

Согласовано
Ген.директор ООО"Октябрьский хлебозавод"
_____Д.В. Кобка
«__» _____ 2017 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ Октябрьский
многопрофильный профессиональный
колледж
_____Г.В.Еленкин
«__» _____ 2017г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
технологии и технического профиля
протокол №__ от «__» _____ 2017г.

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

ПМ.02 "Приготовление теста"

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии СПО
19.01.04 «Пекарь»

г.Октябрьский

Разработчики:

ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж ,
преподаватели Кучерова О.Н., Ямаева Г.Ф.

ООО "Октябрьский хлебозавод", генеральный директор Кобка Д.В.

Содержание

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

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 ППКРС) по профессии (профессиям)

СПО 19.01.04 Пекарь

в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление теста.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
1	2	3
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.	<ul style="list-style-type: none">- Соответствие проведение контроля качество основного и дополнительного сырья согласно инструкций.- Правильность подготовки сырья к производству с соблюдением требований инструкций, Сан Пина.- Соответствие дозирование сырья с рецептурой, наряда заказа и ТБ.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	<ul style="list-style-type: none">- Соответствие выбора способа приготовления теста, технологического оборудования и соответствие режима замеса теста, с использованием производственных рецептур и технологических инструкций.- Правильность выполнения приемов работы при замесе полуфабрикатов с соблюдением правил ТБ.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	<ul style="list-style-type: none">- Соответствие оценки качества и готовности опары, закваски, теста по органолептическим показателям согласно технических условий, СанПина.-Правильность определение различными методами готовность теста в процессе созревания в соответствии с требованиями к качеству.	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	<ul style="list-style-type: none">- Правильность приготовление теста с соблюдением требований ТБ.- Соответствие обслуживания оборудования для приготовления теста с соблюдением требований ТБ	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 2.5 Приготавливать тесто различными способами для изделий башкирской и татарской	<ul style="list-style-type: none">- Правильность подготовки оборудования для замеса теста.- Соответствие Выбора способа	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на

национальной кухни, согласно производственным рецептурам.	приготовления теста, технологического оборудования и соответствие режима замеса теста, с использованием производственных рецептур и технологических инструкций. - Правильность выполнения расчета производственной рецептуры для изделий национальной кухни. - Правильность выполнения приемов работы при замесе теста с соблюдением правил ТБ.	учебной практике под наблюдением мастера п/о
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 уроках теоретического обучения, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, во внеурочной деятельности
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
<p>иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; приготовления теста различными способами для изделий башкирской и татарской национальной кухни, согласно производственным рецептурам, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста.</p>	<p>Работа с технологической документацией. Подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды. Организация рабочего места. Приемка и хранение сырья. Оценка качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство Приготовление опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой. Замес и приготовление ржаного и пшеничного теста. Приготовление теста для изделий башкирской и татарской национальной кухни, согласно производственным рецептурам. Приготовление теста для мучных полуфабрикатов для изделий без крема. Регулировка дозирующего оборудования. Качественная оценка. Бракераж.</p>

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>Умения пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; оценивать качество закваски и теста, приготовленной на хмелю, по органолептическим показателям;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие проведение контроля качество основного и дополнительного сырья согласно инструкций. - Правильность подготовки сырья к производству с соблюдением требований инструкций, Сан Пина. - Соответствие дозирование сырья с рецептурой, наряда заказа и ТБ. - Соответствие оценки качества и готовности опары, закваски, теста по органолептическим показателям согласно технических условий, СанПина. - Правильность определение различными методами готовность теста в процессе созревания в соответствии с требованиями к качеству. - Соответствие оценки качество закваски и теста, приготовленной на хмелю теста в процессе созревания в соответствии с требованиями к качеству 	<p>Задание №1-14 на лабораторно-практическом занятии №1</p>
<p>Знания знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сухеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и</p>	<p>Владеет знаниями по характеристике сырья и требования к его качеству, правилам хранения и подготовки сырья к пуску в производство; способам активации прессованных и сухеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способам приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, Вопросы № 1-10 дифференцированного зачета</p>

<p>закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; способы приготовления закваски и теста на хмелю для различных видов теста для изделий национальной кухни в соответствии с рецептурой; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>	<p>способам замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; способам приготовления закваски и теста на хмелю для различных видов теста для изделий национальной кухни в соответствии с рецептурой; способам замеса теста для мучных кондитерских изделий; видам технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении теста; правилам их безопасного использования.</p>	
--	--	--

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 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» МДК 02.02 «технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»	Экзамен Экзамен
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 «Приготовление теста» осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

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

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

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК 02.01 и МДК 02.02. 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 Приготовление теста

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:

ПК2.1. Подготовить и дозировать сырьё.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 2.5 Приготавливать тесто различными способами для изделий башкирской и татарской национальной кухни, согласно производственным рецептурам.

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. Приготовить тесто для формового хлеба из пшеничной муки I сорта на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить пресное слоеное тесто для трубочки слоеный.

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пресного слоеного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Максимальное время выполнения задания – 3 час/30 мин.

Вариант № 2

Задание: 1. Приготовить тесто для подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта на большой густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на большой густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №3

Задание: 1. Приготовить тесто для подового хлеба из муки пшеничной I сорта на жидкой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на жидкой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №4

Задание: 1. Приготовить тесто для сдобы обыкновенной безопасным способом. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста безопасным способом, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №5

Задание: 1. Приготовить тесто для батона столичного ускоренным способом. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить песочное тесто пониженной калорийности для печенья «Золотистое».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста ускоренным способом, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления песочного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №6

Задание: 1. Приготовить тесто для хлеба бородинского на густой закваске. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить песочное тесто для печенья нарезного.

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления теста на густой закваске, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления песочного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №7

Задание: 1. Приготовить тесто для хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40 на жидкой закваске. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитное тесто для рулета «Фруктовый».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления теста на жидкой закваске,

требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №8

Задание: 1. Приготовить тесто с отсдобкой на густой опаре для сдобной булочки . Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить тесто для бисквитного полуфабриката (буше) для печенье «Ленинградское».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на густой опаре для слоеных изделий, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления бисквитного полуфабриката (буше), требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №9

Задание: 1. Приготовить слоеное тесто на большой густой опаре для слойки свердловское. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить заварное тесто для «Профитроли».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного слоеного теста на большой густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления заварного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №10

Задание: 1. Приготовить тесто из пшеничной муки для баранки сдобные на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить тесто для дьякеса столичного.

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста для баранок на густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления теста для овсяного печенья, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №11

Задание: 1. Приготовить тесто из пшеничной муки для сухарных плит «Киевские» на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить пресное сдобное тесто для «сочни с творогом».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста для сухарных плит на большой густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пресного сдобного теста для «сочни с творогом».

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №12

Задание: 1. Приготовить тесто для булок повышенной калорийности. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить пряничного тесто сырцовым способом для глазированных пряников.

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пряничного теста сырцовым способом, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №13

Задание: 1. Приготовить тесто для батона столового безопасным способом. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить вафельное тесто для «трубочки вафельная».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста безопасным способом, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления вафельного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №14

Задание: 1. Приготовить пшеничное тесто на большой густой опаре для батона нарезного. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить воздушное тесто для «Меренги».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на большой густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления воздушного теста, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться рецептурой и режимом приготовления теста, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p>Вариант №1. 1. Приготовить тесто для формового хлеба из пшеничной муки I сорта на густой опаре. Определить готовность замеса теста. 2. Приготовить пресное слоеное тесто для трубочки слоеный.</p> <p>Вариант № 2 1. Приготовить тесто для подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта на большой густой опаре. Определить готовность замеса теста. 2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».</p> <p>Вариант №3 1. Приготовить тесто для подового хлеба их муки пшеничной I сорта на жидкой</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё. ПК 2.2. Подготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 2.5 Подготавливать тесто различными способами для изделий башкирской и татарской национальной кухни, согласно производственным рецептурам. ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных</p>	<p>- Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования, способа приготовления теста и режима замеса теста, с использованием производственных рецептур и технологических инструкций. - Правильность проведение контроля качества основного и дополнительного сырья, подготовки сырья к производству и дозировка сырья в соответствии с рецептурой, наряда заказа, приготовление опары и теста в соответствии с технологией приготовления теста. - Соответствии оценки качества и готовности опары, закваски, теста по органолептическим и лабораторным показателям согласно технических условий, СанПина. - Теста приготовлены в соответствии со «Сборником рецептур на хлеб и</p>

<p>опаре. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».</p> <p>Вариант №4</p> <p>1. Приготовить тесто для сдобы обыкновенной безопасным способом. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».</p> <p>Вариант №5</p> <p>1. Приготовить тесто для батона столичного ускоренным способом. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить песочное тесто пониженной калорийности для печенья «Золотистое».</p> <p>Вариант №6</p> <p>1. Приготовить тесто для хлеба бородинского на густой закваске. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить песочное тесто для печенья нарезного.</p> <p>Вариант №7</p> <p>1. Приготовить тесто для хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40 на жидкой закваске. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить бисквитное тесто для рулета «Фруктовый».</p> <p>Вариант №8</p> <p>1. Приготовить тесто с отсдобкой на густой опаре для сдобной булочки. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить тесто для бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское».</p> <p>Вариант №9</p> <p>1. Приготовить слоеное тесто на большой густой опаре для слойки свердловское. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить заварное тесто для «Профитроли».</p> <p>Вариант №10</p> <p>Приготовить тесто из пшеничной муки для баранки сдобные на густой опаре. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить тесто для кекса столичного.</p> <p>Вариант №11</p> <p>1. Приготовить тесто из пшеничной муки для сухарных плит «Киевские» на густой опаре. Определить готовность замеса теста.</p>	<p>руководителем.</p> <p>ОКЗ. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>хлебобулочные изделия» и «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий».</p> <p>-Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.</p> <p>- Правильность выбора способа приготовления теста, технологического оборудования и соответствие режима замеса теста, с использованием производственных рецептов и технологических инструкций.</p> <p>- Расчет производственной рецептуры для изделий национальной кухни.</p> <p>- Правильность выполнения приемов работы при замесе теста с соблюдением правил ТБ.</p>
---	--	--

<p>2. Приготовить пресное сдобное тесто для «сочни с творогом».</p> <p>Вариант №12</p> <p>Приготовить тесто для булок повышенной калорийности. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить пряничного тесто сырцовым способом для глазированных пряников.</p> <p>Вариант №13</p> <p>1. Приготовить тесто для батона столового безопасным способом. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить вафельное тесто для «трубочки вафельная».</p> <p>Вариант №14</p> <p>1. Приготовить пшеничное тесто на большой густой опаре для батона нарезного. Определить готовность замеса теста.</p> <p>2. Приготовить воздушное тесто для «Меренги».</p>		
---	--	--

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. Приготовить тесто для формового хлеба из пшеничной муки I сорта на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить пресное слоеное тесто для трубочки слоеный.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, холодильник, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для формового хлеба из пшеничной муки I сорта на густой опаре. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2.	Приготовить пресное слоеное тесто для трубочки слоеной.		

1.	Расчет сырья.		
2.	Подготовка сырья к производству.		
3.	Замес теста.		
4.	Подготовка масла к слоению.		
3	Слоение теста.		
4.	Раскатка слоеного теста и отлежка (повторение операций)		
5.	Определение готовности слоеного теста.		

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста на густой опаре, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пресного слоеного теста, требования к качеству.

Задание 2.

1. Приготовить тесто для подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта на большой густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, миксер, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта на большой густой опаре. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление большой густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».			
1	Расчет сырья.		
2	Подготовка сырья к производству.		
2	Подготовка пюре из свеклы.		
3	Взбивание меланжа с сахаром.		
4	Приготовление бисквитного теста с добавлением свекольного пюре.		
5	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

1. технологической последовательности приготовления пшеничного теста на большой густой опаре, требования к качеству

2. технологической последовательности приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Задание 3.

1. Приготовить тесто для подового хлеба из муки пшеничной I сорта на жидкой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».
Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просейватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, миксер, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для подового хлеба из муки пшеничной I сорта на жидкой опаре. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление жидкой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».			
1	Расчет сырья.		
2	Подготовка сырья к производству.		
3	Подготовку пюре из капусты.		
4	Взбивание меланжа с сахаром		
5	Определение готовности массы.		
6	Закладка сырья (какао, пюре из капусты, муки) и замес теста		
5	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

1. технологической последовательности приготовления пшеничного теста на жидкой опаре, требования к качеству

2. технологической последовательности приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Задание 4. 1. Приготовить тесто для сдобы обыкновенной безопасным способом. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просейватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, миксер, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил

1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для сдобы обыкновенной безопасным способом. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии, сахарного раствора, солевого раствора, меланжа и маргарина)		
2	Закладка сырья, замес теста.		
3	Определение готовности замеса теста.		
4	Обминка теста.		
2. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».			
1	Расчет сырья.		
2	Подготовка сырья к производству.		
3	Подготовка пюре из моркови.		
4	Взбивание меланжа с сахаром		
5	Определение готовности массы.		
6	Закладка сырья (морковного фарша, муки) и замес теста.		
5	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

1. технологической последовательности приготовления пшеничного сдобного теста безопасным способом, требования к качеству
2. технологической последовательности приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Задание 5.

1. Приготовить тесто для батона столичного ускоренным способом. Определить готовность замеса теста.
2. Приготовить песочное тесто пониженной калорийности для печенья «Золотистое».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просейватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, деревянные веселки, инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для батона столичного ускоренным способом. Определить готовность замеса теста			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии, сахарного раствора, солевого раствора, меланжа и маргарина)		
2	Закладка сырья, замес теста.		
3	Определение готовности замеса теста.		
4	Обминка теста.		
2. Приготовить песочное тесто пониженной калорийности для печенья «Золотистое».			
1	Расчет сырья		
2	Подготовка сырья (приемка, сортировка, мойка)		

3	Подготовка пюре из моркови.		
4	Замес песочного теста с добавлением пюре из моркови.		
5	Определение готовности замеса теста.		

Критерии оценок

1.Выполнения задания

2. Устное обоснование:

1. технологической последовательности приготовления пшеничного сдобного теста безопасным способом, требования к качеству

2. технологической последовательности приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Задание 6. 1. Приготовить тесто для хлеба бородинского на густой закваске. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить песочное тесто для печенья нарезного.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, инструменты (ножи, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для хлеба бородинского на густой закваске. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание)		
2	Приготовление заварки и осахаривание.		
2	Приготовление густой закваски.		
3	Определение готовности закваски к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, сахарного раствора, патоки, кориандра, осахаренной заварки, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить песочное тесто для печенья нарезного.			
1.	Расчет сырья.		
2.	Подготовка сырья к производству.		
3	Замес теста.		
4.	Определение готовности замеса теста.		

3.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления теста на густой закваске, требования к качеству

- технологической последовательности приготовления песочного теста, требования к качеству.

Задание 7. 1. Приготовить тесто для хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40 на жидкой закваске. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить бисквитное тесто для рулета «Фруктовый».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, миксер, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные

веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто для хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40 на жидкой закваске. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление жидкой закваски		
3	Определение готовности закваски к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить бисквитное тесто для рулета «Фруктовый».			
1	Расчет сырья.		
2	Подготовка сырья к производству.		
3	Взбивание меланжа с сахаром		
4	Определение готовности массы.		
5	Замес теста.		
6	Определение готовности замеса теста.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления теста на жидкой закваске, требования к качеству
- технологической последовательности приготовления бисквитного теста, требования к качеству.

Задание 8 . 1. Приготовить тесто с отсдобкой на густой опаре для сдобной булочки. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить тесто для бисквитного полуфабриката (буше) для печенье «Ленинградское».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, миксер, инструменты (ножи, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1 Приготовить тесто с отсдобкой на густой опаре для сдобной булочки. Определить готовность замеса теста.			

1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, сахарного раствора, меланжа, маргарина, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Обминка и отсдобка теста		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить тесто для бисквитного полуфабриката (буше) для печенье «Ленинградское».			
1	Расчет сырья.		
	Подготовка сырья к производству.		
2	Взбивание белка.		
3	Взбивание желтки с сахаром.		
4	Определение готовности массы.		
5	Замес теста.		
6	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

1. технологической последовательности приготовления пшеничного теста густой опаре с отсдобкой, требования к качеству

2. технологической последовательности приготовления бисквитного полуфабриката (буше), требования к качеству.

Задание 9. 1. Приготовить слоеное тесто на большой густой опаре для слойки свердловское. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить заварное тесто для «Профитроли».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить слоеное тесто на большой густой опаре для слойки свердловское. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление большой густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование сахарного раствора, солевого раствора, меланжа, масла, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
7	Слоение теста.		
2. Приготовить заварное тесто для «Профитроли».			

1	Расчет сырья.		
2	Подготовка сырья к производству.		
3	Заварка муки и охлаждение.		
4	Введение меланжа.		
5	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пшеничного слоеного теста на большой густой опаре, требования к качеству
- технологической последовательности приготовления заварного полуфабриката, требования к качеству.

Задание 10. 1. Приготовить тесто из пшеничной муки для баранки сдобные на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить тесто для кекса столичного.

Требован 1. Приготовить тесто из пшеничной муки для баранки сдобные на густой опаре. Определить готовность замеса теста и охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто из пшеничной муки для баранки сдобные на густой опаре. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, сахарного раствора, меланжа, масло, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
7	Отлежка и натирка теста		
2. Приготовить тесто для кекса столичного.			
1.	Расчет сырья.		
2.	Подготовка сырья к производству		
3	Порядок закладки сырья		
4.	Замес теста		
5.	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пшеничного теста для баранок на густой опаре, требования к качеству
- технологической последовательности приготовления теста для кекса столичного, требования к качеству.

Задание 11. 1. Приготовить тесто из пшеничной муки для сухарных плит «Киевские» на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить пресное сдобное тесто для «сочни с творогом».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить тесто из пшеничной муки для сухарных плит «Киевские» на густой опаре. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, сахарного раствора, изюма, масла сливочное, яйца, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить пресное сдобное тесто для «сочни с творогом»			
1	Расчет сырья.		
2	Подготовка сырья к производству.		
3	Замес песочного теста.		
4	Определение готовности замеса теста.		

3.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пшеничного теста для сухарных плит на большой густой опаре, требования к качеству

- технологической последовательности приготовления пресного сдобного теста для «сочни с творогом».

Задание 12. : 1. Приготовить тесто для булок повышенной калорийности из пшеничной муки высшего сорта на густой опаре. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить пряничного тесто сырцовым способом для глазированных пряников.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

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

	1. Приготовить тесто для булок повышенной калорийности из пшеничной муки высшего сорта на густой опаре. Определить готовность замеса теста.		
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
	2. Приготовить пряничного тесто сырцовым способом для глазированных пряников.		
1.	Расчет сырья.		
2.	Подготовка сырья к производству.		
3	Приготовление сухих духов.		
4.	Замес пряничного теста.		
5.	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пшеничного теста на густой опаре, требования к качеству
- технологической последовательности приготовления пряничного теста сырцовым способом, требования к качеству.

Задание 13. 1. Приготовить тесто для батона столового безопасным способом. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить вафельное тесто для «трубочки вафельная».

3. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пшеничного теста безопасным способом, требования к качеству

4. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления вафельного теста, требования к качеству.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, миксер, электрическая плита, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
	1. Приготовить тесто для формового хлеба из пшеничной муки высшего сорта на густой опаре.. Определить готовность замеса теста.		
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии, сахарного раствора, солевого раствора, меланжа и маргарина)		
2	Закладка сырья, замес теста.		
3	Определение готовности замеса теста.		
4	Обминка теста.		
	2. Приготовить вафельное тесто для «трубочки вафельная».		
1	Расчет сырья.		

2	Подготовка сырья к производству		
3	Приготовление вафельного теста.		
5	Определение готовности замеса теста.		

2. Устное обоснование

- технологической последовательности приготовления пшеничного теста безопасным способом, требования к качеству
- технологической последовательности приготовления вафельного теста, требования к качеству.

Задание 14. 1. Приготовить пшеничное тесто на большой густой опаре для батона нарезного. Определить готовность замеса теста.

2. Приготовить воздушное тесто для «Меренги».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: просеиватели муки, автоматический дозатор АД – 50 – НК, весы настольные циферблатные, тестомесильная машина, инструменты (ножи, трубочки, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, разделочные доски, скалки, лотки), посуда (тарелки, баранчики).

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Приготовить пшеничное тесто на большой густой опаре для батона нарезного. Определить готовность замеса теста.			
1	Подготовка сырья (приемка, просеивание муки, взвешивание, приготовление дрожжевой суспензии)		
2	Приготовление большой густой опары в тестомесильной машине периодического действия.		
3	Определение готовности опары к замесу теста.		
4	Дозирование солевого раствора, сахарного раствора, меланжа, воды и муки.		
5	Замес теста на тестомесильной машине периодического действия.		
6	Определение готовности замеса теста.		
2. Приготовить воздушное тесто для «Меренги».			
1.	Расчет сырья.		
2.	Подготовка сырья к производству.		
3.	Приготовление воздушного теста.		
5.	Определение готовности теста.		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пшеничного теста на большой густой опаре, требования к качеству
- технологической последовательности приготовления воздушного теста, требования к качеству.

Рекомендации по проведению оценки:

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

3. Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	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
<p>Подготовка сырья к производству и дозирование, приготовление теста различными способами, определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении и обслуживание оборудование. ПК 1.1, ПК 1.2</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы 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).</p>	<p>Работа с технологической документацией. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Организация рабочего места. Приемка основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству. Дозирование сырья. Приготовление заварок. Приготовление теста из пшеничной муки различными способами: на густой, жидкой, большой густой опаре, безопарным и ускоренным способами; на пшеничных заквасках и по интенсивной технологии для хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на густой и жидкой закваске для простых и заварных сортов хлеба. Приготовление различных видов теста для мучных кондитерских изделий. Качественная оценка. Бракераж.</p>	<p>1. Дневник по производственной практике. 2. Производственная характеристика. 3. Аттестационный лист</p>

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задания для оценки освоения умений:

1. Работа со сборником, расчет сырья.
2. Организовать рабочее место.
3. Подобрать инструменты, инвентарь, посуду.
4. Подготовить сырье (приемка, сортировка, калибровка, мойка).

5. Произвести просеивание и дозирование муки.
6. Произвести подготовку солевого и сахарного растворов.
7. Приготовление дрожжевой суспензии и активация дрожжей.
7. Подготовка пюре из овощей: свеклы, моркови и капусты.
8. Приготовить тесто для формового хлеба из пшеничной муки I сорта на густой опаре.
9. Приготовить тесто для подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта на большой густой опаре.
10. Приготовить тесто для подового хлеба из муки пшеничной I сорта на жидкой опаре.
11. Приготовить тесто для сдобы обыкновенной безопасным способом.
12. Приготовить тесто для батона столичного ускоренным способом.
13. Приготовить тесто для хлеба бородинского на густой закваске
14. Приготовить тесто для хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40 на жидкой закваске.
15. Приготовить слоеное тесто на большой густой опаре для слойки свердловское.
16. Приготовить тесто из пшеничной муки для баранки сдобные на густой опаре
17. Приготовить тесто из пшеничной муки для сухарных плит «Киевские» на густой опаре
18. Приготовить тесто для булок повышенной калорийности.
19. Приготовить пшеничное тесто на большой густой опаре для батона нарезного.
20. Приготовить тесто с отсдобкой на густой опаре для сдобной булочки.
21. Приготовить тесто для батона столового безопасным способом.
22. Приготовить пресное слоеное тесто для трубочки слоеный.
23. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».
24. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».
25. Приготовить бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».
26. Приготовить песочное тесто пониженной калорийности для печенья «Золотистое».
27. Приготовить песочное тесто для печенья нарезного.
28. Приготовить бисквитное тесто для рулета «Фруктовый».
29. Приготовить тесто для бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское»
30. Приготовить тесто для кекса столичного.
31. Приготовить пресное сдобное тесто для «сочни с творогом».
32. Приготовить пряничного тесто сырцовым способом для глазированных пряников.
33. Приготовить вафельное тесто для «трубочки вафельная».
34. Приготовить воздушное тесто для «Меренги».

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(осахаренные и неосахаренные), 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;
- г)на специальных полуфабрикатах.

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.

1 4. Для приготовления осахаренной заварки муку смешивают с водой при температуре:

- а) 80...85°C в соотношении 1:3;
- б) 40...45°C в соотношении 1:3;
- в) 50...55°C в соотношении 1:3;
- г) 30...35°C в соотношении 1:3.

1 5. Густую опару готовят из:

- а)25 – 35% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды;
- б)41 – 45% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды;
- в)45 – 55% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды;
- г)25 – 30% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды.

1 6. Пшеничное тесто в конце брожения:

- а) значительно увеличивается в объеме, имеет выпуклую поверхность и кислую среду;
- б) значительно увеличивается в объеме, имеет выпуклую поверхность и специфический аромат;
- в) значительно уменьшается в объеме, имеет выпуклую поверхность и кислую среду;

г) значительно увеличивается в объеме, имеет неравномерную поверхность и кислую среду.

17. Жидкую опару готовят влажностью :

- а) 44-48%;
- б) 41-45%;
- в) 65-72%;
- г) 78-80%

18. Добавление концентрированной молочнокислой закваски:

- а) ускоряет созревание теста, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем картофельной болезни;
- б) ускоряет созревание теста, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем плесневения;
- в) ускоряет созревание теста, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем меловой болезни;
- г) ускоряет созревание опары, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем картофельной болезни.

19. 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.

20. Выброшенная опара должна иметь:

- а) равномерно –сетчатую структуру, резкий ванильный запах;
- б) равномерно –сетчатую структуру, резкий спиртовой запах;
- в) равномерно –сетчатую структуру, резкий кунжутный запах;
- г) равномерно –сетчатую структуру, резкий ореховой запах.

21. Жидкую опару готовят из:

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

22. 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.

23. Притвор – это:

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

24. Меланж – это:

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

25. 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.

26. 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.

27. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

- а) большое количество яиц;
- б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
- в) большое количество масла;

- г) химический разрыхлитель.
- 28. 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;
- 29. С какой целью в слоеное тесто вводится кислота:**
 а) для улучшения вкусовых качеств теста;
 б) для улучшения качество клейковины;
 в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;
 г) для улучшения слоистости.
- 30. 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.

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

Вопросы к экзамену по ПМ.02 «Приготовление теста»

1. Порядок доставки и приемки муки на производство
2. Способы и сроки хранения муки.
3. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.
4. Дрожжи. Условия хранения дрожжей. Подготовка дрожжей к впуску в производство.
5. Хранение и подготовка соли к производству.
6. Прием, хранение и подготовка к производству сахара, патоки и меда.
7. Порядок доставки, сроки хранения и подготовка к впуску в производство молочных продуктов.
8. Яйцепродукты. Сроки хранения и подготовка к впуску в производство яйцепродуктов.
9. Подготовка к производству пряностей, орехи, миндаль и семена масличных культур.
10. Общие сведения о приготовлении теста.
11. Понятие о рецептуре.
12. Способы замеса теста.
13. Процессы, происходящие при замесе теста.
14. Брожение теста.
15. Спиртовое брожение теста.
16. Молочнокислородное брожение теста.
17. Назначение и применение заварки в хлебопекарной промышленности.
18. Способы приготовления пшеничного теста.
19. Определение готовности теста.
20. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.
21. Организация производства в тестоприготовительном отделении.
22. Дефекты, вызванные низким качеством сырья.
23. Дефекты, вызванные неправильным проведением технологического процесса.
24. Диетические хлебобулочные изделия.
25. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.
26. Приготовление теста на густой опаре из пшеничной муки высшего сорта на тестомесильной машине периодического действия.
27. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре периодическим способом.
28. Приготовление теста на жидкой опаре из пшеничной муки I- сорта.
29. Приготовление пшеничного теста на концентрированной молочнокислой закваске.
30. Приготовление теста безопасным способом периодическим способом для булочных изделий.
31. Приготовление теста из пшеничной муки высшего сорта ускоренным способом на тестомесильных машинах периодического действия.
32. Приготовление пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии.
33. Приготовление теста на густой закваске из ржаной обойной муки.
34. Приготовление теста на густой закваске из ржаной обдирной муки.
35. Приготовление теста на густой закваске из смеси ржаной и пшеничной муки 60:40.
36. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки из ржаной муки по Ленинградской схеме.
37. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой из смеси ржаной и пшеничной муки по Ленинградской схеме.
38. Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске.
39. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба.

40. Приготовление теста на густой опаре из пшеничной муки первого сорта на тестомесильной машине периодического действия.
41. Приготовление теста безопасным способом периодическим способом для сдобных изделий.
42. Приготовление теста из пшеничной муки первого сорта ускоренным способом на тестомесильных машинах периодического действия.
43. Приготовление теста для бараночных изделий на густой опаре.
44. Приготовление теста для бараночных изделий на притворе.
45. Приготовление теста для бараночных изделий на молочной сыворотке.
46. Приготовление теста для соломки.
47. Приготовление теста для хлебных палочек.
48. Приготовление теста для сдобных сухарей из пшеничной муки высшего сорта.
49. Приготовление теста для сдобных сухарей из пшеничной муки первого сорта.
50. Приготовление теста на густой опаре из пшеничной муки второго сорта на тестомесильной машине периодического действия.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Приготовление теста

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

Обучающий(ая)ся на II курсе ПЛ №22 по профессии НПО 260103.01 «Пекарь» освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста в объеме 696 часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01 <u>Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</u>	Экзамен	
МДК 02.02 <u>Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</u>	Экзамен	
УП	Не предусмотрено	
ПП	Не предусмотрено	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьё. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение контроля качество основного и дополнительного сырья согласно инструкций. - Подготовка сырья к производству с соблюдением требований инструкций, Сан Пина. - Дозировать сырьё в соответствии с рецептурой, наряда заказа и ТБ. - Выбор способа приготовления теста, технологического оборудования и соответствие режима замеса теста, с использованием производственных рецептур и технологических инструкций. - Правильность выполнения приемов работы с соблюдением правил ТБ. - Оценка качества и готовности опары, закваски, теста по органолептическим показателям согласно технических условий, СанПина. -Оценка качества и готовности опары, закваски, теста по лабораторным показателям согласно технических условий, СанПина. -Определение различными методами готовность теста в процессе созревания в соответствии с требованиями к качеству. - Приготовление теста с соблюдением требований ТБ. - Эксплуатация оборудования для приготовления теста с соблюдением требований ТБ - Подготовка оборудования для замеса теста. 	
Вид профессиональной деятельности « _____ » <div style="text-align: center;">освоен/не освоен</div>		

Дата ____ . ____ . 20 ____

Подписи членов экзаменационной комиссии

_____ Абдюкова С.И.

подпись ФИО

_____ Ямалеева Л.З.

подпись ФИО

_____ Александрова С.В.

подпись ФИО

_____ Гарипова Л.Р.

подпись ФИО

подпись ФИО

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

Обучающий(ая)ся на II курсе ПЛ №22 по профессии НПО 260103.01 «Пекарь» освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей в объеме 52 часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01 <u>Технология производства дрожжей</u>	Не предусмотрено	
УП	Не предусмотрено	
ПП	Не предусмотрено	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

<p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>Пк 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудование дрожжей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение контроля качества дрожжей согласно инструкций. - активации прессованных дрожжей путём разведения их в жидкой питательной среде, состоящей из муки и воды с введением заварок; - размножение и выращивание дрожжей с соблюдением требований инструкций, Сан Пина. - дозировать сырье в соответствии с рецептурой, наряда заказа и ТБ. - Приготовление дрожжевой суспензии; выбор технологического оборудования и соответствие режима, с использованием производственных рецептур и технологических инструкций. - определение кислотности, влажности и подъёмной силы дрожжей. - Правильность выполнения приемов работы с соблюдением правил ТБ. - Эксплуатация оборудования в дрожжевом отделении с соблюдением требований ТБ 	
---	--	--

Вид профессиональной деятельности «_____»
освоен/не освоен

Дата ____ . ____ . 20 ____

Подписи членов экзаменационной комиссии

_____ Ямалеева Л.З.
подпись ФИО

_____ Абдюкова С.И.
подпись ФИО

_____ Александрова С.В
подпись ФИО

_____ Гарипова Л.Р.
подпись ФИО
