

Министерство образования Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»  
Руководитель МК  
 О.П.Долгих  
«19» августа 2025 г.  
Протокол № 1  
от «19» августа 2025 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
 А.В.Долгих  
«19» августа 2024 г.



Утверждаю

Директор

А.А. Беляев

«19» августа 2024 г.

**Комплект контрольно-измерительных материалов адаптированного  
профессионального модуля: ПМ. 01 Выполнение инструкций и заданий  
пекаря по организации рабочего места.**

для профессии **16472 Пекарь.**  
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной  
отсталости)**

с. Борское 2025 г.

Министерство образования Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_ О.П.Долгих  
«\_\_» августа 2025 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» августа 2025 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ А.В.Долгих  
«\_\_» августа 2024 г.

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_ А.А. Беляев  
«\_\_» августа 2024 г.  
.

**Комплект контрольно-измерительных материалов адаптированного  
профессионального модуля: ПМ. 01 Выполнение инструкций и заданий  
пекаря по организации рабочего места.**

для профессии **16472 Пекарь.**  
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной  
отсталости)**

с. Борское 2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	6
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>	10
Комплексное практическое задание	10
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	13
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>	14
Инструментарий оценки комплексного практического задания	15
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	19
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	23

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Комплект измерительных материалов адаптированного профессионального модуля предназначен для оценки освоения образовательных результатов профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации рабочего места по профессии 16472 Пекарь.

Обучающиеся, завершившие обучение, по профессиональному модулю должны обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю согласно Профессиональному стандарту ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации рабочего места. Контрольно-измерительные материалы разработаны в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной деятельности и методом сопоставления характеристик продукта деятельности с заданными эталонами по критериям.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт, который проводится непосредственно после завершению обучения, по профессиональному модулю.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения заданий, которые включают в себя 2 варианта по 30 заданий.

Итогом дифференцированного зачёта является бальная система оценивания. Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе дифференцированного зачёта.

В настоящем комплекте контрольно-измерительных материалов используются следующие термины и определения, сокращения:

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум».

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

Кандидат – обучающийся, завершивший освоение профессионального модуля.

## **2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.**

**Условия положительного/отрицательного заключения**

**Результатов тестовых заданий дифференцированного зачёта**

**ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации рабочего места.**

Задания позволяют оценить уровень теоритической подготовки обучающихся по освоению профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации рабочего места.

Допуском к выполнению заданий дифференцированного зачёта являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

### **Инструкция для эксперта-экзаменатора**

**по оценке дифференцированного зачёта по модулю**

**ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации рабочего места.**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

## **1 вариант.**

### **Блок А. Тестовые задания по профессиональному модулю ПМ.01.Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

1. Указать, предусмотрено ли технологией приготовления пищи добавление специй «шафран» для приготовления крема сливочного?

- а)не предусмотрено;
- б) предусмотрено

2. Продолжить предложение

Для приготовления 1 кг фарша несладкого количество добавляемого соуса...

- а)100 - 150 г;
- б) 80 г ;
- в) 50 г

3. Указать, относится ли цедра , конфитюр, цукаты к сладким начинкам для мучных изделий ?

- а)относятся;
- б) не относятся;

4. Продолжить предложение

Перед глазировкой помадку разогревают на водяной бане до температуры ....

- а)70°C.
- б) 50°C.
- в) 30°C.
- г) 90°C.

5. Выбрать ингредиенты для приготовления сиропа.

- а) фруктовая вода;
- б) патока с водой;
- в) смесь сахара-песка с водой

6. Перечислить основные виды кондитерского сырья.

- а)мука , сахар-песок , сливочное масло, яйца;
- б)мука, сливочное масло;
- в)мука, сахар-рафинад, яйца.

7. Продолжить предложение

Для белкового сырцового крема яичные белки сначала.....

- а) взбивают.
- б) охлаждают.
- в)нагревают.
- г)вымешивают.

8. Выбрать верную Влажность муки согласно стандарта

- А) 14.5%-15%;    б) 12%;                    в)10%.        Г) 25

9. Выбрать из какого вида теста изготавливают «Ватрушки «Венгерские»?

- а)из дрожжевого слоёного.

- б) из сдобного пресного .

- в)из дрожжевого теста опарным способом.

10. Указать, для чего используется патока?

- а) при приготовлении помады ;
- б)для приготовления сиропа.
- в) Для приготовления крема.

11. Указать, процент усвоения белков муки организмом человека  
а) 30%. б) 60%. в) 60-69%. г) 75-89%. д) 45-57%.

12. Указать основной компонент всех изделий из теста

- а) мука. б) сахар в) жиры г) яйца

13. Указать используемые машины для замеса теста.

- а) блендер;  
б) миксер;  
в) тестомесильные

14. Указать способы разрыхления теста.

- а) механический;  
б) биологический,  
в) химический

15. Указать оптимальную температуру развития дрожжей.

- а) 20°C.  
б) 32°C.  
в) 40°C.  
г) 45°C.

16. Какое тесто приготавливается для вареников с творожным фаршем?

- а) пресное;  
б) дрожжевое;  
в) пресное сдобное.

17 Выбрать крупу, добавляемую при приготовлении сырников, запеканки из творога?

- а) пшенную;  
б) гречневую;  
в) манную.

18. Указать отличие приготовления пудинга от запеканки?

- а) способом тепловой обработки;  
в) температурой тепловой обработки.

19. Указать, что происходит с белками муки при добавлении жидкости?

- а) «поднимаются»;  
б) набухают.  
в) клейстеризуются.

20. Указать, как определить окончание замеса теста?

- а) тесто перестает быть липким, легко отстает от стенок посуды и рук  
б) увеличивается в объеме.  
в) преобразует однородную консистенцию.

### **Блок С.**

Перечислить последовательность операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста.

### **2 вариант.**

#### **Блок А. Тестовые задания по профессиональному модулю**

#### **ПМ.01.Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

1. Указать, для чего используется помадка?

а) для отделки поверхности кондитерских изделий;  
б) пропитки кондитерских изделий.

2. Выбрать верное назначение фруктовой начинки.

а) для украшения;

б) используется для склеивания и смазывания пластов при изготовлении торты и пирожных;

3. Указать, чем не характеризуются крема?

а) низкокалорийностью;

б) отличными вкусовыми качествами,

в) высокой калорийностью,

г) пластичностью

4. Указать, для приготовления крема какой процентной жирности используются сливки?

а) 10%-ной жирности;

б) 20 %-ной жирности;

в) 35% -ной жирности

5. Указать, что входит в состав крема из сыра?

а) сыр плавленый , молоко, масло растительное;

б) сыр.

в)творог.

6. Указать, при приготовлении кондитерских изделий что придает им наличие яиц?

а) вязкость;

б) эластичность;

в) пористость

7. Указать, из чего приготавливают масло сливочное?

а) из молока;

б) из сливок

8. Указать, для чего используют маргарин в кондитерском производстве?

а) для склеивания кондитерских изделий;

б) для кремов

в) замеса теста.

9. Указать, каким сырьем являются пищевые красители

а) компонентом;

б) пищевой добавкой;

в) стабилизатором.

10. Выбрать к какому типу разрыхлителей относятся дрожжи

а) биологическим

б) химическим

в) биохимическим

11. Выбрать, способ разрыхления используют при изготовлении бисквитного , заварного, белкового теста?

а) механический способ;

б) автоматический способ

12. Что используется при химическом способе разрыхления?

а) химические разрыхлители;

б) биодобавки;

в) дрожжи

13. Продолжить предложение

За счёт процесса брожения дрожжевое тесто увеличивается в .....

а) в 5 раз.

б) в 2-3 раза.

в) в 4 раза.

14. Указать, влияет ли качество муки на процесс брожения?

а) не влияет;

б) влияет.

15. Продолжить предложение

При взбивании яичных белков на сколько они увеличиваются в объеме.....

а) в 5 - 7 раз;

б) в 2 раза;

в) в 4 раза

16. Указать, технология приготовления сахарного пудинга предусматривает наличие ингредиента « ванильные сухари»?

а) предусматривает;

б) не предусматривает

17. Указать, что вводят в вафельное тесто для пористости?

а) вводят уксус;

б) вводят дрожжи;

в) вводят разрыхлители.

18. Указать, какие компоненты являются особенно важными при приготовлении пряничного теста?

а) большое количество сахара-песка и разных пряностей;

б) сахара-песка;

в) пищевой соды

19. Указать, что способствует получению рассыпчатых изделий из песочного теста?

а) наличие в тесте большого сахара-песка

б) отсутствие воды.

в) наличие в тесте большого количества масла,

20. Указать преимущество бисквитногополуфабриката?

а) бисквит имеет легкую и пышную текстуру;

б) быстро готовится;

в) хорошие вкусовые качества

**Блок С.** Описать последовательность технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста.

**Эталон правильных ответов  
Тестовых заданий по профессиональному модулю ПМ.01.Выполнение  
инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.**

**1 вариант.**

**Блок А.**

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Ответ</b>	<b>а</b>	<b>б</b>	<b>б</b>	<b>б</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>б</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>б</b>
<b>Вопрос</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Ответ</b>	<b>г</b>	<b>а</b>	<b>в</b>	<b>а,б</b>	<b>б</b>	<b>а</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>б</b>	<b>а</b>

**Блок С.**

Перечислить последовательность операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды
4. Воду подогреть до 35-45 °С. Растворить в ней сахар и соль и процедить через сито с ячейками 0,5-1,5 мм.
5. Яйца или меланж процедить через сито с ячейками 2-3 мм.
6. В кастрюлю с раствором сахара и соли добавить раствор дрожжей и яйца, все перемешать.
7. Добавить просеянную муку. Замесить тесто.
8. Маргарин растопить до консистенции густой сметаны и добавить в тесто.
9. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и стенок кастрюли.
10. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения на 2 ч.
11. Первую обминку сделать через 40 мин, затем — еще одну.
12. Определить готовность теста нажатием пальца на поверхность теста. Готовое тесто поднимается медленно и имеет приятный спиртовой запах.
13. Разделка теста, формование изделий.
14. Расстойка изделий, смазка.
15. Выпечка, охлаждение.
16. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
17. Оформить и подать блюдо
18. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий.

## **2 вариант.**

### **Блок А.**

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	a	a	a	b	a	b	b	б,в	a	b
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	a	a	б	б	a	a	b	a	б	a

### **Блок С.**

Последовательность технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. В кастрюлю влить воду, добавить соль. Масло сливочное или маргарин нарезать на куски и добавить в воду с солью. Кастрюлю поставить на огонь и нагреть до кипения.
4. Муку просеять и постепенно всыпать в кипящую массу. Тщательно перемешать деревянной лопаткой до получения однородной массы. Проварить заварку 5 мин, постоянно помешивая ее лопаткой, чтобы не пригорела.
5. Включить пекарный шкаф. Установить ручку терморегулятора на температуру 190 °С.
6. Заварку охладить до 65 °С, чтобы яйца не свернулись при дальнейшем соединении их с заваркой. Заварку можно охладить в кастрюле или выложить ее на стол в виде пласти толщиной 3—4 см. Периодически перемешивать заварку лопаткой, чтобы не образовалось корочки.
7. Охлажденную заварку снова поместить в кастрюлю или колбу взбивальной машины. Включить машину на медленный ход и постепенно небольшими порциями добавить сырье яйца или меланж. Если тесто готовят вручную, то яйца следует добавлять по одному при непрерывном перемешивании массы до однородной консистенции.
8. Определить готовность теста: оно должно стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочеков.
9. Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой и отсадить на подготовленные листы
10. Выпекание и охлаждение готовых изделий
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд. Результаты бракеража блюд занести в таблицу
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь

## **Форма листов для ответа.**

### **БЛАНК ОТВЕТОВ**

**ВАРИАНТ №** \_\_\_\_\_

**Фамилия, имя** \_\_\_\_\_

**Курс, группа №** \_\_\_\_\_

**Дата «** \_\_\_\_\_ **»** **20** **г.** **Подпись** \_\_\_\_\_

### **Блок А.**

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Ответ</b>										
<b>Вопрос</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Ответ</b>										

### **Блок С.**

#### **Шкала оценивания тестовых заданий.**

Дифференцированный зачёт состоит из блока А- тестовых заданий по профессиональному модулю ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; блока В – заполнение технологической таблицы; блока С – задание на знание последовательности технологического процесса. Тестовые задания разрабатываются в двух вариантах по 30 вопросов каждый, которые оцениваются присутствующими членами жюри.

Выполняются тестовые задания каждым участником на индивидуальном бланке ответов, с указанием варианта тестовых заданий, фамилии, имени, курса, группы, даты и подпись обучающегося.

Время на выполнение тестовых заданий 40 минут. Время учитывается после того, как участники конкурса ознакомятся с тестовыми заданиями.

Оценивание тестовых заданий блока А - происходит из расчёта за каждый правильный ответ – 1 балл; блока Б - задание на знание последовательности технологического процесса – 10 баллов.

Максимальная оценка тестовых заданий – 30 баллов.

Оценка «5»(отл.) ставится за 30 б – 28 б выполненных заданий (90%-100%)

Оценка «4» (хор) ставится за 27 б – 26 б выполненных заданий (80%-89%)

Оценка «3» (удовл) ставится за 25 б - 24 б выполненных заданий (70%-79%)

Оценка «2» (неуд) ставится за менее 24 б выполненных заданий (менее 70%)

**Таблица результатов дифференцированного зачёта  
профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и задания  
пекаря по организации рабочего места.**

Наименование ОУ: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»  
Дата проведения: \_\_\_\_\_ 202\_\_\_ года

№ п п	ФИО обучающегося	Итоги оценки МДК.01.01		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Результат
<b>Макс. кол-во баллов</b>				

Эксперт-  
экзаменатор \_\_\_\_\_