

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

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

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

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

**ПМ.04 " Термическая обработка теста и отделка поверхности
хлебобулочных изделий"**

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.....	4
1.1. Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	7
1.2.1. Формы промежуточной аттестации поППКРС при освоении профессионального модуля	7
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	8
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	9
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	9
3. Контроль приобретения практического опыта.....	265
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	276

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):

Термическая обработка и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<ul style="list-style-type: none">- Правильность определение готовности полуфабрикатов к выпечке органолептическим способом.- Правильность посадки тестовых заготовок на под печи с соблюдением правил техники безопасности .	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	<ul style="list-style-type: none">- Выбор режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;- Соответствие регулирования режима выпечки хлебопекарных печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов;- Правильность выполнение расчетов, связанных с режимом выпечки хлебобулочных изделий- Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности .	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none">- Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий;- Соответствие использования инструментов, инвентаря, технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности и санитарных	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о

	требований при отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий.	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность регулирования режима сушки в зависимости от вида сухарей, их рецептурного состава и размеров. - Правильность сушки сухарных изделий в металлических кассетах, на листах или непосредственно на поду с соблюдением правил техники безопасности. 	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие выбора режима выпечки мучных кондитерских изделий. - Правильность соблюдения правил регулирования режима выпечки печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов. организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - Правильность формования и отделка тортов, пирожных. 	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность обслуживания оборудования для выпекания и сушки с соблюдением требований ТБ. - Правильность обслуживания печей для выпекания сухарных плит и сушки сухарей. 	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 4.7 Контролировать и регулировать режим приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор режима выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий башкирской и татарской национальной кухни. - Соответствие регулирования режима выпечки хлебопекарных печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов. - Правильность выполнение расчетов, связанных с режимом выпечки изделий. - Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности . 	Задание выполняется на лабораторно-практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей	- Наличие положительных отзывов по итогам практик.	Наблюдение и оценка на уроках теоретического обучения,

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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

Планируемые результаты производственной практики

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих

виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

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: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;</p>	<p>Виды работ: Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Выпечка полуфабрикатов. Определение упёка и усушки изделий. Определение готовности хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и изделий башкирской и татарской национальной кухни. Оформление мучных и кондитерских изделий. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p>

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>Умения: - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду;</p>	<p>- определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - посадка тестовых заготовок в печи и контроль температурного режима пекарной камеры; - определение готовности при выпечке и разгрузка печи ; - выпекание сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей; - приготовление отделочных крошек, помады и отделка поверхности готовых изделий; - соблюдение правил безопасности при посадке тестовых заготовок на под печи и выпечке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.;</p>	<p>Задание №1-14 на лабораторно-практическом занятии.</p>

производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.		
знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета	- Регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; - регулирования режима выпечки хлебопекарных печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов; - выпечка изделий из замороженного теста; - расчеты, связанные с режимом выпечки хлебобулочных изделий; - организация рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при регулировании режима выпечки различных видов хлебопекарных печей.	Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, Вопросы № 1-6 дифференцированного зачета

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 04.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, сушка сухарных изделий»	Не предусмотрена
МДК 04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»	Не предусмотрена
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 «Термическая обработка и отделка поверхности хлебобулочных изделий» осуществляется на экзамене

(квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

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

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

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК 04.01 и МДК 04.02. Дифференцированный зачет по МДК проводится в устной форме и в форме тестовых заданий.

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

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

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 04 Термическая обработка и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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:

ПК4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы другое оборудование для выпекания и сушки

ПК 4.7 Контролировать и регулировать режим приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских

изделий башкирской и татарской национальной кухни.

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. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба.

2. Выпекать трубочки слоеные.

3. Устно обосновать технологический режим выпечки пшеничного формового хлеба, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологический режим выпечки трубочки слоеные, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант № 2

Задание: 1. Выпечка подового хлеба из пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба.

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

3. Устно обосновать технологический режим выпечки подового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству

4. Устно обосновать технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №3

Задание: 1. Выпечка баранок. Определить готовность выпечки баранок.

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

3. Устно обосновать технологический режим выпечки баранок, требования к качеству

4. Устно обосновать технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №4

Задание: 1. Выпечка сдобы обыкновенной. Определить готовность выпечки сдобы обыкновенной.

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

3. Устно обосновать технологический режим выпечки сдобы обыкновенной, требования к качеству

4. Устно обосновать технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №5

Задание:

1. Выпечка батона столичного. Определить готовность выпечки батона.

2. Выпечка печенья «Золотистого» с пониженной калорийностью.
3. Устно обосновать технологический режим выпечки пшеничного столичного батона, требования к качеству.
4. Устно обосновать технологическую последовательность выпечки песочного печенья, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №6

Задание: 1. Выпечка хлеба бородинского. Определить готовность выпечки хлеба Бородинского.

2. Выпечка печенья нарезного.
3. Устно обосновать технологический режим выпечки хлеба, требования к качеству
4. Устно обосновать технологический режим выпечки песочного печенья, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №7

Задание: 1. Выпечка хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба.

2. Испечь бисквитный полуфабрикат для рулета «Фруктовый».
3. Устно обосновать технологический режим выпечки хлеба ржано-пшеничного, требования к качеству
4. Устно обосновать технологический режим выпечки рулета, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №8

Задание: 1. Выпечка булочки сдобной. Определить готовность выпечки булочки.

2. Испечь бисквитный полуфабрикат (буше) для печенья «Ленинградское».
3. Устно обосновать технологический режим выпечки булочки сдобной из пшеничного теста, требования к качеству
4. Устно обосновать технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката (буше), требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №9

Задание: 1. Выпечка слойки свердловской. Определить готовность выпечки теста.

2. Выпечка заварного пирожного «Профитроли».
3. Устно обосновать технологический режим выпечки слойки свердловской, требования к качеству
4. Устно обосновать технологический режим выпечки заварного пирожного «Профитроли», требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания –3час/30мин.

Вариант №10

Задание: 1. Выпечка сайки. Определить готовность выпечки сайки.

2. Выпечка кекса.

3. Устно обосновать технологический режим выпечки сайки, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологический режим выпечки кекса, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №11

Задание: 1. Выпечка сухарных плит «Киевских». Определить готовность выпечки сухарных плит.

2. Выпечка «сочни с творогом».

3. Устно обосновать технологический режим выпечки сухарных плит, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологический режим выпечки «сочни с творогом».

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №12

Задание: 1. Выпечка булок повышенной калорийности. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка глазированных пряников.

3. Устно обосновать технологический режим выпечки формового хлеба, требования к качеству.

4. Устно обосновать технологический режим выпечки пряников глазированных, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №13

Задание: 1. Выпечка батона столового. Определить готовность выпечки батона столового.

2. Выпечка вафельного полуфабриката для «трубочки вафельная».

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

4. Устно обосновать технологический режим выпечки вафельного полуфабриката, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, технологической картой.

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

Вариант №14

Задание: 1. Выпечка батона нарезного. Определить готовность выпечки батона нарезных.

2. Выпечка воздушного пирожного «Меренги».

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

4. Устно обосновать технологический режим выпечки воздушного пирожного, требования к качеству.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологическим режимом по выпечке, 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. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба. 2. Выпекать трубочки слоеные</p> <p>Вариант № 2 1. Выпечка подового хлеба из пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба. 2. Испечь бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».</p> <p>Вариант №3 1. Выпечка баранок. Определить готовность баранок. 2. Испечь бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».</p> <p>Вариант №4 1. Выпечка сдобы обыкновенной. Определить готовность выпечки сдобы обыкновенной. 2. Испечь бисквитный полуфабрикат пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».</p> <p>Вариант №5 1. Выпечка батона столичного. Определить готовность выпечки батона. 2. Выпечка печенья «Золотистого» с пониженной калорийностью.</p> <p>Вариант №6 1. Выпечка хлеба бородинского. Определить готовность выпечки хлеба Бородинского. 2. Выпечка печенья нарезного.</p> <p>Вариант №7 1. Выпечка хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40. Определить готовность выпечки</p>	<p>ПК4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность определение готовности полуфабрикатов к выпечке органолептическим способом. - Правильность посадки тестовых заготовок на под печи с соблюдением правил техники безопасности . - Выбор режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - Соответствие регулирования режима выпечки хлебопекарных печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов; - Правильность выполнение расчетов, связанных с режимом выпечки хлебобулочных изделий - Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности . - Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий; - Соответствие использования инструментов, инвентаря, технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности и санитарных требований при отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий. - Правильность регулирования режима сушки в зависимости от вида сухарей, их рецептурного состава и размеров. - Правильность сушки сухарных изделий в металлических кассетах, на листах или непосредственно на поду с соблюдением правил техники безопасности. - Соответствие выбора режима выпечки мучных кондитерских изделий.

<p>хлеба.</p> <p>2. Испечь бисквитный полуфабрикат для бисквитного рулета «Фруктовый».</p> <p>Вариант №8</p> <p>1. Выпечка булочки сдобной. Определить готовность выпечки булочки.</p> <p>2. Испечь бисквитный полуфабрикат (буше) для печенье «Ленинградское».</p> <p>Вариант №9</p> <p>1. Выпечка слойки свердловской. Определить готовность выпечки теста.</p> <p>2. Выпечка заварного пирожного «Профитроли».</p> <p>Вариант №10</p> <p>1. Выпечка сайки. Определить готовность выпечки сайки.</p> <p>2. Выпечка кекса.</p> <p>Вариант №11</p> <p>1. Выпечка сухарных плит «Киевских». Определить готовность выпечки сухарных плит.</p> <p>2. Выпечка «сочни с творогом».</p> <p>Вариант №12</p> <p>1. Выпечка булок повышенной калорийности. Определить готовность выпечки.</p> <p>2. Выпечка глазированных пряников.</p> <p>Вариант №13</p> <p>1. Выпечка батона столового. Определить готовность выпечки батона столового.</p> <p>2. Выпечка вафельного полуфабриката для «трубочки вафельная».</p> <p>Вариант №14</p> <p>1. Выпечка батона нарезного. Определить готовность выпечки батона нарезного.</p> <p>2. Выпечка воздушного пирожного «Меренги».</p>	<p>мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>- Правильность соблюдения правил регулирования режима выпечки печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов.</p> <p>организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования.</p> <p>- Правильность формования и отделка тортов, пирожных.</p> <p>- Правильность обслуживания оборудования для выпекания и сушки с соблюдением требований ТБ.</p> <p>- Правильность обслуживания печей для выпекания сухарных плит и сушки сухарей.</p> <p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</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. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба.

2. Выпечка трубочки слоеной.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для хлеба, формы для трубочки, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки), посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	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. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки. Определить готовность выпечки хлеба.			
1	Посадка тестовых заготовок в хлебных формах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки формового хлеба из пшеничной муки I сорта.		
5	Контроль качества выпечки формового хлеба из пшеничной муки I сорта.		
2. Выпечка трубочки слоеной.			
1.	Посадка листов на под печи		
2.	Регулирование режима выпечки.		
3.	Контроль температуры в пекарной камере		
4.	Определение готовности трубочки слоеной.		
5.	Контроль качества выпечки трубочки слоеной .		

3. Устно обосновать технологический режим выпечки пшеничного хлеба из муки, требования к качеству

4. Устно обосновать технологический режим выпечки трубочки слоеной.

Задание 2.

1.Выпечка подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, листы, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки), посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта.		
5	Контроль качества выпечки подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта.		
2. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».			
1	Посадка форм на под печи бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».		
5	Контроль качества выпечки бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка»		

3. Устное обоснование:

1. технологический режим выпечки подового хлеба из пшеничной муки, требования к качеству
2. технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».

Задание 3.

1. Выпечка баранок. Определить готовность выпечки.
2. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, листы, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки), посуда.

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		

5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка баранок. Определить готовность выпечки			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки баранки сдобной		
5	Контроль качества выпечки баранок		
2. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».			
1	Посадка форм на под печи бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».		
5	Контроль качества выпечки бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть»		

4. Устное обоснование:

1. технологический режим выпечки баранок, требования к качеству
2. технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».

Задание 4. 1. Выпечка сдобы обыкновенной. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы, шпатель), посуда.

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка сдобы обыкновенной. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки сдобы обыкновенной		
5	Контроль качества выпечки сдобы обыкновенной		
2. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».			

1	Посадка форм на под печи бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры, время выпечки		
4	Определение готовности бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».		
5	Контроль качества выпечки бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный»		

3. Устное обоснование:

1. технологический режим выпечки сдобы обыкновенной, требования к качеству
2. технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога приготовления бисквитного теста «Солнечный», требования к качеству.

Задание 5.

1. Выпечка батона столичного. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка печенья пониженной калорийности «Золотистое».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки); инвентарь: столы производственные, лотки, листы; посуда.

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

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

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка батона столичного. Определить готовность выпечки			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки батона столичного		
5	Контроль качества выпечки батона столичного		
2. Выпечка печенья пониженной калорийности «Золотистое».			
1	Посадка тестовой заготовки на листах на под печи полуфабриката печенья пониженной калорийности «Золотистое»		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности печенья пониженной калорийности «Золотистое»		
5	Контроль качества выпечки печенья пониженной калорийности «Золотистое»		

Критерии оценки

1.Выполнения задания

3.Устное обоснование:

1. технологический режим выпечки батона столичного, требования к качеству
2. технологический режим выпечки печенья пониженной калорийности «Золотистое», требования к качеству

Задание 6. 1. Выпечка хлеба бородинского. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка печенья нарезного.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты: ножи, кисточки; инвентарь: столы производственные, лотки, листы; посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка хлеба бородинского. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка форм с тестовыми заготовками на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
2	Контроль температуры в пекарной камере		
3	Определение готовности выпечки хлеба бородинского		
4	Контроль качества выпечки хлеба бородинского		
2. Выпечка печенья нарезного			
1.	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2.	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4.	Определение готовности печенья нарезного		
5	Контроль качества выпечки печенья нарезного		

3.Устное обоснование:

- технологический режим выпечки хлеба бородинского, требования к качеству
- технологический режим выпечки печенья нарезного, требования к качеству.

Задание 7. 1. Выпечка хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, формы для хлеба, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка форм с тестовыми заготовками на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60:40		
5	Контроль качества выпечки хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60:40		
2. Выпечка полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый».			
1	Посадка полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый» на листах на под печи		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности бисквитного полуфабриката		
5	Прослаивание фруктовой начинкой и формование		
6	Контроль качества		

3.Устное обоснование:

- технологический режим выпечки хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60:40 на жидкой закваске, требования к качеству

- технологический режим выпечки полуфабриката для бисквитного рулета «Фруктовый», требования к качеству.

Задание 8 . 1. Выпечка булочки сдобной. Определить готовность выпечки.

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

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1 Выпечка булочки сдобной. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки булочки сдобной		
5	Контроль качества выпечки булочки слоеной		
2. Выпечка бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское».			
1	Посадка на листы и под печи бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское»		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское»		
5	Контроль качества выпечки бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское»		

3. Устное обоснование:

1. технологический режим выпечки булочки сдобной, требования к качеству
2. технологический режим выпечки бисквитного полуфабриката (буше), требования к качеству.

Задание 9. 1. Выпечка слойки свердловской. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка заварного пирожного «Профитроли».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: : Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка слойки свердловской. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листы и на под печи.		

2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки слойки свердловской		
5	Контроль качества выпечки слойка свердловской		
2. Выпечка заварного пирожного «Профитроли».			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки п/ф «Профитроли»		
5	Заполнение кремом, отделка поверхности		
5	Контроль качества «Профитроли»		

3. Устное обоснование:

- технологический режим выпечки слойки свердловской на большой густой опаре, требования к качеству
- технологический режим выпечки заварного пирожного «Профитроли», требования к качеству.

Задание 10. 1. Выпечка сайки. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка кекса.

Требования: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквит, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка сайки. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки баранки сдобной		
5	Контроль качества выпечки сайки		
2. Выпечка кекса.			
1.	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи		
2.	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4.	Определение готовности кекса		
5.	Контроль качества выпечки кекса		

3. Устное обоснование:

- технологический режим выпечки баранки сдобной, требования к качеству
- технологический режим выпечки овсяного печенья, требования к качеству.

Задание 11. 1. Выпечка сухарных плит для сухарей «Киевских». Определить готовность выпечки.

2. Выпечка «сочни с творогом».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки), посуда.

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка сухарных плит для сухарей «Киевских». Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки сухарных плит для сухарей «Киевских»		
5	Выдержка сухарных плит и резка на ломти		
6	Сушка сухарей		
2. Выпечка «сочни с творогом»			
1	Посадка «сочни с творогом» на листах на под печи		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности «сочни с творогом»		
5	Контроль качества выпечки «сочни с творогом»		

3. Устное обоснование:

- технологический режим выпечки сухарей, требования к качеству

- технологический режим выпечки «сочни с творогом».

Задание 12. : 1. Выпечка булок повышенной калорийности. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка кекса.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, формы для бисквита и хлеба, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка булок повышенной калорийности. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки булок повышенной калорийности.		
2. Выпечка пряников глазированных			
1.	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи		
2.	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4.	Определение готовности пряников		
5.	Глазирование пряников		
6	Сушка глазированных пряников		
7	Контроль качества		

2.Устное обоснование:

- технологический режим выпечки булок повышенной калорийности, требования к качеству
- технологический режим выпечки пряников глазированных, требования к качеству.

Задание 13. 1. Выпечка батона столового. Определить готовность выпечки.

2. Выпечка «трубочки вафельная».

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

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

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1.Выполнения задания

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

1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки батона столового.		
2. Выпечка «трубочки вафельная».			
1	Выпечка в вафельницах		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Придание формы		
4	Заполнение кремом		
5	Контроль качества выпечки		

3. Устное обоснование

- технологический режим выпечки батона столового, требования к качеству
- технологический режим выпечки «вафельной трубочки», требования к качеству.

Задание 14. 1. Выпечка батона нарезного. Определить готовности выпечки.

2. Выпечка «Меренги».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: Печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (тупиковые ФТП-2, тоннельная Г4-ХЛН-25, печь Ротор АГРО), жарочный шкаф, холодильник, весы настольные циферблатные, инструменты (ножи, кисточки), инвентарь (столы производственные, лотки, листы), посуда.

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

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

Критерии оценки

1. Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
1. Выпечка батона нарезного. Определить готовность выпечки.			
1	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи.		
2	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
4	Определение готовности выпечки батона нарезного		
2. Выпечка воздушного пирожного «Меренги».			
1.	Посадка тестовых заготовок на листах на под печи		
2.	Регулирование режима выпечки.		
3	Контроль температуры в пекарной камере		
5.	Определение готовности воздушного пирожного «Меренги»		
6.	Контроль качества выпечки воздушного пирожного «Меренги»		

2. Устное обоснование:

- технологический режим выпечки батона нарезного, требования к качеству
- технологический режим выпечки воздушного пирожного «Меренги», требования к качеству.

Рекомендации по проведению оценки:

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

3. Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	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>Определение готовности полуфабрикатов к выпечке; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;</p> <p>ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6</p>	<p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<p>Работа с технологической документацией.</p> <p>Подбор инструментов, инвентаря, посуды.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Выпечка мучных кондитерских изделий..</p> <p>Определение упёка и усушки изделий.</p> <p>Определение готовности выпечки хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Оформление мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>Выход готовых изделий.</p> <p>Качественная оценка.</p> <p>Бракераж.</p>	<p>1.Дневник по производственной практике.</p> <p>2. Производственная характеристика.</p> <p>3. Аттестационный лист</p>

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задания для оценки освоения умений:

1. Работа со сборником по выпечке хлебобулочных изделий.
2. Организовать рабочее место.
3. Подобрать инструменты, инвентарь, посуду.
4. Выбор печи.
5. Температурный режим печи.
6. Проверка зоны увлажнения печи.
7. Контроль температуры в пекарной камере
8. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки I сорта.
9. Выпечка подового хлеба из пшеничной муки высшего сорта.
10. Выпечка подового хлеба из муки пшеничной I сорта.
11. Выпечка сдобы обыкновенной.
12. Выпечка батона столичного.
13. Выпечка хлеба бородинского.
14. Выпечка хлеба ржано-пшеничного из смеси ржаной и пшеничной муки 60 : 40.
15. Выпечка слойки свердловской.
16. Выпечка баранки сдобной.
17. Выпечка сухарных плит «Киевские»
18. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки высшего сорта.
19. Выпечка батона нарезного.
20. Выпечка булочки слоеной.
21. Выпечка батона столового .
22. Выпечка трубочки слоеный.
23. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Ночка».
24. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Свежесть».
25. Выпечка бисквитного полуфабриката пониженной калорийности для пирога бисквитного «Солнечный».
26. Выпечка печенья «Золотистое» пониженной калорийности.
27. Выпечка печенья нарезного.
28. Выпечка рулета «Фруктовый».
29. Выпечка бисквитного полуфабриката (буше) для печенья «Ленинградское»
30. Выпечка овсяного печенья.
31. Выпечка «сочни с творогом».
32. Выпечка глазированных пряников сырцовым способом
33. Выпечка «трубочки вафельная».
34. Выпечка воздушного пирожного «Меренг воздушного».

Задания с выбором ответа для оценки усвоения знаний:

1. Выпечка – это:

- а) процесс прогревания тестовой заготовки, в результате которого окончательно формируется его качество;
- б) процесс прогревания тестовой заготовки в пекарной камере до превращения её в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется его качество;
- в) процесс образования корки и мякиша в тестовой заготовке в пекарной камере до превращения её в готовые изделия, в результате которого окончательно формируется его качество;
- г) процесс формирования вкуса и аромата в тестовой заготовке в пекарной камере до превращения её в готовые изделия, в результате которого окончательно формируется его качество.

2. В процессе выпечки с тестовой заготовкой происходят следующие изменения:

- а) увеличение объема и уменьшение массы;
- б) прогревание, увеличение объема и уменьшение массы;

- в) прогревание, образование корки и мякиша, увеличение объема, формирование вкуса и аромата, уменьшение массы;
- г) прогревание, образование корки и мякиша, формирование вкуса и аромата, уменьшение массы.
3. Быстрота прогревания тестовой заготовки, а следовательно, и продолжительность выпечки зависят от ряда факторов:
- а) температуры среды пекарной камеры;
- б) температуры среды пекарной камеры, массы и формы тестовых заготовок;
- в) температуры среды пекарной камеры, массы и формы тестовых заготовок, влажности среды пекарной камеры;
- г) массы и формы тестовых заготовок, влажности среды пекарной камеры.
4. Образование твердой хлебной корки происходит в результате:
- а) обезвоживания наружных слоёв тестовой заготовки;
- б) обезвоживания внутренних слоёв тестовой заготовки;
- в) увеличение объёма в тестовой заготовке;
- г) уменьшение массы в тестовой заготовке.
5. Температура мякиша к концу выпечки достигает:
- а) 160 - 180°C; б) 120 - 140°C; в) 96 - 97°C; г) 94 - 95°C.
- б) В процессе выпечки происходит увеличение объема заготовки на:
- а) 40 – 50%; б) 10 – 30%; в) 40 – 60%; г) 40 – 70%.
7. Упёк – это:
- а) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет спиртового брожения и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- б) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- в) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет образования корки и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- г) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет образования мякиша и улетучивания некоторых продуктов брожения.
8. В зоне увлажнения печи температура должна быть:
- а) 160 - 180°C; б) 120 - 160°C; в) 100 - 110°C; г) 180 - 220°C.
9. В зоне высокой температуры печи температура должна быть:
- а) 160 - 180°C; б) 120 - 160°C; в) 100 - 110°C; г) 270 - 290°C.
10. В зоне пониженной температуры печи температура должна быть:
- а) 160 - 180°C; б) 120 - 160°C; в) 100 - 110°C; г) 180 - 220°C.
11. В зоне увлажнения тестовые заготовки находятся в течение:
- а) 2 – 5 минут;
- б) 15 – 20% от общей продолжительности выпечки;
- в) 70% от общей продолжительности выпечки;
- г) 80% от общей продолжительности выпечки.
12. В зоне пониженной температуры тестовые заготовки находятся в течение:
- а) 2 – 5 минут;
- б) 15 – 20% от общей продолжительности выпечки;
- в) 70% от общей продолжительности выпечки;
- г) 80% от общей продолжительности выпечки.
13. В зоне повышенной температуры тестовые заготовки находятся в течение:
- а) 2 – 5 минут;
- б) 15 – 20% от общей продолжительности выпечки;
- в) 70% от общей продолжительности выпечки;
- г) 80% от общей продолжительности выпечки.
14. Обжарка – это:
- а) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в первый период выпечки;
- б) кратковременное воздействие низкой температуры на тестовые заготовки в первый период выпечки;
- в) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в середине выпечки;
- г) кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в конце выпечки.
15. Формовой хлеб выпекают:

- а) хлебных формах;
 - б) противнях;
 - в) на листах;
 - г) на поду и на листах.
16. Тестовые заготовки с яичной смазкой выпекают:
- а) в увлажнённой пекарной камере;
 - б) в неувлажнённой пекарной камере;
 - в) в увлажнённой среде;
 - г) при более высокой температуре.
17. Слоеные изделия выпекают:
- а) в увлажнённой пекарной камере;
 - б) в неувлажнённой пекарной камере;
 - в) в увлажнённой среде;
 - г) при более высокой температуре.
18. Ржаной формовой хлеб выпекают:
- а) в увлажнённой пекарной камере;
 - б) в неувлажнённой пекарной камере;
 - в) в увлажнённой среде;
 - г) при более высокой температуре.
19. На поверхность простых и нарезных батонов наносят:
- а) 5 или 6 надрезов под углом 70° ;
 - б) 5 или 6 надрезов под углом $22 - 25^\circ$;
 - в) 3 или 4 надрезов под углом 70° ;
 - г) 3 или 4 надрезов под углом 50° .
20. Сдобные изделия массой 0,1 кг выпекают:
- а) в течение 10 – 12 минут при температуре $200 - 220^\circ\text{C}$;
 - б) в течение 14 – 16 минут при температуре $200 - 220^\circ\text{C}$;
 - в) в течение 10 – 12 минут при температуре $230 - 240^\circ\text{C}$;
 - г) в течение 14 – 16 минут при температуре $230 - 240^\circ\text{C}$.
21. Слоеные изделия, чтобы предупредить вытекания масла выпекают:
- а) при температуре $200 - 220^\circ\text{C}$;
 - б) при температуре $220 - 240^\circ\text{C}$;
 - в) минут при температуре $230 - 240^\circ\text{C}$;
 - г) при температуре $260 - 270^\circ\text{C}$.
22. Обжарка производится в пекарной камере при температуре:
- а) при температуре $200 - 220^\circ\text{C}$;
 - б) при температуре $220 - 240^\circ\text{C}$;
 - в) минут при температуре $300 - 320^\circ\text{C}$;
 - г) при температуре $260 - 270^\circ\text{C}$.
23. Цвет корки готового хлеба должна быть:
- а) окраска должна быть темно – коричневый;
 - б) окраска должна быть светло – коричневый;
 - в) окраска должна быть светло – желтый;
 - г) окраска должна быть светло – оранжевый.
24. Режим выпечки баранок:
- а) 11 – 17 мин, при температуре печи ФТЛ $180 - 270^\circ\text{C}$;
 - б) 12 – 18 мин, при температуре печи ФТЛ $180 - 270^\circ\text{C}$;
 - в) 9 – 18 мин, при температуре печи ФТЛ $180 - 270^\circ\text{C}$;
 - г) 11 – 12 мин, при температуре печи ФТЛ $180 - 270^\circ\text{C}$;
25. При какой температуре выпекают пряники:
- а) $200-240^\circ\text{C}$; б) $160-170^\circ\text{C}$; в) $220-260^\circ\text{C}$; г) $150-170^\circ\text{C}$.
26. Сколько времени выпекают пласты для песочных пирожных:
- а) 220-230 мин; б) 160-170 мин; в) 180-190 мин; г) 260-270 мин.
27. При какой температуре используют тиражный сироп:
- а) 20°C ; б) 80°C ; в) 110°C ; г) 40°C .

28. Для приготовления карамельной массы лучше всего брать:

- а) сахар-рафинад;
- б) сахар-песок;
- в) сахарную пудру;
- г) жжёный сахар.

29. Сколько % сиропа используют для пропитывания нижнего и верхнего бисквитного пласта:

- а) 50% и 50%;
- б) 40% и 60%;
- в) 60% и 40%;
- г) 70% и 30%.

30. Какой готовят сироп для крема «Птичье молоко»:

- а) сахарно-агарный;
- б) молочный сироп;
- в) инвертный сироп;
- г) тиражный сироп.

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

Вопросы для дифференцированного зачета.

1. Какие процессы протекают в тестовой заготовке при выпечке?
2. Что такое выпечка?
3. В результате каких процессов происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке?
4. Какие процессы приводят к образованию мякиша хлебобулочных изделий?
5. Какая температура мякиша к концу выпечки? Как она определяется?

6. Что такое упек? Какие факторы влияют на его величину?
7. Что собой представляет режим выпечки? Как он регулируется?
8. От каких факторов зависит продолжительность выпечки хлебобулочных изделий?
9. Какие изменения происходят в тестовой заготовке в зоне увлажнения?
10. Какие изменения происходят в тестовой заготовке в зоне высокой температуры?
11. Сколько составляет продолжительность выпечки в зоне пониженной температуры от общей её продолжительности?
12. В чем заключается особенность выпечки формовых изделий?
13. В чем заключается особенность выпечки подовых изделий?
14. В чем заключается особенность выпечки изделий с отделкой поверхности?
15. При какой температуре выпекают слоеные изделия?
16. Почему ржаной хлеб выпекают в неувлажненной пекарной камере?
17. Как определяется готовность хлебобулочных изделий?
18. Какие хлебопекарные формы используют для выпечки хлеба?
19. Что такое обжарка? Для каких изделий его проводят?
20. Для чего производят ошпарку тестовых заготовок?
21. Для чего осуществляется выдержка сухарных плит?
22. При какой температуре производят сушку сухари?