Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суджанский сельскохозяйственный техникум"

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол № 7
от «11» июня 2021г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 233 от «11» июня 2021г.
Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ Е.В.Харламов

Комплект
контрольно – оценочных средств
ПМ.02 Приготовление теста
профессия
19.01.04 Пекарь

Суджа
2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 799, зарегистрирован в Минюсте России 20 августа 2013 г. № 20657) с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015 года № 390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег.№ 31199 от 08 мая 2015г.) по профессии 19.01.04 Пекарь

Разработчик:
Гутенёва О.В.-мастер производственного обучения ОБПОУ»ССХТ»

Согласовано: Страшок Елена Викторовна
заведующая кафе „Лакомка"
(ФИО, должность руководителя предприятие, подпись)

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста рассмотрен и одобрен на заседании П(ЦК) общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 7 от 11 июня 2021 г.

Председатель ПЦК Голованова Е.К.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста рассмотрен и одобрен на заседании П(ЦК)

Протокол № 7 от 11 июня 2021г.

Председатель МС О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения

1. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции

1.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать»

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности приготовление теста и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

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

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление теста осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье	- Подготовка сырья к пуску в производство - Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья - Демонстрация определения годности органолептическим способом. - Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья
ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	- Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста - Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - Демонстрация правил безопасного

	использования работы на тестоприготовительном оборудовании
ПК2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	- Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - Определение качества сырья по органолептической оценке; - Соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении - Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	- Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании - Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Общие компетенции

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; - участие в профессиональных конкурсах - участие при проведении профессиональной декады
ОК2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременность выполнения заданий; - качественность выполненных заданий
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- обзор публикаций в профессиональных изданиях; - эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; - изучение инновационных технологий
ОК5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационных технологий при изучении нового материала; - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; - соблюдение норм деловой культуры
ОК7. Исполнять воинскую обязанность*, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности, военных сборах

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

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. **-** Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

У1.- Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2. - Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3. - Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У4.-Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5. - Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

-У6. - Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

З1. - Характеристики сырья и требования к его качеству;

З2. - Правила хранения сырья;

З3. - Правила подготовки сырья к пуску в производство;

З4.-Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

З5.- Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

З6.- Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

З7.- Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

З8.- Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

З9.- Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

З10.- Структуру и физические свойства различных видов теста;

З11.- Сущность процессов созревания теста;

З12.- Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК .02.01.	дифференцированный зачет	устный опрос, тематический тесты
МДК 02.02.	экзамен	устный опрос, тематический тесты
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Задания для оценки освоения МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.

2. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе полуфабрикатов. Способы замеса, интенсивность замеса.

3. Правила работы на дозирующем оборудовании.

4. Технология приготовление пшеничного теста опарными способом.

5. Округление кусков теста, цель округления. Предварительная расстойка тестовых заготовок, ее назначение, окончательное формование тестовых заготовок.

6. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

7. Подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

8. Способы приготовления пшеничного теста. Преимущества и недостатки этих способов приготовления теста.

9. Современные тестоделители, их характеристика.

10. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.

11. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий.

12. Опишите технологическое оборудование и инвентарь для приготовления пшеничного теста безопарным способом.

13. Последовательность приготовления хлебобулочных изделий.

14. Брожение и созревание полуфабрикатов. Процессы, происходящие при брожении, факторы влияющие на них.

15. Перечислить механическое оборудование используемое в хлебопекарном производстве.

16. Способы разрыхления теста. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.

17. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

18. Виды оборудования для приготовления теста на жидкой опаре.

19. Приготовление теста на густой и большой густой опаре. Преимущества и недостатки этих способов приготовления теста.

20. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.

21. Хлебопекарные печи, их классификация.

22. Рецептура. Понятие о рецептуре. Правила взаимозаменяемости сырья.

23. Приготовление пшеничного теста безопарным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста..

24. Виды технологического оборудования для приготовления теста.

25. Приготовление теста ускоренным способом.

26. Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.

27. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

28. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Вид муки, сорт муки.

29. Дефекты хлебобулочных изделий, возникающие в процессе приготовления, разделки теста и способы их устранения.

30. Условия, сроки хранения и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий.

31. Технология приготовления ржано-пшеничного теста.

32. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

33. Болезни хлеба.

34. Способы приготовления ржаного теста.

35. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

36. Санитарные требования к содержанию тестоприготовительного отделения.

37. Закваска. Приготовление и применение заквасок.

38. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

39. Активация прессованных дрожжей.

40. Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.

41. Методы определения готовности ржаного теста.

42. Обслуживание тестоприготовительного оборудования.

43. Особенности выпечки формового и подового хлеба.

44. Определение готовности полуфабрикатов. Интенсификация созревания теста. Способы консервации полуфабрикатов.

45. Оборудование для разделки теста формового и подового хлеба.

46. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ее назначение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки.

47. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.

48. Контроль за выполнением технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.

49. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.

50. Понятие «Выход хлеба» и «Норма выхода хлеба».

51. Дефекты из морозобойного, проросшего зерна, зерна пораженного клопом-черепашкой.

52. Округление кусков теста, цель округления.

53. Экономия и перерасход муки.

54. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.

55. Понятие Разделки теста. Характеристика операций по разделке теста. Контролирование массы тестовых заготовок.

56. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Характеристика отдельных групп ассортимента.

57. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок. Мезофильная закваска. Преимущества и недостатки этих способов приготовления теста.

58. Приготовление теста, как важнейшая стадия технологического процесса. Современные требования к способам приготовления теста.

59. Способы разрыхления полуфабрикатов. Сравнительная характеристика.

60. Режимы выпечки хлебных изделий.

Задания для оценки освоения МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

61.Подготовка муки к производству. Виды муки в зависимости от содержания и качества клейковины.

62. Приготовление бисквитного теста.

63. Требования к качеству бисквитного теста.

64.Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.

65. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов.

66. Подготовка яиц и яичных продуктов к производству.

67. Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий.

68. Приготовление миндального полуфабриката.

69. Требования к качеству кондитерских изделий.

70. Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий,

71. Технология приготовления песочного теста.

72. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

73. Физические свойства пшеничного теста для кондитерских изделий .

74. Сырцовый способ приготовления пряничного теста.

75. Правила хранения и подготовки жиров и масел к пуску в производство.

76. Процессы, происходящие при замесе теста.

77. Заварной способ приготовления пряничного теста.

78. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

79. Приготовление медового полуфабриката.

80. Процессы, происходящие при выпечке.

81. Правила пользования рецептурами на кондитерские изделия.

82. Понятие о припеке и упеке. Определение упека. Величина упека для различных сортов изделий.

83. Технология приготовления заварного теста.

84. Сущность процессов созревания теста для кондитерских изделий.

85. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки.

86. Контроль за выполнением технологического процесса производства кондитерских изделий.

87. Определение различными методами готовность бисквитного теста для рулетов.

88. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

89. Формование и выпекание пряничного теста.

90. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для приготовления заварного теста.

91. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для бисквитного теста: муки, яиц, сахара.

92. Приготовление жидких дрожжей.

93. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования.

94. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для приготовления сдобного пресного теста.

95. Прием и хранение молока и молочных продуктов. Требование к качеству. Использование.

96. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.

97. Дефекты изделий, вызванные нарушением правил подготовки сырья в производство.

98. Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.

99. Определение физико- химических показателей пшеничной муки, сахара-песка для сдобного пресного теста.

100. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения теста.

101. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для приготовления пряничного теста.

102. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

103. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

104. Технологию приготовления крошкового полуфабриката, требования к качеству.

105. Органолептическая оценка качества готового теста.

106. Основное сырья кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству.

107. Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных видов кексов.

108. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

109. Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние дополнительного сырья на структуру и свойства теста.

110. Технологию приготовления воздушно – орехового теста, правила выпечки, требования к качеству.

111. Для каких изделий применяют ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?

112. Приготовление теста для различных видов кексов.

113. Органолептическая оценка качества основного сырья кондитерского производства.

114. Рецептура. Понятие о рецептуре.

115. Отличительные особенности сырцового способа приготовления пряничного теста от заварного способа приготовления пряничного теста.

116. Органолептическая оценка качества дополнительного сырья кондитерского производства.

117. Обслуживания оборудования для приготовления теста для мучных кондитерских изделий..

118. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей.

119. Дефекты дрожжевого теста. Причины возникновения возможных дефектов.

120. Какова роль сахара-песка, жира, пищевой соды при приготовлении песочного теста?

Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результатов освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата
ПК.2.1.	Подготавливать и дозировать сырье	- Подготовка сырья к пуску в производство - Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья - Демонстрация определения годности органолептическим способом. - Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирования сырья
ПК.2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	- Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста - Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании
ПК.2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	- Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - Определение качества сырья по органолептической оценке; - Соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении - Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения
ПК.2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста	- Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании - Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; - участие в профессиональных конкурсах - участие при проведении профессиональной декады

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

Таблица сочетаний проверяемых знаний и умений

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**	**№ задания**
У1.- Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	Расчет производственных рецептур. Самостоятельная работа со справочниками и технологическими инструкциями;	Задание №22 Задание №81 Задание №85 Задание №93 Задание №114
У2. - Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	Осуществление просеивания муки, растворения соли и сахара, подготовки остальных видов сырья; Выполнение взвешивания, отмеривания различных видов сырья с использованием дозирующей аппаратуры; Обоснованный выбор метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости	Задание №3 Задание №7 Задание №11 Задание №17 Задание №39 Задание №61 Задание №66 Задание №75 Задание №92 Задание №106

	от рецептур.	Задание №109 Задание №118
У3. - Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;	Демонстрация навыков оценивания качества основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям	Задание №35 Задание №87 Задание №90 Задание №91 Задание №94 Задание №101 Задание №105 Задание №107 Задание №113 Задание №116
У4.-Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;	Выбор метода определения готовности полуфабриката при замесе и брожении; Демонстрация навыков определения готовности п/ф при брожении; Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.	Задание №13 Задание №41 Задание №44 Задание №86 Задание №120
У5. - Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	Демонстрация навыков и приемов определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.	Задание №99 Задание №108
У6. - Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	Демонстрация навыков и приемов по определению различными методами готовность теста в процессе созревания; Демонстрация навыков определения готовности п/ф при замесе.	Задание №5 Задание №14 Задание №27 Задание №46 Задание №52
З1. - Характеристики сырья и требования к его качеству;	Знать характеристику сырья; Перечисление требований к качеству сырья	Задание №1 Задание №28 Задание №32 Задание №38 Задание №70 Задание №72 Задание №88 Задание №98
З2. - Правила хранения сырья;	Перечисление правил хранения сырья.	Задание №95 Задание №75
З3. - Правила подготовки сырья к пуску в производство;	Перечисление правил подготовки сырья к пуску в производство	Задание №3 Задание №7 Задание №11 Задание №17 Задание №39 Задание №61 Задание №66 Задание №75 Задание №92 Задание №106

		Задание №109 Задание №118
34.-Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;	Знание способов, формулирование и описание этапов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственного цикла приготовления жидких дрожжей	Задание №16 Задание №20 Задание №39 Задание №92 Задание №118
35.- Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	Формулирование и описание этапов технологического процесса приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	Задание №4 Задание №19 Задание №23 Задание №37
36.- Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;	Формулирование и описание способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста	Задание №4 Задание №8 Задание №23 Задание №32 Задание №34 Задание №57
37.- Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;	Формулирование и описание приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема	Задание №68 Задание №71 Задание №74 Задание №79 Задание №83 Задание №89 Задание №104 Задание №112 Задание №115
38.- Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;	Знание способов и методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур	Задание №3
39.- Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;	Знание способов и методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении	Задание №25 Задание №47 Задание №55 Задание №62 Задание №65 Задание №76 Задание №77 Задание №110
310.- Структуру и физические свойства различных видов теста;	Описание структуры и физических свойств различных видов теста	Задание №2 Задание №14 Задание №26 Задание №40
311.- Сущность процессов созревания теста;	Знание сущности процессов созревания теста	Задание №5 Задание №14 Задание №16

		Задание №20 Задание №29 Задание №44 Задание №84 Задание №98 Задание №119
312,.- Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	Перечисление видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Задание №6 Задание №12 Задание №15 Задание №18 Задание №24 Задание №42 Задание №45 Задание №78 Задание №102 Задание №117

ЗАДАНИЯ

МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Вариант 1.

1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.

2. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе полуфабрикатов. Способы замеса, интенсивность замеса.

3. Правила работы на дозирующем оборудовании.

Вариант 2.

1. Технология приготовление пшеничного теста опарными способом.

2. Округление кусков теста, цель округления. Предварительная расстойка тестовых заготовок, ее назначение, окончательное формование тестовых заготовок.

3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

Вариант 3.

1. Подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

2. Способы приготовления пшеничного теста. Преимущества и недостатки этих способов приготовления теста.

3. Современные тестоделители, их характеристика.

Вариант 4.

1. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.

2. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий.

3. Опишите технологическое оборудование и инвентарь для приготовления пшеничного теста безопарным способом.

Вариант 5.

1. Последовательность приготовления хлебобулочных изделий.

2. Брожение и созревание полуфабрикатов. Процессы, происходящие при брожении, факторы, влияющие на них.

3. Перечислить механическое оборудование используемое в хлебопекарном производстве.

Вариант 6.

1. Способы разрыхления теста. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.

2. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

3. Виды оборудования для приготовления теста на жидкой опаре.

Вариант 7.

1. Приготовление теста на густой и большой густой опаре. Преимущества и недостатки этих способов приготовления теста.

2. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.

3. Хлебопекарные печи, их классификация.

Вариант 8.

1. Рецептура. Понятие о рецептуре. Правила взаимозаменяемости сырья.

2. Приготовление пшеничного теста безопарным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста..

3. Виды технологического оборудования для приготовления теста.

Вариант 9.

1. Приготовление теста ускоренным способом.

2. Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.

3. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

Вариант 10.

1. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Вид муки, сорт муки.

2. Дефекты хлебобулочных изделий, возникающие в процессе приготовления, разделки теста и способы их устранения.

3. Условия, сроки хранения и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий.

Вариант 11.

1. Технология приготовления ржано-пшеничного теста.

2. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

3. Болезни хлеба.

Вариант 12.

1. Способы приготовления ржаного теста.

2. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

3. Санитарные требования к содержанию тестоприготовительного отделения.

Вариант 13.

1. Закваска. Приготовление и применение заквасок.

2. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

3. Активация прессованных дрожжей.

Вариант 14.

1. Факторы, влияющие на микрофлору ржаных заквасок и теста.

2. Методы определения готовности ржаного теста.

3. Обслуживание тестоприготовительного оборудования.

Вариант 15.

1. Особенности выпечки формового и подового хлеба.

2. Определение готовности полуфабрикатов. Интенсификация созревания теста. Способы консервации полуфабрикатов.

3. Оборудование для разделки теста формового и подового хлеба.

Вариант 16.

1. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ее назначение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки.

2. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.

3. Контроль за выполнением технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.

Вариант 17.

1. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.

2. Понятие «Выход хлеба» и «Норма выхода хлеба».

3. Дефекты из морозобойного, проросшего зерна, зерна пораженного клопом-черепашкой.

Вариант 18.

1. Округление кусков теста, цель округления.

2. Экономия и перерасход муки.

3. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.

Вариант 19.

1. Понятие Разделки теста. Характеристика операций по разделке теста. Контролирование массы тестовых заготовок.

2. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Характеристика отдельных групп ассортимента.

3. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок. Мезофильная закваска. Преимущества и недостатки этих способов приготовления теста.

Вариант 20.

1. Приготовление теста, как важнейшая стадия технологического процесса. Современные требования к способам приготовления теста.

2. Способы разрыхления полуфабрикатов. Сравнительная характеристика.

3. Режимы выпечки хлебных изделий.

Задания для оценки освоения МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Билет 1.

1.Подготовка муки к производству. Виды муки в зависимости от содержания и качества клейковины.

2. Приготовление бисквитного теста.

3. Требования к качеству бисквитного теста.

Билет 2.

1.Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов.

3. Подготовка яиц и яичных продуктов к производству.

Билет 3.

1. Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление миндального полуфабриката.

3. Требования к качеству кондитерских изделий.

Билет 4.

1. Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий,

2. Технология приготовления песочного теста.

3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Билет 5.

1. Физические свойства пшеничного теста для кондитерских изделий .

2. Сырцовый способ приготовления пряничного теста.

3. Правила хранения и подготовки жиров и масел к пуску в производство.

Билет 6.

1. Процессы, происходящие при замесе теста.

2. Заварной способ приготовления пряничного теста.

3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

Билет 7.

1. Приготовление медового полуфабриката.

2. Процессы, происходящие при выпечке.

3. Правила пользования рецептурами на кондитерские изделия.

Билет 8.

1. Понятие о припеке и упеке. Определение упека. Величина упека для различных сортов изделий.

2. Технология приготовления заварного теста.

3. Сущность процессов созревания теста для кондитерских изделий.

Билет 9.

1. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки.

2. Контроль за выполнением технологического процесса производства кондитерских изделий.

3. Определение различными методами готовность бисквитного теста для рулетов.

Билет10.

1. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

2. Формование и выпекание пряничного теста.

3. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для приготовления заварного теста.

Билет11.

1. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для бисквитного теста: муки, яиц, сахара.

2. Приготовление жидких дрожжей.

3. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования.

Билет12.

1. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для приготовления сдобного пресного теста.
2. Прием и хранение молока и молочных продуктов. Требование к качеству. Использование.
3. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.

Билет13.
1. Дефекты изделий, вызванные нарушением правил подготовки сырья в производство.
2. Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста.
3. Определение физико- химических показателей пшеничной муки, сахара-песка для сдобного пресного теста.

Билет14.
1. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового и молочнокислого брожения теста.
2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям для приготовления пряничного теста.
3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

Билет15.
1. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технологию приготовления крошкового полуфабриката, требования к качеству.
3. Органолептическая оценка качества готового теста.

Билет16.

1. Основное сырья кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству.
2. Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных видов кексов.
3. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

Билет17.
1. Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние дополнительного сырья на структуру и свойства теста.
2. Технологию приготовления воздушно – орехового теста, правила выпечки, требования к качеству.
3. Для каких изделий применяют ускоренный однофазный способ приготовления теста? В чем он заключается?

Билет18.
1. Приготовление теста для различных видов кексов.
2. Органолептическая оценка качества основного сырья кондитерского производства.
3. Рецептура. Понятие о рецептуре.

Билет19.
1. Отличительные особенности сырцового способа приготовления пряничного теста от заварного способа приготовления пряничного теста.
2. Органолептическая оценка качества дополнительного сырья кондитерского производства.
3. Обслуживания оборудования для приготовления теста для мучных кондитерских изделий..

Билет20.

1. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей.

2. Дефекты дрожжевого теста. Причины возникновения возможных дефектов.

3. Какова роль сахара-песка, жира, пищевой соды при приготовлении песочного теста?

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретических знаний профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста по профессии СПО 19.01.04. Пекарь.

Проверяемые компетенции:

профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК.2.1.	Подготавливать и дозировать сырье
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.

общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность *, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

К дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

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

Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству.

Раздел 2. Приготовление теста различными способами.

Материалы целостно отражают объем проверяемых теоретических знаний

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

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

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

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

К экзамену по междисциплинарному курсу МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, задания внеаудиторной самостоятельной работы.

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

Раздел 3. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий;

Раздел 4. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий

Экзаменационные материалы целостно отражают объем проверяемых теоретических знаний.

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

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

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

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

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Результаты освоения (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Критерии оценки результата**	**Оценка**
З1-З11, У1-У10	- правильное определение характеристики сырья и требования к его качеству; - эффективный контроль качества сырья в процессе хранения; - соблюдение правил подготовки сырья к пуску в производство; - оптимальная организация активации прессованных и сушеных дрожжей; - правильное приготовление опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - порядок замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - оптимальная организация процесса приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; - правильное определение готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; - правильное определение структуры и физических свойств различных видов теста; - безопасная эксплуатация тестоприготовительного оборудования; - правильное определение оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - правильное пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - правильно оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - правильно определять физико-химические показатели сырья и	Оценка «5» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 85%- до 100% Оценку «4» выставляется обучающемуся усвоившему программу на75%-84% Оценка «3» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 61%-75% Оценка «2» выставляется обучающемуся при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения	

	полуфабрикатов, различных видов теста; - правильно определять различными методами готовность теста в процессе созревания	по теме.	

Таблица сочетаний проверяемых ПК и ОК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма экзамена
ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье	- Подготовка сырья к пуску в производство - Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья - Демонстрация определения годности органолептическим способом. - Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья	
ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	- Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста - Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	
ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	- Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - Определение качества сырья по органолептической оценке; - Соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении - Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения	
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	- Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании - Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -Участие в профессиональных конкурсах -Участие при проведении профессиональной декады	

ОК. 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - Своевременность выполнения заданий; - Качественность выполненных заданий	
ОК 4. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Обзор публикаций в профессиональных изданиях; - Эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -Изучение инновационных технологий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- Использование информационных технологий при изучении нового материала; - Освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с одногрупниками, преподавателями и мастерами в ходе о бучения на принципах толерантного общения; -Соблюдение норм деловой культуры	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- Аккуратность в работе; - Выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; - Содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами	

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Приготовление теста

ФИО_____

Студент на ___ курсе по профессии 19.01.04 Пекарь

Освоил(а) программу профессионального модуля

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		
Результаты освоения МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		
Результаты освоения (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Оценка**
З1. - Характеристики сырья и требования к его качеству;	Знать характеристику сырья; Перечисление требований к качеству сырья	Оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 85%- до 100% Оценку 4 «хорошо» выставляется обучающемуся усвоившему программу на75%-84% Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся усвоившему программу в объёме от 61%-75%
З2. - Правила хранения сырья;	Перечисление правил хранения сырья.	
З3. - Правила подготовки сырья к пуску в производство;	Перечисление правил подготовки сырья к пуску в производство	
З4.-Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;	Знание способов, формулирование и описание этапов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственного цикла приготовления жидких дрожжей	
З5.- Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	Формулирование и описание этапов технологического процесса приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;	
З6.- Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;	Формулирование и описание способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста	
З7.- Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов	Формулирование и описание приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без	

для изделий без крема;	крема	Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.
З8.- Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;	Знание способов и методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур	
З9.- Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;	Знание способов и методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении	
З10.- Структуру и физические свойства различных видов теста;	Описание структуры и физических свойств различных видов теста	
З11.- Сущность процессов созревания теста;	Знание сущности процессов созревания теста	
З12,.- Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	Перечисление видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	
У1.- Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	Расчет производственных рецептур. Самостоятельная работа со справочниками и технологическими инструкциями;	
У2. - Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	Осуществление просеивания муки, растворения соли и сахара, подготовки остальных видов сырья; Выполнение взвешивания, отмеривания различных видов сырья с использованием дозирующей аппаратуры; Обоснованный выбор метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.	
У3. - Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;	Демонстрация навыков оценивания качества основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям	
У4.-Оценивать качество	Выбор метода определения	

опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;	готовности полуфабриката при замесе и брожении; Демонстрация навыков определения готовности п/ф при брожении; Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.	
У5. - Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	Демонстрация навыков и приемов определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.	
У6. - Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	Демонстрация навыков и приемов по определению различными методами готовность теста в процессе созревания; Демонстрация навыков определения готовности п/ф при замесе.	
Итоговая оценка		