

**Оценочные материалы для квалификационного экзамена по основной
программе профессионального обучения по программе
профессиональной подготовке рабочих «Повар»**

**1. Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных
требований**

Тестовое задание к квалификационному экзамену по профессии
«Пекарь»

Экзаменационный билет № 1

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Емкость дежи тестомесильной машины 80 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получают неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*

Расчетная задача 3. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб формовой из муки высшего сорта», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 2

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите количество воды необходимое для замеса теста для изделия «Хлеб пшеничный подовый из обойной муки», массой 0,85 кг, выход хлеба 136 %, рецептура представлена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. *Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?*

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плюшка московская», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 3

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите выход теста для изделия «Хлеб ржаной формовой», рецептура которого приведена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. *В чем причина дефекта изделия?*

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Батон нарезной», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 4

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко 3,2 %, творог 9%, маргарин 82 %, яйцо куриное пищевое С 1, виноград сушеный. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Расчетная задача 3. Вычислить величину припека изделия «Булочка майская» массой 50 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Булочка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штуки.

Экзаменационный билет № 5

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко сгущенное, творог 9%, масло растительное подсолнечное, яйцо куриное пищевое С 1, мука пшеничная в/с. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. *В чем причина дефекта изделия?*

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб бородинский», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 6

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы – пекарь в пекарне, при посещении отделения суточного запаса сырья, обнаружили насекомых. Что нужно сделать в данной ситуации, какие меры предпринять?

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%.

Расчетная задача 3. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плетенка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 7

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Емкость дежи тестомесильной машины 80 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности изделия вышли из печи с притисками. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке батона подмосковного из муки в/с поверхность изделий оказалась неглянцевиой, форма изделий деформирована. *Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?*

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Булочка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 8

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно.

Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

Ситуационная задача 3. Вы - пекарь на крупном предприятии по производству хлеба. Из магазина вернули большую партию ржаного формового хлеба. *Что можно сделать для минимизации потерь предприятия, как повторно реализовать продукцию?*

3. Практическое задание:

Изделие «Хлеб карельский с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 9

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста и его брожения, готовый полуфабрикат оказался кислым. *Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?*

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. *В результате изделия получают неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?*

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб пшеничный формовой», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 10

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. При приготовлении теста на тестоприготовительном оборудовании вы включили дозатор воды. Через определенное время Вы проверили загруженность дежи, но вода переливалась через край емкости. *Поясните, что произошло с аппаратом, нужно ли вызвать техника для устранения поломки?*

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Ситуационная задача 3. Вы устроились работать в отделение экспедиции на хлебопекарном предприятии в дневную смену. В ночную смену был выработан ассортимент сдобных изделий из муки пшеничной в/с 10 вагонеток, трех разных наименований изделий: рогалик сдобный 100 г, булочка майская 100 г, плюшка московская 200 г. Технолог дал Вам задание собрать машину изделий. В списке оказались изделия представленного ассортимента описанным выше. *Как отличить различные виды изделий?*

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плюшка московская», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 11

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите количество воды необходимое для замеса теста для изделия «Хлеб пшеничный подовый из обойной муки», массой 0,85 кг, влажность мякиша 48%, рецептура представлена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Батон нарезной», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки

Экзаменационный билет № 12

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите выход теста для изделия «Хлеб ржаной формовой», рецептура которого приведена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке батона подмосковного из муки в/с поверхность изделий оказалась неглянцевиой, форма изделий деформирована. *Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?*

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плетенка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 13

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно.

Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получают неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб карельский с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 14

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста и его брожения, готовый полуфабрикат оказался кислым. *Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?*

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

Расчетная задача 3. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Булочка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 15

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. При приготовлении теста на тестоприготовительном оборудовании вы включили дозатор воды. Через определенное время Вы проверили загруженность дежи, но вода переливалась через край емкости. Поясните, что произошло с аппаратом, нужно ли вызвать техника для устранения поломки?

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Расчетная задача 3. Вычислить величину припека изделия «Булочка майская» массой 50 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб бородинский», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 16

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Емкость дежи тестомесильной машины 80 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%.

Ситуационная задача 3. Вы устроились работать в отделение экспедиции на хлебопекарном предприятии в дневную смену. В ночную смену был выработан ассортимент сдобных изделий из муки пшеничной в/с 10 вагонеток, трех разных наименований изделий: рогалик сдобный 100 г, булочка майская 100 г, плюшка московская 200 г. Технолог дал Вам задание собрать машину изделий. В списке оказались изделия представленного ассортимента описанным выше. *Как отличить различные виды изделий?*

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб карельский с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 17

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно. Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получают неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плетенка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 18

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите количество воды необходимое для замеса теста для изделия «Хлеб пшеничный подовый из обойной муки», массой 0,85 кг, выход хлеба 136 %, рецептура представлена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности изделия вышли из печи с притисками. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке батона подмосковного из муки в/с поверхность изделий оказалась неглянцевой, форма изделий деформирована. Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плюшка московская», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 19

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите выход теста для изделия «Хлеб ржаной формовой», рецептура которого приведена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь одной из пекарен города. При выпечке изделия Гребешок с повидлом массой 0,1 кг при разгрузке печи вы наблюдайте ситуацию: изделия, уложенные на листах отпеклись с притисками. Укажите причину брака в данной ситуации?

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Булочка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 20

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко 3,2 %, творог 9%, маргарин 82 %, яйцо куриное пищевое С 1, виноград сушеный. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

Расчетная задача 3. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб пшеничный формовой», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки

Экзаменационный билет № 21

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Емкость дежи тестомесильной машины 80 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*

Задача 3. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие батон «Нарезной», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 22

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите количество воды необходимое для замеса теста для изделия «Хлеб пшеничный подовый из обойной муки», массой 0,85 кг, выход хлеба 136 %, рецептура представлена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. *Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?*

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб бородинский», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 23

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите выход теста для изделия «Хлеб ржаной формовой», рецептура которого приведена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. *В чем причина дефекта изделия?*

Задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Батон нарезной», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 24

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы – пекарь в пекарне, при посещении отделения суточного запаса сырья, обнаружили насекомых. Что нужно сделать в данной ситуации, какие меры предпринять?

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%.

Расчетная задача 3. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плетенка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 25

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите количество воды необходимое для замеса теста для изделия «Хлеб пшеничный подовый из обойной муки», массой 0,85 кг, влажность мякиша 48%, рецептура представлена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Булочка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 26

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста и его брожения, готовый полуфабрикат оказался кислым. *Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?*

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. *В результате изделия получают неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?*

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб пшеничный формовой», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

Экзаменационный билет № 27

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно. Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Плетенка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет

№ 28

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно.

Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

Расчетная задача 2. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

Ситуационная задача 3. Вы - пекарь на крупном предприятии по производству хлеба. Из магазина вернули большую партию ржаного формового хлеба. Что можно сделать для минимизации потерь предприятия, как повторно реализовать продукцию?

3. Практическое задание:

Изделие «Хлеб карельский с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки

Экзаменационный билет

№ 29

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Ситуационная задача 1. Вы пекарь-тестовод на хлебопекарном предприятии. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно.

Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получают неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*

Расчетная задача 3. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Хлеб бородинский», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

Экзаменационный билет № 30

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ. 02. Приготовление теста

ПМ. 03. Разделка теста

ПМ. 04. Термическая обработка теста

ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Тестовое задание.

2. Решение задач:

Расчетная задача 1. Вычислите количество воды необходимое для замеса теста для изделия «Хлеб пшеничный подовый из обойной муки», массой 0,85 кг, влажность мякиша 48%, рецептура представлена ниже.

Рецептура

Ситуационная задача 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. *В чем причина дефекта изделия?*

Ситуационная задача 3. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

3. Практическое задание:

Приготовьте изделие «Булочка с маком», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

3.2.1. Тестовая работа №1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов.

В тесте имеются задания на дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Крахмальную патоку получают путём _____

2. Цельное молоко хранят при температуре:

1. 0 - -2°C ; 2) $0- +6^{\circ}\text{C}$; 3) $8 - 10^{\circ}\text{C}$.

3. Средняя масса яйца:

1. 100 г; 2) 75 г 3) 45 г.

4. Маргарин представляет собой _____

5. Для чего используется солод?

1. для осахаривания мучной заварки; 2) для приготовления закваски;

2. для приготовления теста.

6. Какую температуру нужно поддерживать в мучных складах?

1. не ниже 0°C ; 2) не ниже 8°C ; 3) не ниже 15°C .

7. Что происходит с клейковиной муки при хранении?

1. становится более сильной;

2. становится слабее;

3. не изменяется.

8. Просеивание муки осуществляется с целью _____

9. С помощью какого прибора определяют плотность солевого раствора?

1. термометр;

2. манометр;

3. ареометр.

10. Тесто – это _____

11. Как проверяется производственная рецептура?

1. пересчётом сырья;

- результатами анализа сырья;
- пробной выпечкой.

12. Дозирование сырья – это _____

13. Какой замес теста называется периодическим?

- замес порции теста при однократном дозировании сырья;
- замес теста при дозировании определённых количеств сырья в единицу времени.

14. Биологический способ разрыхления теста происходит с помощью:

- питьевой соды;
- дрожжей;
- углекислого аммония.

15. Назовите температуру брожения опары:

- 20 – 25⁰С;
- 25 – 30⁰С;
- 35 – 40⁰С.

16. Какова продолжительность брожения густой опары?

- 60 – 90 мин.;
- 120 – 160 мин.;
- 180 – 270 мин.

17. Для чего в жидкую опару добавляют соль?

- для снижения вязкости;
- для ускорения процесса брожения;
- для повышения кислотности.

18. Какова продолжительность замеса теста в тестомесильной машине периодического действия?

- 2,5 – 4 мин.;
- 5 – 10 мин.;
- 15 – 20 мин.

19. Закваска - это _____

20. Конечная кислотность КМКЗ составляет:

- 10 -12 град.;
- 14 – 18 град.;
- 18 – 21 град.

21. Как часто освежают КМКЗ?

1. каждые 3 часа;
2. каждые 6 часов;
3. каждые 8 часов.

22. Диспергированная фаза это - _____

23. Что используют в качестве разрыхлителя в сухих смесях?

1. сухие дрожжи;
2. сухие дрожжи и химические разрыхлители;
3. прессованные дрожжи.

24. В чём заключается сущность безопасного способа приготовления теста?

1. всё сырьё закладывается сразу;
2. сырьё закладывается в определённой последовательности;
3. сначала вносится жидкость, затем остальное сырьё по рецептуре.

25. Какова продолжительность брожения теста при ускоренных способах приготовления?

1. 20 – 40 мин.;
2. 50 – 60 мин.;
3. 60 – 90 мин.

26. Какова подъёмная сила густой закваски для ржано-пшеничного теста?

1. до 15 мин.;
2. до 25 мин.;
3. до 40 мин.

27. Приготовление жидкой закваски для ржано-пшеничного теста по 2-му способу осуществляется:

1. с применением сухого лактобактерина;
2. с применением закваски предыдущего приготовления;
3. с применением чистых культур МКБ.

28. Какое количество добавки-улучшителя Полимол можно добавлять при замесе ржано-пшеничного теста ускоренным способом?

1. 1-2%;
2. 2-4,5%;
3. 6-8%.

29. Хлебная мочка – это _____

30. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?

1. подъёмная сила;
2. кислотность;
3. массовая доля спирта.

Критерии оценок тестовой работы –

25-30 – отметка «Отлично»

15-25 – отметка «Хорошо»

10 –15 отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Эталон ответов

1. Крахмальную патоку получают путём осахаривания картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами.
 2. 2.
 3. 3.
 4. Маргарин представляет собой высокодисперсную жироводную систему, в состав которой входят жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.
 5. 1.
 6. 2.
 7. 1.
 8. Просеивание муки осуществляется с целью удаления посторонних частиц, отличающихся по размерам от частиц муки и для насыщения кислородом воздуха.
 9. 3.
 10. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путём замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой.
 11. 3.
 12. Дозирование сырья – это _____
-

13. 1.
14. 2.
15. 2.
16. 3.
17. 1.
18. 3.

19. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей.
20. 2.
21. 3.
22. Диспергированная фаза представляет собой специальный жидкий полуфабрикат, полученный путём диспергирования части муки, молочной сыворотки, воды и дополнительного сырья.
23. 2.
24. 2.
25. 1.
26. 2.
27. 3.
28. 2.
29. Хлебная мочка – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченного хлеба
30. 2.

Тестовая работа №2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выбрать правильный и наиболее полный вариант ответа

1. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?

А) механический Б) биологический В) химический

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает) Б) по вкусу

В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопасным способом?

А) с большим количеством сдобы Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

А) тесто перебродило Б) недоброкачественные дрожжи

В) сахар положен сверх нормы

9. Какое тесто используют для приготовления блинов?

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

10. Какое тесто используют для приготовления оладий?

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?

А) дрожжевое Б) заварное В) бездрожжевое

12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?

А) 1 л Б) 2,5 л В) 1,5 л

13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?

А) 1 л Б) 2,5 л В) 1,5 л

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей Б) для насыщения воздухом

В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий Б) количество сдобы В) наличие или отсутствие фарша

Эталон ответа

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

Б

А

А

А

Б

А

В

Б

Б

А

В

Б

В

В

Б

Критерии оценивания в результате при проведении итоговой аттестации:

Критерии оценивания	оценка
Обучающийся правильно ответил на теоретические и практические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на все дополнительные вопросы	Отлично
Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы, показал хорошие знания в рамках учебного материала. Выполнил с небольшими неточностями практические задания. Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при овладении учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов	Хорошо
Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практические задания. Показал	Удовлетворительно

удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при овладении учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы	
Обучающийся при ответе на теоретические вопросы и при выполнении практических заданий продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов	Неудовлетворительно