**Министерство образования и науки Пермского края**

**ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»**

**МАТЕРИАЛЫ**

**для оценки качества подготовки обучающихся**

по профессии 19.01.04 Пекарь

2023 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено и одобрено  на заседании цикловой комиссии  «01» сентября 2023 г.  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.В. Павловский | «УТВЕРЖДАЮ»  Директор ГБПОУ «КПТ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Р.Р.Гилязетдинов  «01» сентября 2023 г. |
| СОГЛАСОВАНО:  Общество с ограниченной ответственностью «МЕД»  «01» сентября 2023  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

**Разработчики**

Мастер производственного обучения ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум» Трифонова И.С.

Методист ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум» Алакина С.В.

**Организации-разработчики:**

ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»

Общество с ограниченной ответственностью «МЕД»

Оглавление

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 1. Тестовые задания | 7 |
| Вариант I  Вариант II | 7  10 |
| 1. Критерии оценки и эталон ответов | 13 |

# 

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Целью создания контрольно-оценочных материалов является установление соответствия подготовки обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь требованиям ФГОС.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно сочетанию квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, предусмотренных настоящим ФГОС СПО:

- Размножение и выращивание дрожжей.

- Приготовление теста.

- Разделка теста.

- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

- Укладка и упаковка готовой продукции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Приготовление теста:

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

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

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Разделка теста:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий:

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.

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

Укладка и упаковка готовой продукции:

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

### ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

### по профессии 19.01.04 Пекарь

**I вариант**

**Группа** ПР-21/9

**Курс** 3

**Профессиональные модули:**

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ.02 Приготовление теста

ПМ.03 Разделка теста

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

**Инструкция:**

Задание состоит из двух частей: тестовая работа из 30 вопросов и практические задания. Внимательно прочитайте вопросы, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. если какое-то задание вызывает у вас затруднения – пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

**Время выполнения задания – 90 мин**

**Тест**

**1. Какими бывают достоинства сухих дрожжей?**

а) легкость б) мягкость в) требовательность к условиям хранения

**2.Основное сырье для приготовления теста на сухих дрожжах?**

а) кефир б) мука в) йогурт

**3. Что является биологическим разрыхлителем теста?**

а) дрожжи; б) сода; в) яичные белки.

**4. Заварки представляют собой**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. При производстве жидких дрожжей используются:**

а) чистые культуры МКБ и дрожжей; б) МКБ; в) прессованные дрожжи; г) сухие дрожжи.

**6. Для получения жидких дрожжей стабильного качества целесообразно проводить разводочный цикл с использованием** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7. По силе муку подразделяют:**

а) на темную и светлую; б) на сильную и очень сильную, на слабую и очень слабую;

в) на сильную, среднюю и слабую.

**8. Во сколько раз расход сушеных дрожжей меньше, чем прессованных?**

а) в 3-4 раза; б) в 7-8 раз; в) в 5-6 раз.

**9. На какие группы подразделяются изделия их теста?**

а) заварные и слоеные; б) кулинарные и кондитерские; в) опарные и безопарные.

**10. Какие вещества относиться к биологическим разрыхлителям теста?**

а) опары жидкие, густые; б) кислород, воздух, диоксид углерода; в) дрожжи хлебопекарные прессованные, жидкие дрожжи, закваски.

**11. В результате чего происходит образование твердой хлебной корочки?**

а) в результате высокой температуры в пекарной камере; б) в результате долгого выпекания изделия; в) в результате обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки.

**12. Какой сахаристый продукт, получается путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами**

а) мед; б) инвертный сахар; в) патока; г) солод.

**13. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления дрожжевого теста?**

а) 28%; б) 28 - 36%; в) 35 - 40%.

**14. Клейковина это**

а) углеводы; б) белки; в) минеральные вещества.

**15. Какова длительность замеса дрожжевого теста?**

а) 8-10 мин; б) 15 мин; в) 20 мин; г) 30 мин.

**16. Что в хлебопекарном производстве входит в заварку?**

а) мука; б) орехи; в) молоко; г) маргарин.

**17. Хлеб с неравномерной пористостью, низкий, тесто липкое**

а) излишняя длительность замеса теста б) мука с низким содержанием клейковины

в) большое количество соли

**18. Хлебные изделия выпекаются при температуре**

а) 200-280 0С; б) 300-350 0С; в) 100-150 0С.

**19. Желирующее вещество животного происхождения это**

а) агар; б) пектин; в) желатин.

**20. Для приготовления инвертного сиропа используют**

а) кислоту пищевую; б) соду питьевую; в) краситель пищевой.

**21. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в**

а) 2,5 раза; б) 3,5 раза; в) 4,5 раза.

**22. Время брожения опары**

а) 2-3 часа; б) 1-2 часа; в) 4 часа.

**23. Помещение, где хранится хлеб должно быть**

а) влажным; б) сухим; в) не вентилируемым.

**24. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость**

а) молоко, б) вода, в) квас, г) сметана

**25. Как определить готовность заварного теста после замеса?**

а) увеличивается в объёме; б) имеет однородную консистенцию; в) стекает с лопаточки в виде треугольника.

**26. Особенностью приготовления слоёного теста является:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**27. Воздушное тесто представляет собой**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**28. Срок реализации хлеба из ржаной муки:**

1. 36 ч; б) 24 ч; в)72 ч; г)12 ч.

**29. Продолжительность остывания формового хлеба составляет:**

1. 90-120 минут; б) 120-240 минут; в) 30-60 минут; г) 240-360 минут.

**30. К видам упаковочных материалов в хлебопекарной промышленности относят:**

1. бумажные пакеты; б) полимерные материалы; в) деревянные ящики; г) прозрачные коробки из пластика; д) пластиковые лотки.

**Практические задания**

**Задача № 1.** При приготовлении дрожжевого теста для булочек процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Указать причины и ваши дальнейшие действия.

**Задача № 2.** При брожении теста, образовался на поверхности высохший слой. Указать причину и способ устранения.

**Задача № 3.** При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

**Задача № 4.** Рассчитать упёк при выпечке 100 штук булочек «Осенних» массой 60г, на их приготовление расходуется 6,8кг теста.

**Задача № 5.** Рассчитать припёк при изготовлении 100 штук булочек «Алтайских» массой по 50г каждая, на производство которых израсходовано 3,9кг муки.

**Задача № .** Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 50 г. упек 12%.

**II вариант**

**Группа** ПР-21/9

**Курс** 3

**Профессиональные модули:**

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ.02 Приготовление теста

ПМ.03 Разделка теста

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

**Инструкция:**

Задание состоит из двух частей: тестовая работа из 30 вопросов и практические задания. Внимательно прочитайте вопросы, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. если какое-то задание вызывает у вас затруднения – пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

**Время выполнения задания – 90 мин**

**Тест**

**1. Какие бывают сухие дрожжи?**

а) неактивные б) активные в) малоактивные

**2. Какие бывают дрожжи?**

а) сухие б) твёрдые в) плесневелые

**3. Какова оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей?**

а) 20 ͦ С б) 30 ͦ С в) 40 ͦ С

**4. Инактивированые дрожжи готовят**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Что используется для осахаривания заварки?**

а) сахар; б) солод; в) мёд; г) патока

**6. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей осуществляется по 2-м вариантам:**

1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7. Мука — это важнейший продукт переработки зерна. Ее получают путем помола зерна классифицируют?**

а) по виду, типу, сорту; б) по запаху, по консистенции, по клейкости; в) по влажности, по цвету, по вкусу.

**8. Тесто- это … :**

а) полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья; б) замес муки, воды и дополнительного сырья; в) тестовая заготовка с добавлением дополнительного сырья.

**9. На какие группы делят тесто?**

а) пряничное, бисквитное, песочное; б) вафельное, блинное, для вареников;

в) дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное).

**10. Что такое выпечка хлеба?**

а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество; б) это процесс подготовки полуфабрикатов; в) это процесс формования хлебных заготовок.

**11. Операции входящие в состав приготовления теста:**

а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия; б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия; в)дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка.

**12. Смесь спортивная (семена подсолнечника) используется для хлеба**

а) хлеб «Чемпион»; б) хлеб «Кнейп»; в) булка «Городская»; г) батон «Премиум».

**13. Длительность брожения булочных изделий на больших густых опарах**

а) 25-40 мин; б) 60 мин; в) 90 мин; г) 15-20 мин.

**14. Брожение теста в хлебопекарном производстве происходит за счет сырья**

а) кефира; б) соды питьевой; в) дрожжей.

**15. Как часто производят обновление закваски**

а) 3 часа; б) 5 часов; в) 6 часов.

**16. Изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре**

а) 200-280 0С; б) 300-350 0С; в) 100-150 0С.

**17. При приготовлении инвертного сиропа инверсия происходит в присутствии**

а) кислоты пищевой; б) соды питьевой; в) красителя пищевого.

**18. Выбродившее тесто при надавливании пальцем**

а) не выравнивается; б) медленно выравнивается; в) быстро выравнивается.

**19. Время брожения теста после замеса**

а) 1-2 часа; б) 2,5-3,5 часа; в) 4 часа.

**20. В чем заключаются отличия густой, большой густой и жидкой опары?**

а) количество воды; б) количество сахара; в) количество дрожжей.

**21. Какое сырье входит в состав сдобных изделий?**

а) соль; б) кефир; в) масло сливочное.

**22. Пирожки имеют форму**

а) круглую; б) лодочки; в) квадратную.

**23. Содержание крахмала в муке**

а) 70%; б) 50%; в) 35%.

**24. Из сдобного пресного готовят**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**25. Особенностью заварного полуфабриката является**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**26. Перечислите стадии приготовления слоёного теста:**

а.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**27. Яичные белки для воздушного теста взбивают до увеличения в объёме**

а) в 2-3 раза б) в 5-6 раз в) в 7-8 раз.

**28. Срок реализации хлеба из пшеничной муки:**

1. 36 ч; б) 24 ч; в) 72 ч; г) 12 ч.

**29. Продолжительность остывания мелкоштучных булочных изделий составляет:**

а) 90-120 минут; б) 25-40 минут; в) 30-60 минут; г) 60-100 минут.

**30. Вид упаковки, который способен пропускать пары влаги:**

а) полимерная; б) пленочная; в) бумажная; г) пластиковые контейнеры.

**Практические задания**

**Задача № 1.** При приготовлении дрожжевого теста для булочек тесто не подходит, имеет пониженный объем. Указать причину и способ исправления.

**Задача № 2.** При выпекании пластов из слоеного теста произошло «сжатие», деформация. Указать причину возникновения.

**Задача № 3.** При выпекании бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема, малопористый. Указать причину возникновения.

**Задача № 4.** Рассчитать упёк при выпечке 100 штук булочек «Российских» массой 60г, на их приготовление расходуется 7,337 кг теста.

**Задача № 5.** Рассчитать припёк при изготовлении 100 штук булочек «Школьных» массой по 40г каждая, на производство которых израсходовано 3,12 кг муки.

**Задача № 6.** Рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 75 г. упек 12%.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

**Критерии оценки:**

Каждый правильный ответ тестовой части оценивается в 1 балл. Максимально – 30 баллов. Каждое практическое задание заполненное полностью и верно оценивается в 5 баллов. Максимально 30 баллов. Итого: 60 баллов

100% - 60 баллов

90% - 50 балла

80% - 40 баллов

70% - 30 баллов

**Эталоны ответов**

Тест

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **1вариант** |  | **2вариант** |
| 1 | а | 1 | б |
| 2 | б | 2 | а |
| 3 | а | 3 | б |
| 4 | Заварки представляют собой водно-мучную смесь, в которой крахмал муки в значительной степени клейстеризован | 4 | Инактивированные дрожжи готовят смешиванием 0,5кг прессованных дрожжей с 0,5 л воды температурой 83-850С и прогреванием смеси на водяной бане при той же температуре 0,5 ч |
| 5 | а | 5 | в |
| 6 | Для получения жидких дрожжей стабильного качества целесообразно проводить разводочный цикл с использованием ферментных препаратов и инактивированных дрожжей. | 6 | 1) приготовление жидких дрожжей на заквашенных заварках без разбавления водой; 2) приготовление жидких дрожжей на заквашенных заварках с разбавлением водой. |
| 7 | в | 7 | а |
| 8 | а | 8 | а |
| 9 | б | 9 | в |
| 10 | в | 10 | а |
| 11 | в | 11 | в |
| 12 | в | 12 | а |
| 13 | в | 13 | а |
| 14 | б | 14 | в |
| 15 | а | 15 | в |
| 16 | а | 16 | а |
| 17 | а | 17 | а |
| 18 | а | 18 | б |
| 19 | в | 19 | б |
| 20 | а | 20 | а |
| 21 | а | 21 | в |
| 22 | а | 22 | б |
| 23 | б | 23 | а |
| 24 | г | 24 | печенье, пироги |
| 25 | в | 25 | образование полости внутри |
| 26 | слоеобразование | 26 | Приготовление теста, подготовка масла, слоеобразование |
| 27 | белую, пористую структуру | 27 | б |
| 28 | а | 28 | б |
| 29 | а | 29 | б |
| 30 | а, б, г | 30 | в |

**Эталоны ответов практических заданий**

**1 вариант**

Задача № 1; Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 ͦ С. Недоброкачественные дрожжи. Тесто охладить до 30 ͦ С и добавить в тесто свежие дрожжи хорошего качества.

Задача № 2; Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью. Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой.

Задача № 3; В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки.

Задача № 4; 100×60=6000(г)

Упёк (Масса сырого теста – масса выпеченного теста)×100 (6800- 6000) ×100

масса сырого теста 6800 =11,8

Задача № 5; 100×50=5000(г)

Припёк (Масса теста – масса муки)×100 (5000- 3900) ×100

масса муки 3900 =28,2

Задача № 6;

1) 50г-88%

Х – 12%

2) Х= 50 х 12 : 88 = 6,8 (г)

3) 50г+6,8=56,8

**2 вариант**

Задача № 1; Тесто охладилось ниже 10 ͦ С, недостаточная обминка. Подогреть тесто до 30 ͦ С, производить обминку теста в зависимости от силы муки.

Задача № 2; Излишек кислоты и соли; тесто мало выстаивалось перед выпечкой; листы не смачивались водой.

Задача № 3; Недостаточное взбивание желтков или белков; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось.

Задача № 4; 100×60=6000(г)

Упёк (Масса сырого теста – масса выпеченного теста)×100 (7337 - 6000) ×100

масса сырого теста 7337 =18,2

Задача № 5; 100×40= 4000(г)

Припёк (Масса теста – масса муки)×100 (4000- 3120) ×100

масса муки 3120 =28,2

Задача № 6;

1) 75г-100%

Х – 12%

2) Х= 75 х 12 : 100 = 9 (г)

3) 75г-9=66