Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

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

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

КОМПЛЕКТ

контрольно – оценочных средств

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

профессия

19.01.04 Пекарь

Суджа
2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий разработаны 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. – преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: Страшок Елене Викторовне
заведующая каф. „Макаренко"
(ФИО, должность руководителя предприятие, подпись)

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий рассмотрены и одобрены на заседании МК общепрофессиональных, специальных дисциплин

Протокол №__1__ от_31_агуста 2022г.

Председатель ПЦК _____

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий рассмотрены и одобрены на заседании Методического совета

Протокол №__1___ от _31 августа 2022г.

Председатель МС_____ О.Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения

1. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции

1.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать»

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по приготовлению теста и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

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

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады.

	Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.

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:

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. - Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

сушки сухарных изделий;

ПО2. - Выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;

ПО3. - Выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПО4. - Наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

У1. - Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

У2. - Загружать полуфабрикаты в печь;

У3. - Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

У4. - Определять готовность изделий при выпечке;

У5. - Разгружать печь;

У6. - Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;

У7. - Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

У8. - Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

У9. - Приготавливать отделочную крошку, помаду;

У10. – Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

З1. - Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

З2. - Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

З3. - Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

З4. - Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

З5. - Приемы посадки полуфабрикатов в печь;

З6. - Методы расчета упека, усушки хлебных изделий;

З7. - Методы расчета выхода готовой продукции;

З8. - Методы определения готовности изделий при выпечке;

З9. - Правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

З10. - Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01.	экзамен	устный опрос бидеты
МДК.04.02.	экзамен	устный опрос билеты
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	экзамен (квалификационный)	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Задания для оценки освоения МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

1. Технологическое значение процесса выпекание хлеба при приготовлении хлебобулочных изделий. Образование хлебной корки. Образование хлебного мякиша.

2. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба, методы определения и устранения.

3. Технологические режимы выпекания хлеба формового, используемое оборудование для выпечки хлеба формового.

4. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба формового, методы определения и устранения.

5. Технологические режимы выпекания хлеба подового. Оборудование для выпечки хлеба подового.

6. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба подового, методы определения и устранения

7. Технологические режимы выпекания хлеба заварного. Оборудование для выпечки хлеба заварного.

8. Требования к качеству хлеба заварного, возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба заварного.

9. Выпечка. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Дефекты при нарушении режима выпекания.

10. Определение готовности хлеба по органолептическим показателям.

11. Подбор режимов выпекания булочных изделий. Способы регулирования режимов выпекания булочных изделий.

12. Назначение надрезки. Виды и назначение надрезчиков. Устройство и принцип действия надрезчиков.

13. Определение готовности булочных изделий при выпечке различными методами. Правила техники безопасности при выборе готовой продукции.

14. Понятие упек и усушка хлеба и хлебобулочных изделий. Факторы влияющие на их величину.

15.Выпечка бараночных изделий. Ошпарка и отделка поверхности бараночных изделий.

16. Методы определения готовности бараночных изделий. Требования к качеству готовых изделий.

17. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Приемы и методы посадки полуфабрикатов в печь для сдобных изделий

18. Требования к качеству готовых сдобных изделий. Дефекты и причины их вызывающие.

19. Методы определения готовности сдобных изделий. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

20. Технологические потери (упек, усушка) при выпекании сдобных изделий. Порядок расчета технологических потерь при выпекании.

21. Выпечка слоеных изделий. Подбор температурных режимов. Методы определения готовности изделий. Требования к качеству изделий.

22. Органолептическая оценка качества слоеных тестовых заготовок перед выпечкой.

23. Технологические режимы выпечки кексов. Методы определения готовности кексов. Правила техники безопасности при выборке кексов из печи.

24. Органолептическая оценка качества кексов, возможные дефекты при нарушении режима выпечки, методы их устранения.

25. Технологические режимы выпечки печенья. Методы определения готовности изделий при выпекании. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

26. Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Дефекты готовых изделий и причины их вызывающие.

27. Технологические режимы выпечки пряников. Методы определения готовности пряников. Требования к качеству пряников.

28. Расчет выхода готовой продукции.

29. Ассортимент и отличительные особенности выпечки изделий из замороженного теста.

30. Органолептическая оценка качества изделий из замороженного теста. Возможные дефекты готовых изделий из замороженного теста и причины их вызывающие.

31. Режимы выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.

32. Виды оборудования для выпечки сухарных плит и сухарей. Методы регулирования пара и температуры.

33. Контроль качества готовности сухарных плит и сухарей при выпечки. Отбраковка готовых изделий по органолептическим показателям.

34. Уменьшения массы тестовой заготовки. Порядок расчета упека и усушки.

35. Понятие оценка качества готовых изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий.

36. Хлебопекарные печи. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

37. Алгоритм приготовления хлеба формового. Возможные дефекты готовых изделий, причины их вызывающие.

38. Алгоритм приготовления хлеба подового. Возможные дефекты готовых изделий, причины их вызывающие.

39. Алгоритм приготовления булочных изделий. Возможные дефекты готовых изделий, причины их вызывающие.

40. Технологический процесс замеса и образования теста.

41. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г . На 100 шт булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5,2 кг. Сделать вывод.

42. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 100 г . На 100 шт булочек расходуется 11,6 кг теста. Масса выпеченных булочек 10,2 кг. Сделать вывод.

43. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 75 г . На 100 шт булочек расходуется 8,7 кг теста. Масса выпеченных булочек 7,7 кг. Сделать вывод.

44. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 200 шт булочек массой по 50 г . На 200 шт булочек расходуется 24 кг теста. Масса выпеченных булочек 22 кг. Сделать вывод.

45. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 200 шт булочек массой по 100 г . На 100 шт булочек расходуется 48 кг теста. Масса выпеченных булочек 43 кг. Сделать вывод.

46. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 200 шт булочек массой по 100 г. Вес горячих изделий 43 кг. Вес холодных изделий 42 кг. Сделать вывод.

47. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 200 шт булочек массой по 50 г. Вес горячих изделий 22 кг. Вес холодных изделий 21,2 кг. Сделать вывод.

48. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 100 шт булочек массой по 75 г. Вес горячих изделий 7,9 кг. Вес холодных изделий 7,7 кг. Сделать вывод.

49. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 100 шт булочек массой по 100 г. Вес горячих изделий 10,2 кг. Вес холодных изделий 10 кг. Сделать вывод.

50. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 100 шт булочек массой по 50 г. Вес горячих изделий 5,2 кг. Вес холодных изделий 5 кг. Сделать вывод.

51.Плановый выход плетенки с маком, массой 0,4 кг, составляет 135%. За смену выработано 2000 шт изделий и израсходовано 600 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену. Сделать вывод.

52. Плановый выход халы с маком, массой 0,4 кг, составляет 135%. За смену выработано 2100 шт изделий и израсходовано 600 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену. Сделать вывод.

53. Плановый выход батонов нарезных, массой 0,4 кг, составляет 147%. За смену выработано 1400 шт изделий и израсходовано 380 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену. Сделать вывод.

54. Рассчитать массу тестовой заготовки сдобной булочки Анюта весом 50 г. Известно, что упек составил 11%, усушка – 4%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг.

55. Рассчитать массу тестовой заготовки слойки весом 50 г. Известно, что упек составил 8%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

56. Рассчитать массу тестовой заготовки булочки Лира весом 100 г. Известно, что упек составил 7%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

57. Рассчитать массу тестовой заготовки булочки Вятьба весом 75 г. Известно, что упек составил 9%, усушка – 4%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

58. Рассчитать массу тестовой заготовки витушки сдобной весом 300 г. Известно, что упек составил 8%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

59. Рассчитать массу тестовой заготовки бабы ромовой весом 50 г. Известно, что упек составил 10%, усушка – 3%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

60. Рассчитать массу тестовой заготовки бабы ромовой весом 100 г. Известно, что упек составил 9%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

Задания для оценки освоения МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

61. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из сдобного пресного теста.

62. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из пряничного теста.

63. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из песочного теста.

64. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из бисквитного теста.

65. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из заварного теста.

66. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из слоеного теста.

67. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из воздушного теста.

68. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из воздушного орехового теста.

69. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из вафельного теста.

70. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из бисквита масляного.

71. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из миндального теста.

72. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из пряничного теста заварного.

73. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из пряничного теста сырцового.

74. Технология приготовления яичной смазки различными способами. Контроль качества готовой яичной смазки.

75. Технология приготовления яичной смазки различными способами. Контроль качества готовой яичной смазки. Способы нанесения на поверхность изделия.

76. Технология приготовления крема сливочного орехового. Способы нанесения на поверхность изделия.

77. Технология приготовления крема сливочного «Шарлот» и его использование.

78. Технология приготовления крема белкового заварным способом и его использование.

79. Технология приготовления помады кондитерской и её использование.

80. Технология приготовления помады основной и её использование.

81. Технология приготовления сиропа для промочки и его использование.

82. Технология приготовления тиражного сиропа и его использование.

83. Технология приготовления сахарной мастики и её использование.

84. Технология приготовления крема заварного и его использование.

85. Технология приготовления молочной мастики и её использование.

86. Технология приготовления жженки и её использование.

87. Технология приготовления крема из сыра и его использование.

88. Технология приготовления глазури шоколадной и её использование.

89. Технология приготовления сырцовой глазури и её использование.

90. Технология приготовления бисквитной жареной крошки и её использование.

91. Технология приготовления шоколадной посыпки и её использование.

92. Технология приготовления сахарной мастики и её использование.

93. Технология приготовления крема из растительных сливок и его использование.

94. Отделка поверхностей мучных кондитерских изделий. Назначение отделки, разновидности отделки. Ассортимент отделочных полуфабрикатов.

95. Порядок расчета количества отделочных полуфабрикатов.

96. Отделка поверхности мучных кондитерских изделий полуфабрикатами.

97. Способы нанесения сырцовой глазури на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении сырцовой глазури на поверхность изделия.

98. Способы нанесения заварной глазури на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении заварной глазури на поверхность изделия.

99. Способы нанесения сахарной пудры на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении сахарной пудры на поверхность изделия.

100. Способы нанесения яичной смазки на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении яичной смазки на поверхность изделия.

101. Нанесение помадки кондитерской на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении помадки кондитерской на поверхность изделия.

102. Способы нанесения посыпки кондитерской на поверхность изделия. Контроль качества посыпки.

103. Выявление дефектов при нанесении посыпки кондитерской на поверхность изделия.

104. Способы нанесения глазури кондитерской на поверхность изделия. Возможные дефекты

105. Выявление дефектов при нанесении глазури кондитерской на поверхность изделия.

106. Способы нанесения глазури сахарной на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении сахарной глазури на поверхность изделия.

107. Способы контроля качества готовых мучных кондитерских изделий.

108. Дефекты при нарушении режима отделки поверхности мучных кондитерских изделий, методы их устранения.

109. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Отбраковка готовых изделий.

110. Составить алгоритм отделки бисквитного рулета.

111. Составить алгоритм отделки пирожного «Эклер» из заварного полуфабриката.

112. Составить алгоритм отделки торта «Сказка» из бисквитного теста.

113. Составить алгоритм отделки бисквитных тортов.

114. Составить алгоритм отделки песочных тортов.

115. Составить алгоритм отделки слоеных тортов.

116. Составить алгоритм отделки заварных тортов.

117. Составить алгоритм отделки торта «Овальная корзинка» из бисквитного теста.

118. Составить алгоритм отделки торта «Подарочный» из песочного полуфабриката.

119. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из слоеного полуфабриката.

120. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из вафельного полуфабриката.

Проверяемые результаты обучения

Код	**Наименование результатов освоения** (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**

ПК.4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.
ПК.4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.
ПК.4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия
ПК.4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.
ПК.4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.
ПК.4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.
ОК.1.	Понимать сущность и	- демонстрация интереса к будущей

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

Таблица сочетаний проверяемых знаний и умений

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**	**№ задания**
У1. - Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	Определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания; Определение готовности изделий при выпекании; Знание ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста	Задание №1 Задание №2 Задание №4 Задание №6 Задание №9 Задание №17
У2. - Загружать полуфабрикаты в печь;	Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь;	Задание №3 Задание №4 Задание №5
У3. - Контролировать	Обоснование выбора режима выпечки для	Задание №3

паровой и температурный режим пекарной камеры;	различных видов мучных кондитерских изделий; Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи; Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	Задание №8
У4. - Определять готовность изделий при выпечке;	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; Выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;Выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;	Задание №10 Задание №13 Задание №16
У5. - Разгружать печь;	Демонстрация навыков разгрузки печи;	Задание №19 Задание №23 Задание №25 Задание №36
У6. - Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;	Обоснование выбора метода расчета готовой продукции;	Задание №14 Задание №20 Задание №51 Задание №52 Задание №53 Задание №41 Задание №42 Задание №43 Задание №44 Задание №45 Задание №46 Задание №47 Задание №48 Задание №49 Задание №50
У7. - Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий; Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий; Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	Задание №31 Задание №32
У8. - Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;	Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	Задание №18 Задание №22 Задание №26
У9. - Приготавливать отделочную крошку, помаду;	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады.	Задание №79 Задание №80 Задание №90 Задание №91
У10. – Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной	Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	Задание №79 Задание №80 Задание №99

пудрой, крошкой, помадой;		Задание №101 Задание №103 Задание №108
31. - Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;	Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов к выпечке	Задание №9 Задание № 13 Задание №17
32. - Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; Выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; Выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Задание №3 Задание №7 Задание №11 Задание №21 Задание №23 Задание №25 Задание №27
33. - Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;	Выпекания сухарных плит, сушки сухарных изделий;	Задание №32 Задание №33
34. - Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;	Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	Задание №29 Задание №30
35. - Приемы посадки полуфабрикатов в печь;	Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.	Задание №5 Задание №17
36. - Методы расчета упека, усушки хлебных изделий;	Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки.	Задание №41 Задание №42 Задание №43 Задание №44 Задание №45 Задание №46 Задание №47 Задание №48 Задание №49
37. - Методы расчета выхода готовой продукции;	Обоснование выбора метода расчета выхода готовой продукции.	Задание №50 Задание №51 Задание №52
38. - Методы определения готовности изделий при выпечке;	Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.	Задание №9 Задание №10 Задание №13 Задание №16 Задание №19
39. - Правила техники безопасности при выборке готовой продукции;	Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	Задание №19 Задание №23 Задание №25
310. - Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий	Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.	Задание №28 Задание №75 Задание №95

ЗАДАНИЯ

МДК. 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Билет 1.

1. Технологическое значение процесса выпекание хлеба при приготовлении хлебобулочных изделий. Образование хлебной корки. Образование хлебного мякиша.

2. Выпечка слоеных изделий. Подбор температурных режимов. Методы определения готовности изделий. Требования к качеству изделий.

3. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г . На 100 шт булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5,2 кг. Сделать вывод.

Билет 2.

1. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба, методы определения и устранения.

2. Органолептическая оценка качества слоеных тестовых заготовок перед выпечкой.

3. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 100 г . На 100 шт булочек расходуется 11,6 кг теста. Масса выпеченных булочек 10,2 кг. Сделать вывод.

Билет 3.

1. Технологические режимы выпекания хлеба формового, используемое оборудование для выпечки хлеба формового.

2. Технологические режимы выпечки кексов. Методы определения готовности кексов. Правила техники безопасности при выборке кексов из печи.

3. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100 шт булочек массой по 75 г . На 100 шт булочек расходуется 8,7 кг теста. Масса выпеченных булочек 7,7 кг. Сделать вывод.

Билет 4.

1. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба формового, методы определения и устранения.

2. Органолептическая оценка качества кексов, возможные дефекты при нарушении режима выпечки, методы их устранения.

3. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 200 шт булочек массой по 50 г . На 200 шт булочек расходуется 24 кг теста. Масса выпеченных булочек 22 кг. Сделать вывод.

Билет 5.

1. Технологические режимы выпекания хлеба подового. Оборудование для выпечки хлеба подового.

2. Технологические режимы выпечки печенья. Методы определения готовности изделий при выпекании. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

3. . Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 200 шт булочек массой по 100 г . На 100 шт булочек расходуется 48 кг теста. Масса выпеченных булочек 43 кг. Сделать вывод.

Билет 6.

1. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба подового, методы определения и устранения.

2. Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Дефекты готовых изделий и причины их вызывающие.

3. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 200 шт булочек массой по 100 г. Вес горячих изделий 43 кг. Вес холодных изделий 42 кг. Сделать вывод.

Билет 7.

1. Технологические режимы выпекания хлеба заварного. Оборудование для выпечки хлеба заварного.

2. Технологические режимы выпечки пряников. Методы определения готовности пряников. Требования к качеству пряников.

3. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 200 шт булочек массой по 50 г. Вес горячих изделий 22 кг. Вес холодных изделий 21,2 кг. Сделать вывод.

Билет 8.

1. Требования к качеству хлеба заварного, возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба заварного.

2. Расчет выхода готовой продукции.

3. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 100 шт булочек массой по 75 г. Вес горячих изделий 7,9 кг. Вес холодных изделий 7,7 кг. Сделать вывод.

Билет 9.

1. Выпечка. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Дефекты при нарушении режима выпекания.

2. Ассортимент и отличительные особенности выпечки изделий из замороженного теста.

3. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 100 шт булочек массой по 100 г. Вес горячих изделий 10,2 кг. Вес холодных изделий 10 кг. Сделать вывод.

Билет 10.

1. Определение готовности хлеба по органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка качества изделий из замороженного теста. Возможные дефекты готовых изделий из замороженного теста и причины их вызывающие.

3. Определить потери в массе в кг и усушку в % к массе горячих изделий 100 шт булочек массой по 50 г. Вес горячих изделий 5,2 кг. Вес холодных изделий 5 кг. Сделать вывод.

Билет 11.

1. Подбор режимов выпекания булочных изделий. Способы регулирования режимов выпекания булочных изделий.

2. Режимы выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.

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

Билет 12.

1. Назначение надрезки. Виды и назначение надрезчиков. Устройство и принцип действия надрезчиков.

2. Виды оборудования для выпечки сухарных плит и сухарей. Методы регулирования пара и температуры.

3. Плановый выход халы с маком, массой 0,4 кг, составляет 135%. За смену выработано 2100 шт изделий и израсходовано 600 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену. Сделать вывод.

Билет 13.

1. . Определение готовности булочных изделий при выпечке различными методами. Правила техники безопасности при выборе готовой продукции.

2. Контроль качества готовности сухарных плит и сухарей при выпечки. Отбраковка готовых изделий по органолептическим показателям.

3. Плановый выход батонов нарезных, массой 0,4 кг, составляет 147%. За смену выработано 1400 шт изделий и израсходовано 380 кг муки. Найти фактический выход изделий за смену. Сделать вывод.

Билет 14.

1. Понятие упек и усушка хлеба и хлебобулочных изделий. Факторы влияющие на их величину.

2. Уменьшения массы тестовой заготовки. Порядок расчета упека и усушки.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки сдобной булочки Анюта весом 50 г. Известно, что упек составил 11%, усушка – 4%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг.

Билет 15.

1. Выпечка бараночных изделий. Ошпарка и отделка поверхности бараночных изделий.

2. Понятие оценка качества готовых изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки слойки весом 50 г. Известно, что упек составил 8%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

Билет 16.

1. Методы определения готовности бараночных изделий. Требования к качеству готовых изделий.

2. Хлебопекарные печи. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки булочки Лира весом 100 г. Известно, что упек составил 7%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

Билет 17.

1. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Приемы и методы посадки полуфабрикатов в печь для сдобных изделий.

2. Алгоритм приготовления хлеба формового. Возможные дефекты готовых изделий, причины их вызывающие.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки булочки Вятьба весом 75 г. Известно, что упек составил 9%, усушка – 4%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

Билет 18.

1. Требования к качеству готовых сдобных изделий. Дефекты и причины их вызывающие.

2. Алгоритм приготовления хлеба подового. Возможные дефекты готовых изделий, причины их вызывающие.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки витушки сдобной весом 300 г. Известно, что упек составил 8%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

Билет 19.

1. Методы определения готовности сдобных изделий. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

2. Алгоритм приготовления булочных изделий. Возможные дефекты готовых изделий, причины их вызывающие.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки бабы ромовой весом 50 г. Известно, что упек составил 10%, усушка – 3%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

Билет 20.

1. Технологические потери (упек, усушка) при выпекании сдобных изделий. Порядок расчета технологических потерь при выпекании.

2. Технологический процесс замеса и образования теста.

3. Рассчитать массу тестовой заготовки бабы ромовой весом 100 г. Известно, что упек составил 9%, усушка – 2%, отклонение массы тестовой заготовки 0,01 кг

МДК. 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Билет 1.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из сдобного пресного теста.

2. Технология приготовления сиропа для промочки и его использование.

3. Нанесение помадки кондитерской на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении помадки кондитерской на поверхность изделия.

Билет 2.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из пряничного теста.

2. Технология приготовления тиражного сиропа и его использование.

3. Способы нанесения посыпки кондитерской на поверхность изделия. Контроль качества посыпки.

Билет 3.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из песочного теста.

2. Технология приготовления сахарной мастики и её использование.

3. Выявление дефектов при нанесении посыпки кондитерской на поверхность изделия.

Билет 4.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из бисквитного теста.

2. Технология приготовления крема заварного и его использование.

3. Способы нанесения глазури кондитерской на поверхность изделия. Возможные дефекты.

Билет 5.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из заварного теста.

2. Технология приготовления молочной мастики и её использование.

3. Выявление дефектов при нанесении глазури кондитерской на поверхность изделия.

Билет 6.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из слоеного теста.

2. Технология приготовления жженки и её использование.

3. Способы нанесения глазури сахарной на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении сахарной глазури на поверхность изделия.

Билет 7.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из воздушного теста.

2. Технология приготовления крема из сыра и его использование.

3. Способы контроля качества готовых мучных кондитерских изделий.

Билет 8.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из воздушного орехового теста.

2. Технология приготовления глазури шоколадной и её использование.

3. Дефекты при нарушении режима отделки поверхности мучных кондитерских изделий, методы их устранения.

Билет 9.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из вафельного теста.

2. Технология приготовления сырцовой глазури и её использование.

3. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Отбраковка готовых изделий.

Билет 10.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из бисквита масляного.

2. Технология приготовления бисквитной жареной крошки и её использование.

3. Составить алгоритм отделки бисквитного рулета.

Билет 11.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из миндального теста.

2. . Технология приготовления шоколадной посыпки и её использование.

3. Составить алгоритм отделки пирожного «Эклер» из заварного полуфабриката.

Билет 12.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из пряничного теста заварного.

2. Технология приготовления сахарной мастики и её использование.

3. Составить алгоритм отделки торта «Сказка» из бисквитного теста.

Билет 13.

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из пряничного теста сырцового.

2. Технология приготовления крема из растительных сливок и его использование.

3. Составить алгоритм отделки бисквитных тортов.

Билет 14.

1. Технология приготовления яичной смазки различными способами. Контроль качества готовой яичной смазки.

2. Отделка поверхностей мучных кондитерских изделий. Назначение отделки, разновидности отделки. Ассортимент отделочных полуфабрикатов.

3. Составить алгоритм отделки песочных тортов.

Билет 15.

1. Технология приготовления яичной смазки различными способами. Контроль качества готовой яичной смазки. Способы нанесения на поверхность изделия.

2. Порядок расчета количества отделочных полуфабрикатов.

3. Составить алгоритм отделки слоеных тортов.

Билет 16.

1. Технология приготовления крема сливочного орехового. Способы нанесения на поверхность изделия.

2. Отделка поверхности мучных кондитерских изделий полуфабрикатами.

3. Составить алгоритм отделки заварных тортов.

Билет 17.

1. Технология приготовления крема сливочного «Шарлот» и его использование.

2. Способы нанесения сырцовой глазури на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении сырцовой глазури на поверхность изделия.

3. Составить алгоритм отделки торта «Овальная корзинка» из бисквитного теста.

Билет 18.

1. Технология приготовления крема белкового заварным способом и его использование.

2. . Способы нанесения заварной глазури на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении заварной глазури на поверхность изделия.

3. Составить алгоритм отделки торта «Подарочный» из песочного полуфабриката.

Билет 19.

1. Технология приготовления помады кондитерской и её использование.

2. Способы нанесения сахарной пудры на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении сахарной пудры на поверхность изделия.

3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из слоеного полуфабриката.

Билет 20.

1. Технология приготовления помады основной и её использование.

2. Способы нанесения яичной смазки на поверхность изделия. Выявление дефектов при нанесении яичной смазки на поверхность изделия.

3. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из вафельного полуфабриката.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретических знаний профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий по профессии СПО 19.01.04. Пекарь.

Проверяемые компетенции:

профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать 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.
ПК4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

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 экзамену по междисциплинарному курсу МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных 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 1. Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных 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.

К экзамену по междисциплинарному курсу МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки 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 1.

Отделка поверхностей 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.

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билеты включают в себя три вопроса, содержащие задания на проверку знаний разделов рабочей программы МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий:

Раздел 1. Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Раздел 1.

Отделка поверхностей 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-З10, У1-У10	- обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - выпекание кексов, пряников, вафель, печенья; - выпекание полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий - выпекание сухарных плит, сушки сухарных изделий; - демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста; - обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь; - обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки; - обоснование выбора метода расчета выхода готовой продукции; - демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки; - демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции; -демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.; - определение готовности	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 по теме.	

	полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания; - определение готовности изделий при выпекании; - знание ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста; - демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь; - обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий; - демонстрация навыков регулировки режимов работы печи; - демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции; - выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; - выпечка кексов, пряников, вафель, печенья; - выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - демонстрация навыков разгрузки печи; - обоснование выбора метода расчета готовой продукции; Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий; - демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий; - демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей; - определение готовности изделий при выпекании; - демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки; - оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям; - демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады; - демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.		

Таблица сочетаний проверяемых ПК и ОК

Компетенции	Показатели оценки результата	Форма экзамена
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.	
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование выбора метода расчета готовой продукции.	
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий. Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных	Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	

кондитерских изделий.		
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи. Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	
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	- обзор публикаций в профессиональных изданиях; - эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; - изучение инновационных технологий	

профессиональных задач		
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	

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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.04.01., МДК.04.02.		
Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**	**Оценка**
З1. - Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;	Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов к выпечке	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.
З2. - Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; Выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; Выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	
З3. - Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;	Выпекания сухарных плит, сушки сухарных изделий;	
З4. - Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;	Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	
З5. - Приемы посадки полуфабрикатов в печь;	Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.	
З6. - Методы расчета упека, усушки хлебных изделий;	Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки.	
З7. - Методы расчета выхода готовой продукции;	Обоснование выбора метода расчета выхода готовой продукции.	
З8. - Методы определения готовности изделий при выпечке;	Демонстрация знаний методов определения готовности изделий при выпечки.	
З9. - Правила техники безопасности при выборке готовой продукции;	Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	
З10. - Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку	Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку	

поверхности изделий	поверхности изделия.	
У1. - Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	Определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания; Определение готовности изделий при выпекании; Знание ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста	
У2. - Загружать полуфабрикаты в печь;	Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь;	
У3. - Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;	Обоснование выбора режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий; Демонстрация навыков регулировки режимов работы печи; Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при выборке готовой продукции.	
У4. - Определять готовность изделий при выпечке;	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; Выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;Выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;	
У5. - Разгружать печь;	Демонстрация навыков разгрузки печи;	
У6. - Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;	Обоснование выбора метода расчета готовой продукции;	
У7. - Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий; Демонстрация навыков выпекания сушек, сухарных изделий; Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	
У8. - Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим	Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация знаний	

показателям;	методов определения готовности изделий при выпечки. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
У9. - Приготавливать отделочную крошку, помаду;	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады.	
У10. – Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	
Итоговая оценка		