

**Государственное автономное производственное образовательное учреждение НСО  
Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

***ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»***

По специальности: *19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий »*

Новосибирск, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» составлен на основании ФГОС, в соответствии с учебным планом, утвержденным директором

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	4
3.ОЦЕНКА ОСОВЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен, проводимый в теоретической форме. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»	Квалификационный экзамен	Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Открытая защита

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1 – Оценка профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
1	2
ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготовка сырья к пуску в производство Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур
1	2
ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрация правил безопасного использования работы на

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	тестоприготовительном оборудовании .-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -Определение качества сырья по органолептической оценке; -Соблюдение последовательности приемов и технологических операций; Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Таблица 2.2 - Оценка общих компетенций

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
1	2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка практического опыта, знаний и умений:

##### **практический опыт :**

ПО1. - Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

ПО4 – Обслуживание оборудования для выпечки и хранения готовых изделий.

##### **уметь:**

У1-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

У2-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

У3- вести соответствующую производственную и технологическую документацию

У4- рассчитывать производственные рецептуры;

У5- определять расход сырья

У6- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

У7- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

У8- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

У9- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

У10- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

У11- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий

У12- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

##### **знать:**

З1-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

З2-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

З3-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

З4-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

З5-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

З6-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

З7-методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- 38-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- 39-понятие "унифицированные рецептуры";
- 310-назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий;
- 311-сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- 312-режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента ;
- 313-виды технологических потерь и затрат на производстве;
- 314-нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по ихснижению;
- 315-понятие «выход хлеба» ;
- 316-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- 317-способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- 318-виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- 319-правила безопасной эксплуатации оборудования;
- 320-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: выполнения тестовых и письменных заданий, устного опроса, контрольных и практических работ, экзамена.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса ПМ 02.01.**

Задания представлены в 10 вариантах. Время выполнения 2 часа,

#### **Эталоны ответов к вопросам тестовой работы**

№ вопроса	варианты									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	А	В	А	Г	Г	Б	Г	Г	В	В
2	Г	Б	Б	Б	А	А	В	Б	В	Б
3	А	В	А	Б	А	Б	Г	Б	Г	Г
4	В	Б	А	Г	А	Г	Г	В	А	Г
5	Г	А	А	А	В	Б	Б	Б	Б	А

6	Б	В	Б	А	Г	Б	Б	Г	А	А
7	Г	Б	А	В	Б	А	Б	А	В	А
8	В	Б	Б	Г	А	А	В	Б	В	А
9	В	В	Б	А	Г	А	Б	Б	Б	А
10	А	Б	Б	Б	Б	Г	А	Б	А	А
11	А	А	В	Б	Б	Г	Г	А	В	Б
12	Г	Б	В	В	Г	В	Б	А	В	А
13	А	В	А	Г	Б	Г	Б	Г	А	В
14	Г	А	Б	А	А	Г	А	А	В	Г
15	Г	Б	В	А	А	Б	В	Б	Г	А
16	Г	В	В	Г	Б	А	Б	Б	В	Г
17	Б	Б	А	В	В	А	Б	Б	В	В
18	В	А	В	А	Б	Г	Б	В	Б	А
19	Б	В	Г	Б	А	А	Г	Г	А	В
20	Г	А	Г	А	Г	А	В	Г	Г	А

Критерии оценок итоговое тестирования:

Каждое задание оценивается в 1 балл.

20-16 – оценивается на 5 (отлично)

15-13 – оценивается на 4 (хорошо)

12-9 – оценивается на 3(удовлетворительно)

Менее 8 баллов - плохо

#### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос и допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Общий итог складывается из ответов на вопросы теста и по результатам оценки решения ситуационной задачи.

### **3.3 Примерные вопросы для выполнение контрольной работы**

#### **Вариант №1**

1. Какие белки образуют клейковину? Какие физические свойства характерны для клейковины хорошего и пониженного хлебопекарного качества?
- 2.Что такое «автолитическая активность» муки? Почему она обычно определяется для ржаной муки? Каковы ее нормы?
3. Как влияют соль, сахар и жиры на брожение и физические свойства муки?
4. Почему и как эмульгируют жиры перед замесом теста?

5. Почему активированные дрожжи лучше разрыхляют тесто, чем обычно?
6. Какой замес теста называется интенсивным? Как и почему влияет интенсивный замес на физические свойства теста и процессы его созревания?
7. Какие данные нужно знать для расчета количества раствора соли на замес теста?
8. Как и почему изменяется температура и кислотность полуфабрикатов в процессе брожения?

### Вариант №2

1. Как можно повлиять на процесс кислотообразования, приготовления теста?
2. Какие данные определяют технологический режим приготовления хлебного изделия?
3. Как и для чего контролируют влажность теста?
4. Какие опары называют «густыми» и какие «жидкими»? Каковы преимущества и недостатки жидких опар перед густыми?
5. Перечислите все технологические средства, позволяющие ускорить созревание теста и готовить его сокращенным методом.
6. Каковы сравнительные преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста?
7. Охарактеризуйте способ приготовления булочного теста на больших опарах?.
8. Что такое «отсдобка» теста? В каких случаях и с какой целью ее применяют?
9. Как отличается закваска от опары по составу микрофлоры, кислотности и способу приготовления? Почему ржаное тесто готовят на заквасках?
10. В чем заключается разводочный цикл приготовления заквасок

**Таблица 3.1 - Критерии оценки контрольной работы**

Оценка	Практические вопросы
«Зачтено»	Самостоятельное и безошибочное решение задачи.
«Незачтено»	Наличие ошибок в работе, отсутствие стремления к правильному выполнению заданий.

### Критерии оценивания устного ответа

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Итоговая оценка экзамена (квалификационного) – ВПД освоен/не освоен.

Необходимая литература:

Основная литература:

Дополнительная литература

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
02.01. «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

ФИО _____ обучающийся на <u>2</u> курсе по специальности <u>19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</u> освоил(а) программу профессионального модуля <u>02.01</u>
--

*код профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г.  
 Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01		
УП		
ПП		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки</li> </ul>	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетной документация</li> </ul>	

	(товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	

деятельности.		
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	

Итог экзамена: вид профессиональной деятельности: *освоен / не освоен*  
(подчеркнуть)

**Разработчик:**  
ГАО СПо НКПиПП  
(место работы)

Преподаватель Ю.Г.Калужских  
(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)



**Государственное автономное производственное образовательное учреждение НСО  
Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

***ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»***

По специальности: *19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» составлен на основании ФГОС, в соответствии с учебным планом, утвержденным директором

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	4
3.ОЦЕНКА ОСОВЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен, проводимый в теоретической форме. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»	Квалификационный экзамен	Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Открытая защита

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1 – Оценка профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
1	2
ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготовка сырья к пуску в производство Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур
1	2
ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрация правил безопасного использования работы на

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	тестоприготовительном оборудовании .-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -Определение качества сырья по органолептической оценке; -Соблюдение последовательности приемов и технологических операций; Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Таблица 2.2 - Оценка общих компетенций

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
1	2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка практического опыта, знаний и умений:

##### **практический опыт :**

ПО1. - Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

ПО4 – Обслуживание оборудования для выпечки и хранения готовых изделий.

##### **уметь:**

У1-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

У2-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

У3- вести соответствующую производственную и технологическую документацию

У4- рассчитывать производственные рецептуры;

У5- определять расход сырья

У6- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

У7- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

У8- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

У9- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

У10- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

У11- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий

У12- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

##### **знать:**

З1-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

З2-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

З3-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

З4-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

З5-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

З6-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

З7-методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- 38-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- 39-понятие "унифицированные рецептуры";
- 310-назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий;
- 311-сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- 312-режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента ;
- 313-виды технологических потерь и затрат на производстве;
- 314-нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по ихснижению;
- 315-понятие «выход хлеба» ;
- 316-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- 317-способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- 318-виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- 319-правила безопасной эксплуатации оборудования;
- 320-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: выполнения тестовых и письменных заданий, устного опроса, контрольных и практических работ, экзамена.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса ПМ 02.01.**

Задания представлены в 10 вариантах. Время выполнения 2 часа,

#### **Эталоны ответов к вопросам тестовой работы**

№ вопроса	варианты									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	А	В	А	Г	Г	Б	Г	Г	В	В
2	Г	Б	Б	Б	А	А	В	Б	В	Б
3	А	В	А	Б	А	Б	Г	Б	Г	Г
4	В	Б	А	Г	А	Г	Г	В	А	Г
5	Г	А	А	А	В	Б	Б	Б	Б	А

6	Б	В	Б	А	Г	Б	Б	Г	А	А
7	Г	Б	А	В	Б	А	Б	А	В	А
8	В	Б	Б	Г	А	А	В	Б	В	А
9	В	В	Б	А	Г	А	Б	Б	Б	А
10	А	Б	Б	Б	Б	Г	А	Б	А	А
11	А	А	В	Б	Б	Г	Г	А	В	Б
12	Г	Б	В	В	Г	В	Б	А	В	А
13	А	В	А	Г	Б	Г	Б	Г	А	В
14	Г	А	Б	А	А	Г	А	А	В	Г
15	Г	Б	В	А	А	Б	В	Б	Г	А
16	Г	В	В	Г	Б	А	Б	Б	В	Г
17	Б	Б	А	В	В	А	Б	Б	В	В
18	В	А	В	А	Б	Г	Б	В	Б	А
19	Б	В	Г	Б	А	А	Г	Г	А	В
20	Г	А	Г	А	Г	А	В	Г	Г	А

Критерии оценок итоговое тестирования:

Каждое задание оценивается в 1 балл.

20-16 – оценивается на 5 (отлично)

15-13 – оценивается на 4 (хорошо)

12-9 – оценивается на 3(удовлетворительно)

Менее 8 баллов - плохо

#### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос и допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Общий итог складывается из ответов на вопросы теста и по результатам оценки решения ситуационной задачи.

### **3.3 Примерные вопросы для выполнение контрольной работы**

#### **Вариант №1**

1. Какие белки образуют клейковину? Какие физические свойства характерны для клейковины хорошего и пониженного хлебопекарного качества?
- 2.Что такое «автолитическая активность» муки? Почему она обычно определяется для ржаной муки? Каковы ее нормы?
3. Как влияют соль, сахар и жиры на брожение и физические свойства муки?
4. Почему и как эмульгируют жиры перед замесом теста?

5. Почему активированные дрожжи лучше разрыхляют тесто, чем обычно?
6. Какой замес теста называется интенсивным? Как и почему влияет интенсивный замес на физические свойства теста и процессы его созревания?
7. Какие данные нужно знать для расчета количества раствора соли на замес теста?
8. Как и почему изменяется температура и кислотность полуфабрикатов в процессе брожения?

### Вариант №2

1. Как можно повлиять на процесс кислотообразования, приготовления теста?
2. Какие данные определяют технологический режим приготовления хлебного изделия?
3. Как и для чего контролируют влажность теста?
4. Какие опары называют «густыми» и какие «жидкими»? Каковы преимущества и недостатки жидких опар перед густыми?
5. Перечислите все технологические средства, позволяющие ускорить созревание теста и готовить его сокращенным методом.
6. Каковы сравнительные преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста?
7. Охарактеризуйте способ приготовления булочного теста на больших опарах?.
8. Что такое «отсдобка» теста? В каких случаях и с какой целью ее применяют?
9. Как отличается закваска от опары по составу микрофлоры, кислотности и способу приготовления? Почему ржаное тесто готовят на заквасках?
10. В чем заключается разводочный цикл приготовления заквасок

**Таблица 3.1 - Критерии оценки контрольной работы**

Оценка	Практические вопросы
«Зачтено»	Самостоятельное и безошибочное решение задачи.
«Незачтено»	Наличие ошибок в работе, отсутствие стремления к правильному выполнению заданий.

### Критерии оценивания устного ответа

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Итоговая оценка экзамена (квалификационного) – ВПД освоен/не освоен.

Необходимая литература:

Основная литература:

Дополнительная литература

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
02.01. «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

ФИО _____ обучающийся на <u>2</u> курсе по специальности <u>19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</u> освоил(а) программу профессионального модуля <u>02.01</u>
--

*код профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г.  
 Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01		
УП		
ПП		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки</li> </ul>	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетной документация</li> </ul>	

	(товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	

деятельности.		
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	

Итог экзамена: вид профессиональной деятельности: *освоен / не освоен*  
(подчеркнуть)

**Разработчик:**  
ГАО СПо НКПиПП  
(место работы)

Преподаватель Ю.Г.Калужских  
(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)



**Государственное автономное производственное образовательное учреждение НСО  
Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

***ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»***

По специальности: *19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*

Новосибирск, 2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» составлен на основании ФГОС, в соответствии с учебным планом, утвержденным директором

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	4
3.ОЦЕНКА ОСОВЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен, проводимый в теоретической форме. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПМ.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»	Квалификационный экзамен	Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Открытая защита

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1 – Оценка профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
1	2
ПК2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготовка сырья к пуску в производство Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур
1	2
ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; Способов замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрация правил безопасного использования работы на

ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	тестоприготовительном оборудовании .-Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -Определение качества сырья по органолептической оценке; -Соблюдение последовательности приемов и технологических операций; Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании

Таблица 2.2 - Оценка общих компетенций

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения; -участие в профессиональных конкурсах -участие при проведении профессиональной декады
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем
1	2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-обзор публикаций в профессиональных изданиях; -эффективный поиск необходимой информации в сети Интернет; -изучение инновационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий при изучении нового материала; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного общения; -соблюдение норм деловой культуры
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-аккуратность в работе; -выполнять работу по подготовке производственного помещения к работе; -содержать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка практического опыта, знаний и умений:

##### **практический опыт :**

ПО1. - Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2. - Приготовления теста различными способами, с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3. - Обслуживания оборудования для приготовления теста;

ПО4 – Обслуживание оборудования для выпечки и хранения готовых изделий.

##### **уметь:**

У1-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

У2-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

У3- вести соответствующую производственную и технологическую документацию

У4- рассчитывать производственные рецептуры;

У5- определять расход сырья

У6- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

У7- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

У8- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

У9- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

У10- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

У11- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий

У12- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

##### **знать:**

З1-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

З2-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

З3-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

З4-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

З5-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

З6-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

З7-методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- 38-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- 39-понятие "унифицированные рецептуры";
- 310-назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий;
- 311-сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- 312-режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента ;
- 313-виды технологических потерь и затрат на производстве;
- 314-нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по ихснижению;
- 315-понятие «выход хлеба» ;
- 316-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- 317-способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- 318-виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- 319-правила безопасной эксплуатации оборудования;
- 320-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: выполнения тестовых и письменных заданий, устного опроса, контрольных и практических работ, экзамена.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса ПМ 02.01.**

Задания представлены в 10 вариантах. Время выполнения 2 часа,

#### **Эталоны ответов к вопросам тестовой работы**

№ вопроса	варианты									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	А	В	А	Г	Г	Б	Г	Г	В	В
2	Г	Б	Б	Б	А	А	В	Б	В	Б
3	А	В	А	Б	А	Б	Г	Б	Г	Г
4	В	Б	А	Г	А	Г	Г	В	А	Г
5	Г	А	А	А	В	Б	Б	Б	Б	А

6	Б	В	Б	А	Г	Б	Б	Г	А	А
7	Г	Б	А	В	Б	А	Б	А	В	А
8	В	Б	Б	Г	А	А	В	Б	В	А
9	В	В	Б	А	Г	А	Б	Б	Б	А
10	А	Б	Б	Б	Б	Г	А	Б	А	А
11	А	А	В	Б	Б	Г	Г	А	В	Б
12	Г	Б	В	В	Г	В	Б	А	В	А
13	А	В	А	Г	Б	Г	Б	Г	А	В
14	Г	А	Б	А	А	Г	А	А	В	Г
15	Г	Б	В	А	А	Б	В	Б	Г	А
16	Г	В	В	Г	Б	А	Б	Б	В	Г
17	Б	Б	А	В	В	А	Б	Б	В	В
18	В	А	В	А	Б	Г	Б	В	Б	А
19	Б	В	Г	Б	А	А	Г	Г	А	В
20	Г	А	Г	А	Г	А	В	Г	Г	А

Критерии оценок итоговое тестирования:

Каждое задание оценивается в 1 балл.

20-16 – оценивается на 5 (отлично)

15-13 – оценивается на 4 (хорошо)

12-9 – оценивается на 3(удовлетворительно)

Менее 8 баллов - плохо

#### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос и допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Общий итог складывается из ответов на вопросы теста и по результатам оценки решения ситуационной задачи.

### **3.3 Примерные вопросы для выполнение контрольной работы**

#### **Вариант №1**

1. Какие белки образуют клейковину? Какие физические свойства характерны для клейковины хорошего и пониженного хлебопекарного качества?
- 2.Что такое «автолитическая активность» муки? Почему она обычно определяется для ржаной муки? Каковы ее нормы?
3. Как влияют соль, сахар и жиры на брожение и физические свойства муки?
4. Почему и как эмульгируют жиры перед замесом теста?

5. Почему активированные дрожжи лучше разрыхляют тесто, чем обычно?
6. Какой замес теста называется интенсивным? Как и почему влияет интенсивный замес на физические свойства теста и процессы его созревания?
7. Какие данные нужно знать для расчета количества раствора соли на замес теста?
8. Как и почему изменяется температура и кислотность полуфабрикатов в процессе брожения?

### Вариант №2

1. Как можно повлиять на процесс кислотообразования, приготовления теста?
2. Какие данные определяют технологический режим приготовления хлебного изделия?
3. Как и для чего контролируют влажность теста?
4. Какие опары называют «густыми» и какие «жидкими»? Каковы преимущества и недостатки жидких опар перед густыми?
5. Перечислите все технологические средства, позволяющие ускорить созревание теста и готовить его сокращенным методом.
6. Каковы сравнительные преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста?
7. Охарактеризуйте способ приготовления булочного теста на больших опарах?.
8. Что такое «отсдобка» теста? В каких случаях и с какой целью ее применяют?
9. Как отличается закваска от опары по составу микрофлоры, кислотности и способу приготовления? Почему ржаное тесто готовят на заквасках?
10. В чем заключается разводочный цикл приготовления заквасок

**Таблица 3.1 - Критерии оценки контрольной работы**

Оценка	Практические вопросы
«Зачтено»	Самостоятельное и безошибочное решение задачи.
«Незачтено»	Наличие ошибок в работе, отсутствие стремления к правильному выполнению заданий.

### Критерии оценивания устного ответа

**Отметка "5"** ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка "4"** ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "3"** ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка "2"** ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал..

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Итоговая оценка экзамена (квалификационного) – ВПД освоен/не освоен.

Необходимая литература:

Основная литература:

Дополнительная литература

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
02.01. «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

ФИО _____ обучающийся на <u>2</u> курсе по специальности <u>19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</u> освоил(а) программу профессионального модуля <u>02.01</u>
--

*код профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_. \_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_. \_\_\_\_ .20\_\_ г.  
 Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01		
УП		
ПП		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки</li> </ul>	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетной документация</li> </ul>	

	(товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	

деятельности.		
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	

Итог экзамена: вид профессиональной деятельности: ***освоен / не освоен***  
(подчеркнуть)

**Разработчик:**  
ГАО СПо НКПиПП  
(место работы)

Преподаватель Ю.Г.Калужских  
(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

