

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

Фонд оценочных средств
Профессионального модуля
ПМ.07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Нарьян-Мар
2021

Фонд оценочных средств профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

Разработчики:

Борисенко Ксения Владимировна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен к утверждению на заседании предметно – цикловой комиссий гуманитарных дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г.Волкова».

Заключение предметно – цикловой комиссии химико-технологических и ветеринарных дисциплин №9 от «20» мая 2021года.

Председатель ПЦК: _____ / Деревянко Л.Н. /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	4
2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	5
2.1 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ	5
2.2 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	12
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	16

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ .06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

ФОС профессионального модуля ПМ .06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь включает контрольные материалы для проведения текущего контроля промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС профессионального модуля ПМ .06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь разработан в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология., рабочей программой профессионального модуля ПМ .06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

2.1 Комплект материалов для проведения контрольных работ

1. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится
А) на листах; б) в формах.
2. Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на
листах?
3. Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?
4. Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы
протекают при выпечке тестовых заготовок?
5. От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?
6. Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании
мякиша?
А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.
7. При выпечке тестовые заготовки прогреваются
А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с
мякиша,
в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
8. Прогревается быстрее тесто
А) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой
влажностью.
9. Специфическая окраска корки обусловлена
А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
10. Перечислите основные элементы печного агрегата.
11. Соотнести виды пекарных камер:
 - 1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через
одно окно (устье),
 - 2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка
- с противоположной.

- А) - тупиковые; б) туннельные
12. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.
13. Что такое упек тестовой заготовки?
14. От чего зависит величина упека?
15. Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.
16. Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:
- 1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
 - 2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
 - 3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.
17. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры
- А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.
18. Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону
- А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.
19. Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?
20. Объективным показателем готовности хлеба является
- А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.
21. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере
- А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
22. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере
- А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
23. С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
24. Каковы особенности приготовления рижского хлеба?

25. Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения

А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.

26. Перечислить пути ликвидации технологических потерь.

27. Пробные производственные выпечки производят с целью...

28. Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?

29. Перечислить стадии производства бараночных изделий.

30. Бараночные изделия выпекают при температуре...

31. Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась гляцевитая поверхность?

32. Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине

А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.

33. По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не промешанной муки?

Эталон ответа

1а
2 2-4 см
3 620*340 мм
4 Прогрев, Образование корки и мякиша, Формирование вкуса и аромата, Увеличение объема, Уменьшение массы.
5 От температуры среды пекарной камеры, массы и формы ТЗ, влажности среды пекарной камеры.
6 в
7 а
8 а
9 б
10 генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения,

вспомогательные устройства,
контрольно-измерительные приборы
11 1 - а, 2 - б.
12 ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары),автоматические системы
13 уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания продуктов брожения
14 от формы и массы тестовой заготовки,
от способа выпечки изделия (в формах или на поду),от режима выпечки,от конструкции печи.
15 продолжительность, температура, влажность среды
16 1-б, 2-в, 3-а
17 б
18 в
19 путем изменения температуры выпечки, продолжительности выпечки, применения увлажнения.
20 б
21 а
22 в
23 позволяют отличить одно изделие от другого и улучшают состояние поверхности хлеба. Газы и пары, образовавшиеся в тесте при выпечке, выходят в месте надрезов и наколов, не разрывая корку изделия.
24 Для образования мучнистой нижней корки рижского хлеба тестовые заготовки помещают в расстойный шкаф на досках, густо посыпанных мукой. Перед выпечкой тестовые заготовки смазывают крахмальным клейстером.
25 б
26 строгое соблюдение правил эксплуатации, постоянное наблюдение за состоянием оборудования, строгое выполнение технологических режимов производства.
27 для определения выхода хлебобулочных изделий
28 количество сырья по стадиям технологического процесса, влажность теста, технологические и производственные потери и затраты; массу готовых изделий, количество готовых изделий, среднюю массу одного изделия.
29 приготовление теста, натирка, формовка, расстойка, ошпарка (обварка) тестовых колец, выпечка, расфасовка, упаковка.
30 265-290°С
31 при их выпечке необходимо удалять пар из пекарной камеры
32 а
33 Недостаточная продолжительность замеса теста или неудовлетворительная работа тестомесильной машины.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

70%	«3» удовлетворительно
80%	«4» хорошо
90% и выше	«5» отлично

Тема «Выпечка хлеба. Хлебопекарные печи»

1. Какие изменения происходят с тестовой заготовкой при выпечке?
2. Хлебные изделия выпекают в пекарной камере хлебопекарных печей при температуре паровоздушной среды _____.
3. При выпечке тестовые заготовки прогреваются
 - а) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша,
 - в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
4. По сравнению с подовым хлебом, формовой хлеб выпекается
 - а) быстрее; б) медленнее.
5. Плотная посадка тестовых заготовок на под печи
 - а) замедляет выпечку изделий; б) ускоряет выпечку изделий.
6. Проогревается быстрее тесто
 - а) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.
7. Образование твердой хлебной корки происходит в результате _____ слоев тестовой заготовки.
8. Температура корки к концу выпечки достигает _____.
9. Специфическая окраска корки обусловлена
 - А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
10. Как подразделяются хлебопекарные печи по технологическому назначению?
11. Перечислить показатели оценки работы хлебопекарных печей.
12. Каковы преимущества туннельных печей перед тупиковыми?

13. Перечислить недостатки туннельных печей.
14. Назовите основные элементы печного агрегата.
15. Каковы преимущества газообразного топлива?
16. Соотнести виды пекарных камер:
- 1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
- 2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка - с противоположной.
- А) - тупиковые; б) туннельные.
17. Хлебопекарные печи имеют _____ и _____
под.
18. Тепло для выпечки хлебных изделий поступает в пекарную камеру от _____.
19. Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.
20. Теплоутилизаторы - устройства печного агрегата
- А) теплопередающие; б) контрольно-измерительные; в) вспомогательные.

Эталоны ответов:

- 1 прогрев; образование корки и мякиша; формирование вкуса и аромата; увеличение объема; уменьшение массы.
- 2 200-280° С.
- 3 а
- 4 б
- 5 а
- 6 а
- 7 обезвоживания, наружных
- 8 160-180° С.
- 9 б
- 10 универсальные, специализированные

11 удельный расход топлива, удельный расход пара, удельный расход электроэнергии, удельный съем продукции с 1 м²занимаемой площади, металлоемкость.

12 обеспечение организации поточности производственного процесса, возможность механизации загрузки тестовых заготовок и выгрузки готовых изделий, лучшее распределение тепла по зонам пекарной камеры, автоматизация контроля за тепловым и влажностным режимами, визуальное наблюдение за процессом выпечки и т.д.

13 рабочая площадь пода - только верхняя ветвь конвейера, печи занимают большую производственную площадь, высокая стоимость строительства хлебопекарных предприятий и эксплуатационные расходы.

14 генератор тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, ограждения, вспомогательные устройства, контрольно-измерительные приборы.

15 транспортируется по трубам, отсутствует необходимость в складах для топлива; при сжигании газа поверхности греющих каналов не загрязняются золой и сажей;улучшаются условия труда обслуживающего персонала.

16 1-б,2-а

17 стационарный, конвейерный

18 генератора

19 ртутные технические термометры, термоэлектрические пирометры (термопары),автоматические системы.

20 в

2.2 Комплект материалов для проведения практических занятий

Решение задач

Задача 1

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочки дорожной массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Решение

1. Определяем расход теста на 50 шт булочки дорожной.

Он составляет $114\text{г} * 50 \text{ шт} = 5700 \text{ г} = 5,7 \text{ кг}$.

2. Определяем массу выпеченных 50 шт булочек.

Она составляет $100 \text{ г} * 50 \text{ шт} = 5000 \text{ г} = 5,0 \text{ кг}$.

3. Определяем потери в массе:

$5,7 \text{ кг} - 5,0 \text{ кг} = 0,7\text{кг}$.

4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100$$

$= 5,7 - 0,7 = 87,7\%$

5. Определяем упек по формуле

$$5,7 - 5,0 = 14\%$$

6. Определяем массу муки на 50 шт булочки дорожной.

Она составляет $6100 \text{ г} * 50 + 200 \text{ г} * 50 = 3050 + 100 = 3150 \text{ кг}$.

7. Определяем припек по формуле

$$= 5,0 - 3,150 = 34,98\% = 58,7\%$$

Ответ: при выпекании 50 шт булочки дорожной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,7кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий

до выпекания составляет 87,7%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14%, припек выпеченного теста к массе муки - 58,7%.

Задача 2

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Решение

1. Определяем расход теста на 70 шт сдобы обыкновенной.

Он составляет $60,3 \times 70 \text{ шт} = 4221 \text{ г} = 4,221 \text{ кг}$

2. Определяем массу выпеченных 70шт сдобы.

Она составляет $50 \text{ г} \times 70 \text{ шт} = 3500 \text{ г} = 3,5 \text{ кг}$.

3. Определяем потери в массе:

$4,221 \text{ кг} - 3,5 \text{ кг} = 0,721 \text{ кг}$.

4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$

$4,221 - 0,721 \times 100 = 82,9\%$

5. Определяем упек по формуле

6. Определяем массу муки на 70штсдобы.

Она составляет: $3556 \times 70 + 148 \times 70 = 100 \ 100$

$2489 + 104 = 2593 = 2,6 \text{ кг}$.

7. Определяем припек по формуле

Ответ: при выпекании 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,721 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 82,9%, упек выпеченного изделия к массе теста - 20,6%, припек выпеченного теста к массе муки - 35%.

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Решение

1. Определяем расход теста на 80штбулочки ванильной.

Он составляет $117 \times 80 = 9360 \text{ г} = 9,36 \text{ кг}$

2. Определяем массу выпеченных 80штбулочек.

Она составляет $100 \text{ г} \times 80 \text{ шт} = 8000 \text{ г} = 8,0 \text{ кг}$.

3. Определяем потери в массе:

$9,36 \text{ кг} - 8,0 \text{ кг} = 1,36 \text{ кг}$.

4. Определяем выход готового изделия:

$$\frac{\text{масса изделий до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделий до выпекания}} * 100 =$$

$$9,36 - 1,36 \times 100 = 85,5\%$$

5. Определяем упек по формуле

$$9,36 - 8,0 \times 100 = 14,5\%$$

6. Определяем массу муки на 80штбулочек. Она составляет

$$6555 \times 80 + 200 \times 80 = 5244 + 160 = 5404 \text{ г} = 5,404 \text{ кг}$$

7. Определяем припек по формуле

$$8,0 - 5,404 * 100 = 48\%.$$

Ответ: при выпекании 80 шт булочки ванильной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 1,36 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 85,5%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14,5%, припек выпеченного теста к массе муки - 48%.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценка «отлично» ставится, если: обучающийся свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для решения. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка «хорошо» ставится, если: обучающийся допустил небольшие неточности в решении задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если: обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но все же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы времени.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если: обучающийся не справился с задачей.

3. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации

Тестовая работа № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 40 вопросов

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания - 60 минут.

1. Вафельное тесто выпекают

А) в пароконвектомате Б) в аэрогриле В) в вафельнице

2. Вафельницу перед выпеканием нагревают до температуры

А) 210 градусов Б) 190 градусов В) 170 градусов

3. Вафли будут плохо пропекаться при условии

А) тесто имеет влажность меньше 65 %

Б) тесто имеет влажность больше 65%

4. Время выпечки вафель удлиняется при условии

А) влажности теста меньше 65% Б) влажности теста больше 65%

5. После выпечки вафельные листы охлаждают

А) одиночными листами на сетках

Б) выстаивают в стопках В) используют сразу

6. Вафельные листы получились непористые в следствии

А) длительной выпечки Б) низкой температуры выпечки

В) неравномерного обогрева вафельницы

7. Поверхность вафель не имеет четкого рисунка в следствии

А) недостаточного количества разрыхлителя в тесте

Б) низкой температуры выпечки В) вафельные формы не зачищены

8. Изделия из пряничного теста выпекают при температуре

А) 180-200 градусов Б) 200-240 градусов В) 250-260 градусов

9. Режим и продолжительность выпечки пряничного теста зависят от

А) толщины изделий Б) количества разрыхлителя В) влажности теста

10. Изделия из пряничного теста получаются расплывчатыми в следствии

А) высокой температуры печи Б) низкой температуры печи

В) много сахаристых веществ

11. Верхняя корка у пряников отделяется в следствии

А) перегрева печи Б) высокой температуры теста В) большого количества аммония

12. Песочное тесто выпекают при температуре

А) 260-270 градусов Б) 190-220 В) 240-250 градусов

13. Песочный полуфабрикат получился плохо пропеченный в следствии

А) завышенной температуры выпекания

Б) недостаточного времени выпекания В) низкой температуры выпекания

14. Песочный полуфабрикат бледный в следствии

А) низкой температуры выпекания Б) в тесте увеличено содержание жира

В) полуфабрикат выпекался в жарочном шкафе

15. Изделия из песочного теста после выпекания охлаждают

А) сразу перекладывая в лотки Б) на листах В) складывая в стопки

16. Бисквитное тесто выпекают при температуре

А) 180-190 градусов Б) 230-240 В) 200-220 градусов

17. Время выпекания бисквитного теста зависит от

А) объема теста Б) толщины теста В) количества сахара

18. Бисквитное тесто выпекают

А) в капсулах Б) в тортовых формах В) на листах Г) во фритюре

19. При выпекании в первые 10 минут бисквитный полуфабрикат нельзя трогать

А) бисквит осядет Б) бисквит подгорит В) ничего не произойдет

20. После выпекания бисквитный полуфабрикат охлаждают в формах

А) 10 часов Б) 2-3 часа В) 20-30 минут

21. После выпекания бисквитный полуфабрикат выдерживают при температуре

А) 16 градусов Б) 20 градусов В) 22 градуса

22. Бисквитный полуфабрикат после выпекания получился малопористый в следствии

А) механического воздействия при выпечке

Б) недостаточного времени выпекания В) высокой температуры выпекания

23. Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку в следствии

А) низкой температуры выпечки Б) недостаточного времени выпекания

В) высокой температуры выпекания

24. Заварной полуфабрикат во время выпечки осядет

А) если рано уменьшили температуру выпечки

Б) если тесто имело слабую консистенцию

В) если полуфабрикат выпекался при температуре 220 градусов

25. Определить верный режим выпекания заварного полуфабриката

А) 220 градусов 30 минут

Б) 190-220 градусов(10 минут сначала, 240 градусов оставшиеся 15 минут)

В) 190-220 градусов 30-35 минут (сначала 12-15 минут при температуре 220 градусов, затем при 190 градусов)

26. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем в следствии

- А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
- В) раннего снижения температуры выпекания

27. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности в следствии

- А) раннего снижения температуры выпекания
- Б) высокой температуры выпекания В) низкой температуры выпекания

28. Слоеное тесто выпекают

- А) целым пластом Б) поштучно В) в формах

29. Слоеное тесто выпекают при температуре

- А) 190 градусов Б) 220 градусов В) 250 градусов

30. Время выпекания слоеного теста

- А) 20-25 минут Б) 30 минут В) 35-40 минут

31. Слоеное тесто перед выпеканием

- А) смазывают маслом Б) прокалывают в нескольких местах
- В) смачивают водой

32. Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком в следствии

- А) низкой температуры выпекания Б) высокой температуры выпекания
- В) длительного выпекания полуфабриката

33. Слоеный полуфабрикат имеет вздутия в следствии

- А) недостаточно прокололи перед выпечкой
- Б) полуфабрикат выпекался при высокой температуре
- В) листы перед выпеканием не смочили водой

34. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий в следствии

- А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
- В) механического воздействия

35. Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат) в следствии

- А) тесто мало выстаивалось перед выпечкой
Б) механического воздействия В) высокой температуры выпекания

36. Воздушное тесто выпекают при температуре

- А) 160 градусов Б) 110 градусов В) 220 градусов

37. Время выпечки воздушного полуфабриката

- А) 1 час Б) 40 минут В) 30 минут

38. Мякиш воздушного полуфабриката тягучий в следствии

- А) высокой температуры выпекания Б) низкой температуры выпекания
В) недостаточное время выпекания

39. Воздушный полуфабрикат получится темного цвета

- А) если выпекать при высокой температуре
Б) если выпекать при низкой температуре В) если выпекать длительное

время

40. Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания в следствии

- А) длительного выпекания Б) недостаточного времени выпекания
В) выпекания при более высокой температуры

Эталоны ответов

1 в	17 аб
2 в	18 абв
3 б	19 а
4 б	20 в
5 аб	21 б
6 аб	22 а
7 в	23 аб
8 б	24 аб
9 а	25 в
10 б	26 а
11 а	27 б
12 а	28 аб
13 б	29 в
14 а	30 а
15 б	31 б
16 в	32 а

33 а
34 б
35 а
36 б

37 а
38 а
39 а
40 б

Критерии оценивания

40-38 - 5 (отлично)
37-35 - 4 (хорошо)
34-32 - 3 (удовлетворительно)
31 - 2 (неудовлетворительно)

Билеты для экзамена ПМ 06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

Билет № 1

1. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.

2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания гребешковых булочных изделий.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 2

1. Теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.

2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плюшки московской.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 3

1. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей. Показатели оценки работы печей.

2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для булочек повышенной калорийности.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 80 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 4

1. Туннельные и тупиковые хлебопекарные печи. Преимущества и недостатки. Основные элементы печного агрегата.

2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для ватрушки сдобной.

3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 45 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 5

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (генератора тепла, пекарной камеры).

2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для подмосковных батонов.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и

булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 6

1. Характеристика зон пекарной камеры туннельных печей.
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для плетенок.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 7

1. Технологическая характеристика элементов печного агрегата (пода печи, теплопередающих устройств, контрольно-измерительных приборов).
2. Изложить технологическую последовательность отделки и выпекания заготовок для рижского хлеба.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 85 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 8

1. Упек, факторы на него влияющие.
2. Изложить технологический процесс выпекания подового хлеба с обжаркой.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 50 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 9

1. Определение величины упека для хлебных изделий с отделкой.
Основные пути снижения упека.

2. Объяснить последовательность измерения температуры готового хлеба.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 55 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 10

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара.

2. Изложить органолептические признаки готовности хлеба.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 90 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 11

1. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Технологическая характеристика зон высокой и пониженной температур.

2. Объяснить значение правильного определения готовности хлеба.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 12

1. Факторы, влияющие на режим выпечки хлебобулочных изделий.
Регулирование режима выпечки.

2. Перечислить приборы, используемые для контроля температуры среды пекарной камеры.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 120 шт булочек ванильных массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 13

1. Определение готовности хлебобулочных изделий.

2. Перечислить факторы, влияющие на величину упека.

3. Пекарю предприятия общественного питания необходимо выпечь 75 шт булочек домашних массой 100 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 14

1. Технологический процесс выпекания формового хлеба.

2. Объяснить преимущества и недостатки газообразного топлива.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек молочных массой 50 г (рецептура № 123, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 15

1. Технологический процесс выпекания подового хлеба.

2. Объяснить преимущества и недостатки туннельных печей.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 60 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и

булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 16

1. Технологический процесс выпекания булочных изделий на листах и на поду.

2. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Алтайских» массой 60 г (рецептура № 109, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 17

1. Технологический процесс выпекания сдобных изделий.

2. Объяснить изменения, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 85 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 18

1. Выход хлебобулочных изделий. Контроль выхода на хлебопекарном предприятии.

2. Изложить технологические свойства фторопласта-4.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек «Октябренок» массой 80 г (рецептура № 111, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 19

1. Технологические затраты и технологические потери в производстве хлебобулочных изделий.

2. Изложить технологические свойства тефлонового покрытия хлебопекарных форм.

3. В кондитерском цехе необходимо выпечь 100 шт булочек «Розовых» массой 60 г (рецептура № 120, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Билет № 20

1. Технологический процесс выпечки бараночных изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.

2. Объяснить технологический процесс прогрева теста-хлеба при выпечке.

3. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 100 шт булочек дорожных массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

Критерии оценок квалификационного экзамена

1. На "Отлично" оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся обнаруживает глубокую общетеоретическую подготовку

- демонстрирует умение работы с различными видами источников;

- проявляет умение обобщать, систематизировать используемый материал;

Владение навыками:

- обучающийся правильно и технически грамотно выполняет все практические операции по выполнению своего задания (приготовлено в соответствии с технологией приготовления) без нарушений;

- изделия приготовлены полностью в соответствии с рецептурой и по

органолептическим показателям отвечают продукты высокого качества;

- не допускает ни каких ошибок в практической работе;
- соблюдает правила по технике безопасности и охране труда.

2. На "Хорошо" оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся показал хорошие знания (допустил 1-2 ошибки в теории был некорректен в исследовании терминологии);

Владеет навыками:

- обучающийся правильно и технически грамотно выполняет все практические операции по выполнению своего задания;

- работу обучающийся выполнил правильно, сделаны правильные наблюдения и проведен бракераж, но при этом изделие приготовлено недостаточно хорошо, не полностью соответствует требованиям к внешнему виду;

- допускает незначительные ошибки при выполнении задания в практической работе;

- соблюдает правила по технике безопасности и охране труда, но при этом показал хорошие знания и владение профессиональными навыками.

3. На "Удовлетворительно" оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся показал удовлетворительные знания " (допустил 3-5 ошибок в теории);

- обучающийся затрудняется при ответе на вопросы.

Владеет навыками:

- обучающийся не совсем правильно выполняет практические операции по выполнению своего задания (изделие не совсем соответствует требованиям качеству и не выдержана температура подачи;

- допускает значительные ошибки при выполнении задания в практической работе;

- допускает нарушения по правилам по технике безопасности и охране труда, и при этом показал удовлетворительные знания и умения;

4. На "Неудовлетворительно" оцениваются знания и умения, если:

- обучающийся показал неудовлетворительные знания (допустил 5 и более ошибок в теории);

- обучающийся допустил грубые теоретические ошибки, не владеет профессиональными навыками и грубо нарушает правила по технике безопасности и охране труда.

После изучения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер проводится квалификационный экзамен, после которого студентам успешно сдавшим его, присваивается вид профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер, и присваивается 3 разряд Кондитера .