Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол № 1
от «31» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 206 от «31» августа 2022г.
И.о. Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ О.К.Косименко

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

Суджа
2022г.

Контрольно-оценочные средства профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013г. №799, зарегистрирован В министерством юстиции (рег. №29657 от 20 августа 2103г. с изменения, утвержденными Приказом от 09 апреля2015г. №390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег. №31199 от 08 мая 2015г.).

Разработчик (составитель):

Гутенёва О.В. мастер производственного обучения ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: заведующая кафе „Лакомка"
(Должность руководителя предприятия)

МП Страшок Елена Викторовна /
(ФИО) (подпись)

Контрольно-оценочные средства профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста рассмотрена и одобрена на заседании П(ЦК) общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.
Председатель П(ЦК) Головина Е.Х.

Контрольно-оценочные средства профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.
Председатель МС О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе О.К.Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения

1. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции

1.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать»

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности разделка теста и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

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

I. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ.03 Разделка теста осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК3.1. Производить деление теста на куски в ручную 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 упека и усушки для хлебобулочных изделий; - правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.
ПК3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- правильность формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования.
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 выполнение расчетов, связанных с определением массы полуфабрикатов с учетом упека и усушки.

ПК3.4. Разделывать 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.
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.
ПК3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- соответствия обслуживания дежеподъемники, тестоделители, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдением правил по технике безопасности.
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 технике безопасности.

Таблица 2

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; - участие в профессиональных конкурсах - участие при проведении профессиональной декады
ОК2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременность выполнения заданий; - качественность выполненных заданий
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- обзор публикаций в профессиональных изданиях; - эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; - изучение инновационных технологий
ОК5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационных технологий при изучении нового материала; - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; - соблюдение норм деловой культуры
ОК7. Исполнять воинскую обязанность*, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности, военных сборах

*В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. –деления теста вручную;

ПО2. –формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

ПО3. –работы на тестоделительных машинах;

ПО4. – работы на машинах для формования тестовых заготовок;

ПО5. – разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

ПО.6 – настройки и регулирования режимов работы оборудования;

ПО.7 – устранения мелких неполадок оборудования.

уметь:

У1.- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

У2. – проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

У3. –придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

У4.-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

У5. – укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

У6. –смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;

У7. – контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

У8. – производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

У9. – устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

У10. – обслуживать дежеподъёмники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста

знать:

З1. –устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

З2. – ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

З3. – массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

З4.-способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

З5.- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

З6.-рецептуры приготовления смазки;

З7.-приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

З8.-режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

З9.-причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

З10.-устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

З11.-правила безопасного обслуживания оборудования.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК .03.01.	дифференцированный зачет	устный опрос, тематический тесты
МДК 03.02.	экзамен	устный опрос, тематический тесты
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Задания для оценки освоения МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

1. С какой целью осуществляется разделка теста?
2. Перечислите операции разделки теста для формовых сортов хлеба.
3. Перечислите операции разделки теста для подовых видов пшеничного и ржаного хлеба.
4. Объясните принцип работы тестозакаточной машины для батонообразных изделий.
5. Устно обосновать технологическую последовательность деления теста на куски на тестоделительных машинах.
6. Классификация хлебобулочных изделий.
7. Требования к качеству хлебобулочных изделий.
8. Понятие «масса тестовой заготовки» и как её определить?
9. Правила работы на тестоделительных машинах.
10. Характеристика технологической операции «округление кусков теста».
11. Какие силы воздействуют на кусок теста при округлении?
12. Понятие реологические свойства теста.
13. Назовите типы тестоокруглителей.
14. Какие тестоокруглительные машины наиболее распространены в России?
15. Какие явления происходят с тестовыми заготовками при предварительной расстойке?
16. Обработка хлебопекарных форм для выпечки хлеба.
17. Суть явления тиксотропии происходящего с тестовыми заготовками при предварительной расстойке?
18. Понятие «предварительная расстойка тестовых заготовок».
19. Основное назначение операции формования тестовой заготовки. Способ формования.
20. Объясните принцип работы тестозакаточной машины для батонообразных изделий.
21. Устно обосновать технологическую последовательность окончательной расстойки тестовых заготовок.
22. Возможные дефекты, причины их возникновения и методы устранения в период окончательной расстойки тестовых заготовок.

23. Особенности технологического режима округления тестовых заготовок для хлеба подового.

24. Органолептическая оценка качества тестовой заготовки.

25. Можно ли определить по готовому хлебобулочному изделию, что тестовая заготовка поступила на выпечку с недостаточной расстойкой?

26.. Можно ли определить по готовому хлебобулочному изделию, что тестовая заготовка поступила на выпечку с избыточной расстойкой?

27. Понятие «разделка теста для формового хлеба».

28. Понятие «разделка теста для подового хлеба».

29. Возможные дефекты, причины их возникновения и методы устранения в период разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий.

30.Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.

31. Технологическая последовательность разделки теста и формование формового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству.

32. Технологическая последовательность разделки теста и формование подового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству.

33. Технологическая последовательность разделки теста и формование сдобы обыкновенной, требования к качеству.

34. Технологическая последовательность разделки и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40, требования к качеству.

35. Технологическая последовательность разделки теста и формование сайки, требования к качеству.

36. Технологическая последовательность разделки теста и формование батона столового, требования к качеству.

37. Технологическая последовательность разделки теста и формование сдобы повышенной калорийности, требования к качеству.

38. Технологическая последовательность разделки теста и формование батона нарезного, требования к качеству

39. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы. Методы устранения дефектов.

40. Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста. Безопасные условия труда.

41. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

42. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,7 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

43. .Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

44. Найти массу тестовой заготовки для батона чайного массой 0,4 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 7% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

45. Найти массу тестовой заготовки для батона дорожного массой 0,5 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

46. Найти массу тестовой заготовки для батона горчичного массой 0,3 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

47. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

48. Найти массу тестовой заготовки для булочки лира массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

49. Найти массу тестовой заготовки для булочки лира массой 50 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

50. Найти массу тестовой заготовки для булочки вядьба массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 11% и 5%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

51. Найти массу тестовой заготовки для халы массой 200 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 9% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

52. Найти массу тестовой заготовки для плетенки массой 400 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

53. Найти массу тестовой заготовки для ромовой бабы массой 50 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 11% и 5%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

54. Найти массу тестовой заготовки для витушки массой 250 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

55. Найти массу тестовой заготовки для булочки ромашка массой 350 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 9% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

56. Найти массу тестовой заготовки для булочки ромашка массой 500 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

57. Найти массу тестовой заготовки для булочки майской массой 30 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 11% и 5%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

58. Найти массу тестовой заготовки для булочки дорожной массой 30 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

59. Найти массу тестовой заготовки для булочки лира массой 50 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 8%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

60. Найти массу тестовой заготовки для булочки майской массой 60 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Задания для оценки освоения МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий

61. Из каких операций состоит разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий ручным способом?

62. Для чего нужна предварительная расстойка?

63. Виды слоеного теста.

64. Возможные недостатки у изделий из слоеного теста и способы их устранения.

65. Назовите основные правила приготовления изделий из слоеного теста.

66. Составьте технологическую схему деления бараночных изделий.

67. Составьте технологическую схему формования бараночных изделий.

68. Какие недостатки возможны у бараночных изделиях?

69. Составьте схему приготовления сухарных изделий.

70. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формования баранок, требования к качеству.

71. Обоснуйте технологическую последовательность разделки теста и формования сухарных плит, требования к качеству.

72. Технологическая последовательность приготовления песочного теста, требования к качеству.

73. Основные правила приготовления изделий из песочного теста.

74. Перечислите дефекты песочных изделий, возникшие при нарушении режимов формования.

75. Составьте технологическую схему приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

76. Основные правила приготовления изделий из бисквитного теста.

77. Операции формования бисквитного полуфабриката, возможные дефекты при нарушении процесса формования бисквитного полуфабриката.

78. Правила приготовления заварного теста.

79. Дефекты заварного теста и причины их возникновения.

80. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.

81. Дефекты заварного полуфабриката, причины и способы устранения.

82. Технологическая последовательность приготовления замороженного полуфабриката.

83. Основные достоинства и недостатки замороженного полуфабриката.

84. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.

85. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.

86. Алгоритм приготовления белково-сбивного полуфабриката.

87. Причины возникновения дефектов белково-сбивного полуфабриката и методы их устранения.

88. Разделка теста и формование белково-сбивного орехового полуфабриката.

89. Технологическая последовательность приготовления медового полуфабриката.

90. Разделка теста и методы формования медового полуфабриката.

91. Дефекты медового полуфабриката при нарушении процесса формования и методы их устранения.

92. Приготовление теста и методы формования миндального полуфабриката.

93. Дефекты миндального полуфабриката при нарушении режимов формования и методы их устранения.

94. Выбор и подготовка листов, платков и форм для укладки сформованных полуфабрикатов.

95. Укладка полуфабрикатов на листы, платки и в формы.

96. Оборудование для формования тестовых заготовок и его обслуживание с соблюдением правил по технике безопасности.

97. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.

98. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе.

99. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.

100. Технологическая последовательность разделки теста и формование кекса, требования к качеству.

101. Ситуационная задача: Вы устроились работать в отделение экспедиции на хлебопекарном предприятии в дневную смену. В ночную смену был выработан ассортимент сдобных изделий из муки пшеничной в/с 10 вагонеток, трех разных наименований изделий: рогалик сдобный 100 г, булочка майская 100 г, плюшка московская 200 г. Технолог дал Вам задание собрать машину изделий. В списке оказались изделия представленного ассортиментом описанным выше. Как отличить различные виды изделий?

102. Ситуационная задача: Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

103. Ситуационная задача : Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке батона подмосковного из муки в/с поверхность изделий оказалась неглянцевиой, форма изделий деформирована. Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

104. Ситуационная задача: Вы – пекарь одной из пекарен города. При выпечке изделия Гребешок с повидлом массой 0,1 кг при разгрузке печи вы наблюдайте ситуацию: изделия, уложенные на листах отпеклись с притисками. Укажите причину брака в данной ситуации?

105. Ситуационная задача: Вы - пекарь на крупном предприятии по производству хлеба.Из магазина вернули большую партию ржаного формового хлеба. Что можно сделать для минимизации потерь предприятия, как повторно реализовать продукцию?

106. Ситуационная задача: Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 3 кг заварного полуфабриката для пирожного «Эклер с заварным кремом». Вы завели тесто, отсадили заготовки и выпекли полуфабрикаты. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Какова причина появления такого дефекта?

107. Ситуационная задача: Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 5 кг слоеного полуфабриката для торта «Наполеон». Вы завели тесто, нарезали его на заготовки и выпекли полуфабрикаты. Слоеный полуфабрикат получился с плотным мякишем, с закалом. Какова причина появления такого дефекта?

108. Ситуационная задача: Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 6 кг бисквитного полуфабриката для торта «Творожный». Вы завели тесто, разлили его по формам и выпекли полуфабрикаты. Бисквитный полуфабрикат получился с бледной корочкой. Какова причина появления такого дефекта?

109. Ситуационная задача: Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 3 кг «Эклер с масляным кремом». Вы завели тесто, отсадили заготовки и выпекли полуфабрикаты. При приготовлении крема, крем получился слабой консистенции. Какова причина появления такого дефекта?

110. Ситуационная задача: Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 6 кг торта «Творожный» с кремом «Новый». Вы завели тесто, разлили его по формам и выпекли полуфабрикаты. При приготовлении крема, крем получился творожистым с крупинками. Какова причина появления такого дефекта?

111. Задача. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

112. Задача. Вычислить величину затрат при выпечке, отделке и выгрузке для Сайки французской 0,1 кг,если масса тестовой заготовки 0,117 кг, а масса листа 0,8 кг. Учитывать, что на лист вмещается 20 изделий, а масса кунжута на посыпку - 5 г.

113. Задача. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

114. Задача. Вычислить величину припека изделия «Булочка майская» массой 50 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.

115. Задача. Вычислить пищевую ценность булочки майской г из муки в/с сорта. Рецептура изделия и справочные данные по содержанию белков, жиров, углеводов приведены ниже:

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука пшеничная в/с	68	68
Дрожжи инстантые	2	2
Соль	3	3
Маргарин молочный 82 %	10	10
Сахар-песок	6	6
Вода	20	20
Выход, г		75

Наименование сырья	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Мука пшеничная в/с	13,2	2,5	72
Дрожжи инстантые	44,0	1,5	2
Маргарин молочный 82 %	0,2	81	0,7
Сахар-песок	0	0	100

116. Задача. Плановый выход плетёнки с маком массой 0,4 кг составляет 135%. За смену выработано 2000 шт. изделий и израсходовано 600 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену.

117. Задача. За смену выработано 560 кг батонов нарезных из муки высшего сорта массой 0,4 кг. Выход равен 140%. Израсходовано 380 кг муки. Определить результат работы смены, т.е экономию или перерасход муки на производстве.

118. Задача. За смену выработано 78 тонн хлеба. Плановый выход при влажности муки равной 14,5% составляет 135%. Израсходовано 58 тонн муки с влажностью 14,8%. Определить результат работы смены, т.е экономию или перерасход муки на производстве.

119. Задача. Рассчитать выход сдобы обыкновенной из муки 1 сорта массой 0,05кг при затратах на брожение 2,7%, упек- 10%, усушку – 2,7 %. Влажность теста для сдобы обыкновенной 38%.

Рецептура для сдобы обыкновенной:

Наименование сырья	Вес (кг)
Мука пшеничная 1 сорт	100
Дрожжи хлебопек. прессованные	1,5
Соль	1,5
Сахар	10,0
Яйцо куриное	3,6

120. Задача. Найти скорректированную норму выхода сдобы обыкновенной из муки 1 сорта массой 0,05 кг при влажности муки 13%.

Плановая нома выхода сдобы обыкновенной из муки 1 сорта массой 0,05 кг – 134%.

Проверяемые результаты обучения:

Код	**Наименование результатов освоения** (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**
ПК3.1.	Производить деление теста на куски в ручную 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 упека и усушки для хлебобулочных изделий; - правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.
ПК3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего	- правильность формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с

	оборудования.	соблюдением правил техники безопасности; - соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования.
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 выполнение расчетов, связанных с определением массы полуфабрикатов с учетом упека и усушки.
ПК3.4.	Разделывать 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.
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.
ПК3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- соответствия обслуживания дежеподъемники, тестоделители, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдением правил по технике безопасности.
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 технике безопасности.
ОК.1.	Понимать сущность и социальную	- демонстрация интереса к будущей

	значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	профессии в процессе теоретического и производственного обучения; - участие в профессиональных конкурсах - участие при проведении профессиональной декады
ОК.2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
ОК.3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременность выполнения заданий; - качественность выполненных заданий
ОК.4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- обзор публикаций в профессиональных изданиях; - эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; - изучение инновационных технологий
ОК.5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационных технологий при изучении нового материала; - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности
ОК.6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; - соблюдение норм деловой культуры
ОК.7.	Исполнять воинскую обязанность*, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности, военных сборах

Таблица сочетаний проверяемых знаний и умений

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**	**№ задания**
У1.- Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	Деление теста на куски заданной массы и округление тестовых заготовок;	Задание №1, Задание №2, Задание №3, Задание №5, Задание №8, Задание №10, Задание №11, Задание №23, Задание №98,

У2. - проводить предварительную (промежуточную) расстойку;	Проведение предварительной расстойки;	Задание №12, Задание №15, Задание №17, Задание №18,
У3. - придавать окончательную форму тестовым заготовкам;	Окончательное формование тестовых заготовок;	Задание №19, Задание №31, Задание №32, Задание №35, Задание №65, Задание №67, Задание №70, Задание №71, Задание №73, Задание №76, Задание №88, Задание №89, Задание №92,
У4.- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;	Формование и замораживание тестовых заготовок;	Задание №82, Задание №83,
У5. - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;	Укладывание сформованных тестовых заготовок на листы, платки, в формы;	Задание №16, Задание №94, Задание №95,
У6. - смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;	Отделка поверхности тестовых заготовок;	Задание №21, Задание №24,
У7. - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;	Проведение окончательной расстойки тестовых заготовок;	Задание №22, Задание №98, Задание №99, Задание №100,
У8.- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	Разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	Задание №61, Задание №72, Задание №73, Задание №75, Задание №76, Задание №77, Задание №86, Задание №88, Задание №89, Задание №90,
У9. - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;	Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами;	Задание №24, Задание №25, Задание №26, Задание №29, Задание №39, Задание №74, Задание №79, Задание №81, Задание №87, Задание №91,

		Задание №93,
У10. - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдение правил безопасности	Задание №27, Задание №28, Задание №31, Задание №32, Задание №33, Задание №34, Задание №35, Задание №36,
З1. - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;	Владеет знаниями: по устройству и принцип работы тесторазделочного оборудования;	Задание №4, Задание №9, Задание №27, Задание №28, Задание №30
З2. - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;	Знания по ассортименту хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных, мучных кондитерских изделий;	Задание №6, Задание №7, Задание №65, Задание №67, Задание №63, Задание №69,
З3. - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;	Определение массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;	Задание №41, Задание №42, Задание №43, Задание №44, Задание №45, Задание №46, Задание №47, Задание №48, Задание №49, Задание №50, Задание №51, Задание №52, Задание №53, Задание №54, Задание №55, Задание №56, Задание №57, Задание №58, Задание №59, Задание №60
З4.- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;	Знания о способах разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;	Задание №37, Задание №38, Задание №66, Задание №70, Задание №71,
З5.- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;	Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;	Задание №31, Задание №32, Задание №33, Задание №36, Задание №37
З6.- рецептуры приготовления смазки;	Знание рецептуры приготовления смазки;	Задание №21

37.- приемы отделки поверхности полуфабрикатов:	Знание приемов отделки поверхности полуфабрикатов:	Задание №7, Задание №24,
38.- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;	Контролирование режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;	Задание №12, Задание №18, Задание №40, Задание №62
39. - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;	Устранение причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;	Задание №64, Задание №68,
310.- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;	Знание устройства и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;	Задание №21, Задание №24, Задание №40 Задание №85, Задание № 96
311.- правила безопасного обслуживания оборудования	Соблюдение правила безопасного обслуживания оборудования	Задание №4, Задание №9, Задание №13, Задание №14, Задание №20, Задание №40, Задание №85, Задание №96, Задание №97,

Задания

Задания для оценки освоения МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

Вариант 1

1. С какой целью осуществляется разделка теста?

2. Устно обосновать технологическую последовательность окончательной расстойки тестовых заготовок.

3. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 2

1. Перечислите операции разделки теста для формовых сортов хлеба.

2. Возможные дефекты, причины их возникновения и методы устранения в период окончательной расстойки тестовых заготовок.

3. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,7 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 3

1. Перечислите операции разделки теста для подовых видов пшеничного и ржаного хлеба.

2. Органолептическая оценка качества тестовой заготовки.

3. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 4

1. Классификация хлебобулочных изделий.

2. Особенности технологического режима округления тестовых заготовок для хлеба подового.

3. Найти массу тестовой заготовки для батона чайного массой 0,4 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 7% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 5

1. Устно обосновать технологическую последовательность деления теста на куски на тестоделительных машинах.

2. Можно ли определить по готовому хлебобулочному изделию, что тестовая заготовка поступила на выпечку с недостаточной расстойкой?

3. Найти массу тестовой заготовки для батона дорожного массой 0,5 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 6

1. Объясните принцип работы тестозакаточной машины для батонообразных изделий.

2. Можно ли определить по готовому хлебобулочному изделию, что тестовая заготовка поступила на выпечку с избыточной расстойкой?

3. Найти массу тестовой заготовки для батона горчичного массой 0,3 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 7

1. Требования к качеству хлебобулочных изделий.

2. Понятие «разделка теста для формового хлеба».

3. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 8

1. Понятие «масса тестовой заготовки» и как её определить?

2. Понятие «разделка теста для подового хлеба».

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки лира массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 9

1. Правила работы на тестоделительных машинах.

2. Возможные дефекты, причины их возникновения и методы устранения в период разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки лира массой 50 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 10

1. Характеристика технологической операции «округление кусков теста».

2. Санитарные требования к содержанию тестоделочного оборудования.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки вядьба массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 11% и 5%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 11

1. Какие силы воздействуют на кусок теста при округлении?

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование формового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для халы массой 200 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 9% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 12

1. Понятие реологические свойства теста.

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование подового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для плетенки массой 400 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 13

1. Назовите типы тестоокруглителей.

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование сдобы обыкновенной, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для ромовой бабы массой 50 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 11% и 5%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 14

1. Какие тестоокруглительные машины наиболее распространены в России?

2. Технологическая последовательность разделки и формование хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для витушки массой 250 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 15

1. Какие явления происходят с тестовыми заготовками при предварительной расстойке?

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование сайки, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки ромашка массой 350 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 9% и 4%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 16

1. Обработка хлебопекарных форм для выпечки хлеба.

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование батона столового, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки ромашка массой 500 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 3%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 17

1. Суть явления тиксотропии происходящего с тестовыми заготовками при предварительной расстойке?

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование сдобы повышенной калорийности, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки майской массой 30 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 11% и 5%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 18

1. Понятие «предварительная расстойка тестовых заготовок».

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование батона нарезного, требования к качеству.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки дорожной массой 30 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 19

1. Основное назначение операции формования тестовой заготовки. Способ формования.

2. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы. Методы устранения дефектов.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки лира массой 50 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 8%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Вариант 20

1. Объясните принцип работы тестозакаточной машины для батонообразных изделий.

2. Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста. Безопасные условия труда.

3. Найти массу тестовой заготовки для булочки майской массой 60 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%. ΔМт.з (отклонение массы тестовой заготовки при делении) = 0,01кг.

Задания для оценки освоения МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий

Билет 1

1. Из каких операций состоит разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий ручным способом?

2. Дефекты заварного полуфабриката, причины и способы устранения.

3. Ситуационная задача. Вы устроились работать в отделение экспедиции на хлебопекарном предприятии в дневную смену. В ночную смену был выработан ассортимент сдобных изделий из муки пшеничной в/с 10 вагонеток, трех разных наименований изделий: рогалик сдобный 100 г, булочка майская 100 г, плюшка московская 200 г. Технолог дал Вам задание

собрать машину изделий. В списке оказались изделия представленного ассортиментом описанным выше. Как отличить различные виды изделий?

Билет 2

1. Для чего нужна предварительная расстойка?

2. Технологическая последовательность приготовления замороженного полуфабриката.

3. Ситуационная задача. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

Билет 3

1. Виды слоеного теста.

2. Основные достоинства и недостатки замороженного полуфабриката.

3. Ситуационная задача. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке батона подмосковного из муки в/с поверхность изделий оказалась неглянцевиой, форма изделий деформирована. Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

Билет 4

1. Возможные недостатки у изделий из слоеного теста и способы их устранения.

2. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.

3. Ситуационная задача. Вы – пекарь одной из пекарен города. При выпечке изделия Гребешок с повидлом массой 0,1 кг при разгрузке печи вы наблюдайте ситуацию: изделия, уложенные на листах отпеклись с притисками. Укажите причину брака в данной ситуации?

Билет 5

1. Назовите основные правила приготовления изделий из слоеного теста.

2. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.

3. Ситуационная задача. Вы - пекарь на крупном предприятии по производству хлеба.Из магазина вернули большую партию ржаного формового хлеба. Что можно сделать для минимизации потерь предприятия, как повторно реализовать продукцию?

Билет 6

1. Составьте технологическую схему деления бараночных изделий.

2. Алгоритм приготовления белково-сбивного полуфабриката.

3. Ситуационная задача. Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 3 кг заварного полуфабриката для пирожного «Эклер с заварным кремом». Вы завели тесто, отсадили заготовки и выпекли полуфабрикаты. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности. Какова причина появления такого дефекта?

Билет 7

1. Составьте технологическую схему формования бараночных изделий.

2. Причины возникновения дефектов белково-сбивного полуфабриката и методы их устранения.

3. Ситуационная задача. Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 5 кг слоеного полуфабриката для торта «Наполеон». Вы завели тесто, нарезали его на заготовки и выпекли полуфабрикаты. Слоеный полуфабрикат получился с плотным мякишем, с закалом. Какова причина появления такого дефекта?

Билет 8

1. Какие недостатки возможны у бараночных изделиях?

2. Разделка теста и формование белково-сбивного орехового полуфабриката.

3. Задача. Найти скорректированную норму выхода сдобы обыкновенной из муки 1 сорта массой 0,05 кг при влажности муки 13%.

Плановая нома выхода сдобы обыкновенной из муки 1 сорта массой 0,05 кг – 134%.

Билет 9

1. Составьте схему приготовления сухарных изделий.

2. Технологическая последовательность приготовления медового полуфабриката.

3. Ситуационная задача. Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 6 кг бисквитного полуфабриката для торта «Творожный». Вы завели тесто, разлили его по формам и выпекли полуфабрикаты. Бисквитный полуфабрикат получился с бледной корочкой. Какова причина появления такого дефекта?

Билет 10

1. Устно обосновать технологическую последовательность разделки теста и формования баранок, требования к качеству.

2. Разделка теста и методы формования медового полуфабриката.

3. Ситуационная задача. Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 3 кг «Эклер с масляным кремом». Вы завели тесто, отсадили заготовки и выпекли полуфабрикаты. При приготовлении крема, крем получился слабой консистенции. Какова причина появления такого дефекта?

Билет 11

1. Обоснуйте технологическую последовательность разделки теста и формования сухарных плит, требования к качеству.

2. Дефекты медового полуфабриката при нарушении процесса формования и методы их устранения.

3. Ситуационная задача. Вы пекарь-кондитер на одном из предприятий города. По наряд-заказу нужно приготовить 6 кг торта «Творожный» с кремом «Новый». Вы завели тесто, разлили его по формам и выпекли полуфабрикаты. При приготовлении крема, кем получился творожистым с крупинками. Какова причина появления такого дефекта?

Билет 12

1. Технологическая последовательность приготовления песочного теста, требования к качеству.

2. Приготовление теста и методы формования миндального полуфабриката.

3. Задача. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

Билет 13

1. Основные правила приготовления изделий из песочного теста.

2. Дефекты миндального полуфабриката при нарушении режимов формования и методы их устранения.

3. Задача. Вычислить величину затрат при выпечке, отделке и выгрузке для Сайки французской 0,1 кг,если масса тестовой заготовки 0,117 кг, а масса листа 0,8 кг. Учитывать, что на лист вмещается 20 изделий, а масса кунжута на посыпку - 5 г.

Билет 14

1. Перечислите дефекты песочных изделий, возникшие при нарушении режимов формования.

2. Выбор и подготовка листов, платков и форм для укладки сформованных полуфабрикатов.

3. Задача. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

Билет 15

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

2. Укладка полуфабрикатов на листы, платки и в формы.

3. Задача. Вычислить величину припека изделия «Булочка майская» массой 50 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.

Билет 16

1. Основные правила приготовления изделий из бисквитного теста.

2. Оборудование для формования тестовых заготовок и его обслуживание с соблюдением правил по технике безопасности.

3. Задача. Вычислить пищевую ценность булочки майской г из муки в/с сорта. Рецептура изделия и справочные данные по содержанию белков, жиров, углеводов приведены ниже:

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука пшеничная в/с	68	68
Дрожжи инстантые	2	2
Соль	3	3
Маргарин молочный 82 %	10	10
Сахар-песок	6	6
Вода	20	20
Выход, г		75

Наименование сырья	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Мука пшеничная в/с	13,2	2,5	72
Дрожжи инстантые	44,0	1,5	2
Маргарин молочный 82 %	0,2	81	0,7
Сахар-песок	0	0	100

Билет 17

1. Операции формования бисквитного полуфабриката, возможные дефекты при нарушении процесса формования бисквитного полуфабриката.

2. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.

3. Задача. Плановый выход плетёнки с маком массой 0,4 кг составляет 135%. За смену выработано 2000 шт. изделий и израсходовано 600 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену.

Билет 18

1. Правила приготовления заварного теста.

2. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе.

3. Задача. За смену выработано 560 кг батонов нарезных из муки высшего сорта массой 0,4 кг. Выход равен 140%. Израсходовано 380 кг муки. Определить результат работы смены, т.е экономию или перерасход муки на производстве.

Билет 19

1. Дефекты заварного теста и причины их возникновения.

2. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.

3. Задача. За смену выработано 78 тонн хлеба. Плановый выход при влажности муки равной 14,5% составляет 135%. Израсходовано 58 тонн муки с влажностью 14,8%. Определить результат работы смены, т.е экономию или перерасход муки на производстве.

Билет 20

1. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.

2. Технологическая последовательность разделки теста и формование кекса, требования к качеству.

3. Задача. Рассчитать выход сдобы обыкновенной из муки 1 сорта массой 0,05кг при затратах на брожение 2,7%, упек- 10%, усушку – 2,7 %. Влажность теста для сдобы обыкновенной 38%.

Рецептура для сдобы обыкновенной:

Наименование сырья	Вес (кг)
Мука пшеничная 1 сорт	100
Дрожжи хлебопек. прессованные	1,5

Соль	1,5
Сахар	10,0
Яйцо куриное	3,6

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретических знаний профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста по профессии СПО 19.01.04. Пекарь.

Проверяемые компетенции:

профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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.	Разделывать 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.

общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

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).

К дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Дифференцированный зачет проводится в устной форме по вопросам. Вопросы включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы:

Раздел 1.Деление теста для хлебобулочных изделий.

Раздел 2.Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий.

Материалы целостно отражают объем проверяемых теоретических знаний

Оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 85%- до 100%

Оценку 4 «хорошо» выставляется обучающемуся усвоившему программу на75%-84%

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 61%-75%

Оценка 2 –«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

К экзамену по междисциплинарному курсу МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы:

Раздел 3.Деление теста и формование тестовых заготовок для мучных кондитерских изделий;

Раздел 4. Формование теста для мучных кондитерских изделий.

Экзаменационные материалы целостно отражают объем проверяемых теоретических знаний.

Оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 85%- до 100%

Оценку 4 «хорошо» выставляется обучающемуся усвоившему программу на75%-84%

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 61%-75%

Оценка 2 –«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Результаты освоения (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Критерии оценки результата**	**Оценка**
З1-З11, У1-У10	- владение знаниями по устройству и принципу работы тесторазделочного оборудования; - знания по ассортименту хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных, мучных кондитерских изделий; - 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; - Знание рецептуры приготовления смазки; - знание приемов отделки поверхности полуфабрикатов: - контролирование режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - устранение причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;	Оценка «5» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 85%- до 100% Оценку «4» выставляется обучающемуся усвоившему программу на75%-84% Оценка «3» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 61%-	

	- знание устройства и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - соблюдение правила безопасного обслуживания оборудования - 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 дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдение правил безопасности	75% Оценка «2» выставляется обучающемуся при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.	

Таблица сочетаний проверяемых ПК и ОК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма экзамена
ПК3.1. Производить деление теста на куски в ручную 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 упека и усушки для хлебобулочных изделий; - правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.	
ПК3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- правильность формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования.	
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 выполнение расчетов, связанных с определением массы полуфабрикатов с учетом упека и усушки.	
ПК 3.4. Разделывать 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.	
ПК 3.5. 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.	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- соответствия обслуживания дежеподъемники, тестоделители, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдением правил по технике безопасности.	
ПК 3.7. 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 технике безопасности.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -Участие в профессиональных конкурсах -Участие при проведении профессиональной декады	
ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	- Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем	

достижения, определенных руководителем		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - Своевременность выполнения заданий; - Качественность выполненных заданий	
ОК 4. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Обзор публикаций в профессиональных изданиях; - Эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -Изучение инновационных технологий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- Использование информационных технологий при изучении нового материала; - Освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с одногрупниками, преподавателями и мастерами в ходе о бучения на принципах толерантного общения; -Соблюдение норм деловой культуры	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- Аккуратность в работе; - Выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; - Содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами	

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03 Разделка теста

ФИО_____

Студент на ___ курсе по профессии 19.01.04 Пекарь

Освоил(а) программу профессионального модуля

в объеме ___ час. с «__»_____20__г. по «__» _____20__г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		
Результаты освоения МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий		
Результаты освоения (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Оценка**
З1. - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;	Владеет знаниями: по устройству и принцип работы тесторазделочного оборудования;	Оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 85%- до 100% Оценку 4 «хорошо» выставляется обучающемуся усвоившему программу на75%-84% Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 61%-75%
З2.- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;	Знания по ассортименту хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных, мучных кондитерских изделий;	
З3. - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;	Определение массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;	
З4.- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;	Знания о способах разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;	
З5.- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;	Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;	
З6.- рецептуры приготовления смазки;	Знание рецептуры приготовления смазки;	
З7.- приемы отделки поверхности полуфабрикатов:	Знание приемов отделки поверхности полуфабрикатов:	
З8.- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и	Контролирование режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;	

влажности;		Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.
З9.- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;	Устранение причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;	
З10.- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;	Знание устройства и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;	
З11.- правила безопасного обслуживания оборудования	Соблюдение правила безопасного обслуживания оборудования	
У1.- Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	Деление теста на куски заданной массы и округление тестовых заготовок;	
У2. - проводить предварительную (промежуточную) расстойку;	Проведение предварительной расстойки;	
У3. - придавать окончательную форму тестовым заготовкам;	Окончательное формование тестовых заготовок;	
У4.- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;	Формование и замораживание тестовых заготовок;	
У5. - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;	Укладывание сформованных тестовых заготовок на листы, платки, в формы;	
У6. - смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;	Отделка поверхности тестовых заготовок;	
У7. - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;	Проведение окончательной расстойки тестовых заготовок;	
У8. - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	Разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	
У9. - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;	Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами;	
У10. - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста с соблюдение правил безопасности	
Итоговая оценка		