдобы обыкновенной.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сдобы обыкновенной.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сдобы обыкновенной.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку сдобы.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сдобы обыкновенной.

Задание 5.

1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столичного.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столичного.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столичного.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки.		
3	Производить упаковку, маркировку х/б изделий.		

Критерии оценки 1. Выполнения задания

Критерии оценки

1. Выполнения задания

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столичного.

Задание 6. 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба бородинского.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству хлеба бородинского.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба бородинского.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку хлеба.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству хлеба бородинского.

Задание 7.

1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.

2. Устно обосновать технологическую последовательность укладки и упаковки хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40, требования к качеству. И т.д.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производит отбраковку, укладку, упаковку и маркировку хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку хлеба.		

2.Устное обоснование технологическую последовательность укладки и упаковки хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40, требования к качеству. И т.д.

Задание 8 .

1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булочки сдобной.

2.Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булочки сдобной.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булочки сдобной.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку булочки сдобной.		

2.Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булочки сдобной.

Задание 9. 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку слойки Свердловская.

2.Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству слойки свердловское.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку слойки свердловское			

1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки.		
3	Производить упаковку, маркировку.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству слойки Свердловская.

Задание 10. 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сайки.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сайки.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сайки.			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку сайки.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сайки.

Задание 11. 1. Производить отбраковку, укладку в ящики, упаковку и маркировку сухарей «Киевские».

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сухарей.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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. Производить отбраковку, укладку в ящики, упаковку и маркировку сухарей «Киевские».			
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству сухарей.

Задание 12. 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булок повышенной калорийности.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булок повышенной калорийности.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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	Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булок повышенной калорийности.		
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку изделий.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству булок повышенной калорийности

Задание 13. 1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столового.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столового.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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	Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столового.		
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки.		
3	Производить упаковку, маркировку изделий.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона столового.

Задание 14.

1. Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона нарезного.

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона нарезного.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: упаковочный материал, весы настольные циферблатные, инвентарь (столы производственные, лотки); вагонетки, контейнеры.

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	Производить отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона нарезного.		
1	Производить отбраковку готовой продукции.		
2	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.		
3	Производить упаковку, маркировку изделий.		

2. Устно обосновать сроки хранения и требования к качеству батона нарезного.

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
отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования ПК 5.1., ПК 5.2, ПК 5.3.	ПК5.1.Производить отбраковку готовой продукции ПК5.2.Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий ПК5.3.Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры 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).	Работа с технологической документацией. Подбор оборудования, инструментов, инвентаря, организация рабочего места. Качественная оценка. Бракераж готовой продукции. Укладка готовых х/б изделий. Упаковка и маркировка х/б изделий. Хранение выпеченных изделий.	1.Дневник по производственной практике. 2. Производственная характеристика. 3. Аттестационный лист

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задания для оценки освоения умений:

1. Работа со сборником, таблицей выдержки и реализации хлебобулочных изделий.
2. Организовать рабочее место.
3. Подобрать инструменты, инвентарь, посуду.
4. Контроль качества готовой продукции.
5. Отбраковка готовых изделий несоответствующей требованиям нормативной документации по органолептическим показателям и установленной массе.
6. Укладка продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.
7. Упаковка изделий различными способами.
8. Отбраковка, укладка, упаковка формового хлеба из пшеничной муки.
9. Отбраковка, укладка, упаковка подового хлеба из пшеничной муки.
10. Отбраковка, укладка, упаковка подового хлеба из пшеничной муки.
11. Отбраковка, укладка, упаковка выпеченной сдобы обыкновенной.
12. Отбраковка, укладка, упаковка выпеченного батона столового.
13. Отбраковка, укладка, упаковка хлеба бородинского.
14. Отбраковка, укладка, упаковка хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.
15. Отбраковка, укладка, упаковка булочки-слоеные.
16. Отбраковка, укладка, упаковка слойки свердловское.
17. Отбраковка, укладка, упаковка баранки сдобные.
18. Отбраковка, укладка, упаковка сухарных плит «Киевские».
19. Отбраковка, укладка, упаковка сайки.
20. Отбраковка, укладка, упаковка батона столового.
21. Отбраковка, укладка, упаковка батона нарезного

Задания с выбором ответа для оценки усвоения знаний:

1. **Приготовление теста включает следующие операции:**
 - а) дозирование сырья, замес полуфабрикатов, брожение опары, обминки;
 - б) дозирование сырья, замес полуфабрикатов, брожение полуфабрикатов, обминки;
 - в) дозирование сырья, замес опары, брожение опары, отсдобка;
 - г) дозирование муки, замес полуфабрикатов, брожение опары, обминки.
2. **Рецептура – это:**
 - а) перечень и соотношение всех видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия;
 - б) перечень отдельных видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия;
 - в) соотношение отдельных видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия;
 - г) перечень и соотношение отдельных видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия.
3. **К полуфабрикатам хлебопекарного производства относят:**
 - а) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, хлеб;
 - б) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, булки;
 - в) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, тесто;
 - г) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, баранки.
4. **По характеру замес теста может быть:**
 - а) периодическим и непрерывным;
 - б) обычным и непрерывным;
 - в) обычным и периодическим;
 - г) периодическим и интенсивным.
5. **Периодический замес это:**
 - а) замес порции муки за определенной промежуток времени при однократном дозировании сырья;
 - б) замес порции муки за определенной промежуток времени при многократном дозировании сырья;
 - в) замес порции теста за определенной промежуток времени при однократном дозировании сырья;
 - г) замес порции соли за определенной промежуток времени при однократном дозировании сырья.
6. **Непрерывный замес – это:**
 - а) замес муки при непрерывном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту);
 - б) замес теста при однократном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту);
 - в) замес соли при непрерывном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту);
 - г) замес теста при непрерывном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту)
7. **Разрыхление теста – это:**
 - а) образование диоксида углерода в тесте;
 - б) образование пористой структуры теста;
 - в) образование спирта в тесте;
 - г) образование сахаров в тесте.
8. **Заварки бывают:**
 - а) простые (сахаренные и несахаренные), соленые, горькие, сброженные, заквашенные.
 - б) соленые, сброженные;

- в) заквашенные;
- г) простые.

9. К однофазным способам приготовления теста относятся:

- а) безопарный, ускоренный;
- б) ускоренный на молочной сыворотке;
- в) ускоренный с использованием органических кислот;
- г) ускоренный с применением комплексных улучшителей.

10. К многофазным способам приготовления теста относятся:

- а) безопарный, на специальных полуфабрикатах;
- б) опарные, ускоренный;
- в) опарные, на специальных полуфабрикатах;
- г) опарные, безопарные.

11. В зависимости от количества муки и воды в опаре, различают способы приготовления теста:

- а) на густой опаре, на большой густой опаре;
- б) на большой густой опаре, на густой опаре, на жидкой опаре;
- в) на жидкой опаре, на густой опаре;

12. Обминка – это:

- а) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления диоксида углерода и улучшения структуры теста;
- б) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста;
- в) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления молочной кислоты и улучшения структуры теста;
- г) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления летучих кислот и улучшения структуры теста.

13. Отсдобкой называется:

- а) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 10-20 минут после замеса;
- б) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 20-25 минут после замеса;
- в) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 60-80 минут после замеса;
- г) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 15-20 минут после замеса.

14. Жидкую опару готовят из:

- а) 25 – 35% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары;
- б) 41 – 45% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары ;
- в) 45 – 55% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары ;
- г) 60 – 70% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары.

15. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный:

- а) сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей;
- б) сбраживанием молочной сыворотки различными видами бактерий и дрожжей;
- в) сбраживанием сахарной смеси различными видами бактерий и дрожжей;
- г) сбраживанием солевой смеси различными видами бактерий и дрожжей.

16. Притвор – это:

- а) непрерывно возобновляемая густая опара;
- б) непрерывно возобновляемая густая закваска;
- в) непрерывно возобновляемая густая тесто;
- г) непрерывно возобновляемая густая водно - мучная смесь.

17. Меланж – это:

- а) замороженная смесь белка и желтка;
- б) сухая яичная смесь белка и желтка;
- в) сухая смесь белка;
- г) сухая смесь желтка.

18. В состав миндального теста входят:

- а) мука, сахар, ядро миндаля, яичные белки;
- б) мука, сахар, яйцо, ядро миндаля;
- в) сахар, яйцо, ядро миндаля, соль;
- г) мука, ядро миндаля, яичные белки.

19. Состав заварного теста:

- а) мука, масло сливочное, меланж, вода;
- б) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода;
- в) мука, масло сливочное, меланж, соль;
- г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.

20. **Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту:**
а) корица, гвоздика, кардамон, имбирь;
б) корица, гвоздика, перец душистый, перец черный;
в) корица, гвоздика, кардамон, имбирь, перец душистый, перец черный;
г) корица, перец душистый, перец черный, кардамон, имбирь.
21. **Что придает песочному тесту рассыпчатость:**
а) большое количество яиц;
б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
в) большое количество масла;
г) химический разрыхлитель.
22. **Состав бисквитного теста (буше):**
а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;
б) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция, кислота лимонная;
в) мука, сахар-песок, яичные желтки, эссенция, кислота лимонная;
г) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция;
23. **С какой целью в слоеное тесто вводится кислота:**
а) для улучшения вкусовых качеств теста;
б) для улучшения качеств клейковины;
в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;
г) для улучшения слоистости.
24. **Состав бисквитного теста (с подогревом):**
а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;
б) мука, сахар-песок, меланж, эссенция;
в) мука, масло сливочное, меланж, соль;
г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.