

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
« ___ » _____ 202 _____

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

МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Новосибирск

2020

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Разработчик:

ГАПОУ НСО НКППиП

преподаватель

Ю.Г. Калужских

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии (*название*)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

1.1.1. Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению профессиональной деятельности по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке составляющих его профессиональные компетенции, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Таблица

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	
ПК1.1 Контролировать качество поступившего сырья	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.	
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	- выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного	

	<p>хранения муки; - расчет запаса муки.</p>	
<p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<p>- расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.</p>	
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p>	
<p>Ок 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - оценка эффективности и качества выполнения;</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- использование прикладных программ для проведения расчетов на ПЭВМ и аудиовизуальных средств обучения;</p>	

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении ПМ.01	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
ОК 10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- соблюдение техники безопасности	

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

иметь практический опыт:

ПО1-приёмки сырья;

ПО2-контроля качества поступившего сырья;

ПО3-ведения процесса хранения сырья;

ПО4-подготовка сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

У1-проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

У2-использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

У3-эксплуатировать основные виды оборудования;

У5-оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

У6-определять потери сырья при хранении;

У7-подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

У8-подбирать сырье для правильной замены;

У9-рассчитывать необходимое количество заменителя;

У10-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

З1-виды, химический состав и свойства сырья;

32-требования действующих стандартов к качеству сырья;
 33-основные органолептические и физико-химические показатели качества;
 34-правила приемки, хранения и отпуска сырья;
 35-правила эксплуатации основных видов оборудования;
 36-особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
 36-виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
 37-правила подготовки сырья к производству;
 38-способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
 38-производственное значение замены одного вида сырья другим;
 39-основные принципы и правила взаимозаменяемости;
 310-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

2. Система контроля и оценки освоения программы

К экзамену допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью выполнившие лабораторно-практические работы, сдавшие самостоятельную работу, предусмотренные учебным планом. Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях. Письменный экзамен проводится одновременно для всего состава группы на листах, отражающих принадлежность к колледжу (со штампом колледжа). На проверку одной письменной работы предусмотрено одна треть академического часа на каждого студента. Студенты, не выполнившие полностью задание по письменному экзамену, сдают работу в объеме ее фактического выполнения.

В критерии оценки уровня освоения дисциплин обучающимися входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочей программой по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения устного ответа или качественное выполнение практического задания.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные). В случае неявки обучающегося на экзамены преподавателем в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

Экзаменационная оценка за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу и выставляется в приложении к диплому.

С целью контроля, обмена опытом на экзамене могут присутствовать администрация и преподаватели.

Таблица 2 - Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Экзамен	Контрольная работа

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах 30,33; учебной пекарне. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, компьютер.

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

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

Оценка теоретического курса предусматривает использование накопительной системы оценивания.

ТЕСТ Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены выше указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

- а) по виду
б) по типу
в) по сорту
г) всё выше перечисленное

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

- а) газообразующая способность
б) сила муки
в) цвет муки и крупность помола
г) всё выше перечисленное

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

- а) сила муки
б) сахаробразующая способность
в) газообразующая способность
г) крупность помола

4. Чему равна базисная влажность муки

- А) 12%
Б) 13%
в) 14,5%
г) 16%

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

- а) сильная
б) средняя
в) слабая
г) всё выше перечисленное

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

- а) прессованных
б) сухих, высший сорт
в) сухих, первый сорт
г) дрожжевого молока

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

- а) сахар, сахарная пудра
б) патока
в) мёд
г) всё выше перечисленное

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а) сметана
в) молочная сыворотка

б) молоко г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод

- а) пряность в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
б) пищевая добавка г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

- а) органические кислоты в) пав
б) минеральные соли г) клейковина

11. Укажите цель просеивания муки

- а) удаление посторонних частиц в) насыщение воздухом
б) разрыхление и созревание г) всё выше перечисленное

12. Какова оптимальная температура в мучных складах

- а) не ниже 8 градусов в) не ниже 22 градусов
б) не выше 22 градусов г) не выше 4 градусов

13. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- а) повышению подъемной силы дрожжей в) сокращению длительности брожения
б) снижению расхода дрожжей г) все выше перечисленное

14. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- а) патоку в) инвертный сироп
б) пищевую кислоту г) все выше перечисленное

15. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

- а) 1 в) 3
б) 2 г) 4

16. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

- а) яичный порошок в) меланж
б) сухое молоко г) солод

17. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

- а) для увеличения вязкости в) для уменьшения вязкости
б) для ослабления вкуса г) для усиления вкуса

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- а) кориандр в) тмин
б) семена мака г) анис

19. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

- а) красители в) хлебные улучшители
б) ароматизаторы г) все выше перечисленное

20. Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба:

- а) мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи;
б) мука, соль, дрожжи, вода, яйцо;
в) мука, соль, дрожжи, вода

ТЕСТ

Вариант 2

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены выше указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. Укажите, что при замесе теста поглощает влагу, набухает, образует клейковину муки:

- а) крахмал б) белки в) клетчатка

2. – получают размножением чистой культуры дрожжевых грибов в питательной среде:

- а) соду б) бактерий в) прессованные дрожжи

3. Определить оптимальную температуру и влажность для хранения муки:

- а) темп = 10 гр., влаж. 80–95% б) темп = 15 гр., влаж. 60–75%
в) темп = 20 гр., влаж. 75–80%

4. Укажите основное сырье для кондитерского производства

- а) мука в) яйца
б) сахар, сливочное масло г) все выше перечисленные

5. Для каких продуктов оптимальными условиями в складе являются: температура 15°C, влажность 60-75%

- а) муки в) дрожжи
б) сахара г) все выше перечисленные

6. Укажите, по какому показателю можно определить ориентировочно сорт муки:

- а) по цвету в) по кислотности
б) по влажности г) нет правильного ответа

7. Определите, что при тестообразовании образуют клейковину:

- а) белки в) углеводы
б) жиры г) все выше перечисленные

8. Укажите содержание клейковины в муке, используемой для приготовления дрожжевого теста:

- а) 25-28% в) 36-40%
б) 28-35% г) нет правильного ответа

9. Определите роль сахара в мучных кондитерских изделиях:

- а) придает вкус в) изменяет структуру теста
б) повышает калорийность г) все выше перечисленные

10. Как называется бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:

- а) помада в) сироп
б) патока г) нет правильного ответа

11. Назовите, по срокам хранения, какие яйца считаются диетическими:

- а) в течение 7 дней в) в течение 30 дней
б) в течение 14 дней г) все выше перечисленные

12. На какие группы подразделяются разрыхлители:

- а) химические в) механические
б) биологические г) все выше перечисленные

13. Определите, на какую влажность муки рассчитаны все рецептуры:

- а) 13% в) 15,5%
б) 14,5% г) 16%

14. Какие продукты перед использованием просеивают:

- а) муку в) сахар-песок
б) крахмал г) все выше перечисленные

15. Какой продукт перед использованием нагревают до 40°C и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное в) патоку карамельную
б) мед г) все выше перечисленные

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а) сметана
- б) молоко
- в) молочная сыворотка
- г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод

- а) пряность
- б) пищевая добавка
- в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
- г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

- а) органические кислоты
- б) минеральные соли
- в) пав
- г) клейковина

11. Укажите цель просеивания муки

- а) удаление посторонних частиц
- б) разрыхление и созревание
- в) насыщение воздухом
- г) всё выше перечисленное

12. Какова оптимальная температура в мучных складах

- а) не ниже 8 градусов
- б) не выше 22 градусов
- в) не ниже 22 градусов
- г) не выше 4 градусов

13. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- а) повышению подъемной силы дрожжей
- б) снижению расхода дрожжей
- в) сокращению длительности брожения
- г) все выше перечисленное

14. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- а) патоку
- б) пищевую кислоту
- в) инвертный сироп
- г) все выше перечисленное

15. Какой продукт перед использованием нагревают до 40⁰С и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное
- б) мед
- в) патоку карамельную
- г) все выше перечисленные

16. Какое соотношение яичного порошка и воды соответствует массе одного яйца среднего размера:

- а) 10 г и 30 г
- б) 20 г и 20 г
- в) 5 г и 35 г
- г) любые из перечисленных

17. Как поступают с молоком цельным перед использованием:

- а) подогревают
- б) процеживают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- а) кориандр
- б) семена мака
- в) тмин
- г) анис

19. Как подготавливают фруктово-ягодное пюре:

- а) прогревают
- б) протирают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

20. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

- а) в 3 раза
- б) в 5 раз
- в) в 10 раз
- г) нет правильного ответа

3. Литература для учащегося:

Учебники:

1.Магомедов Г.О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27338>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2.Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3.Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 440 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41344>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4.Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 76 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47468>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература для учащихся:

1.Мазепа, Е.В. Практикум для кондитера: учебное пособие [Текст]/Е.В.Мазепа.- Ростов-на-Дону.: изд. «Феникс», 2007.-384 с.

2. Прохоров, В.П. Сборник рецептов для кондитера: учебный курс [Текст]/В.П. Прохоров.- Ростов-на-Дону.: изд. «Феникс», 2008.-320 с.

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
« ___ » _____ 202 _____

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

МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Новосибирск

2021

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Разработчик:

ГАПОУ НСО НКППиП

преподаватель

Ю.Г. Калужских

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии (*название*)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

1.1.1. Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению профессиональной деятельности по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке составляющих его профессиональные компетенции, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Таблица

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	
ПК1.1 Контролировать качество поступившего сырья	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.	
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	- выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного	

	<p>хранения муки;</p> <p>- расчет запаса муки.</p>	
<p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<p>- расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей;</p> <p>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</p> <p>- готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке;</p> <p>- определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.</p>	
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p>	
<p>Ок 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>- оценка эффективности и качества выполнения;</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников, включая электронные;</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- использование прикладных программ для проведения расчетов на ПЭВМ и аудиовизуальных средств обучения;</p>	

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении ПМ.01	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
ОК 10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- соблюдение техники безопасности	

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

иметь практический опыт:

ПО1-приёмки сырья;

ПО2-контроля качества поступившего сырья;

ПО3-ведения процесса хранения сырья;

ПО4-подготовка сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

У1-проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

У2-использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

У3-эксплуатировать основные виды оборудования;

У5-оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

У6-определять потери сырья при хранении;

У7-подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

У8-подбирать сырье для правильной замены;

У9-рассчитывать необходимое количество заменителя;

У10-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

З1-виды, химический состав и свойства сырья;

32-требования действующих стандартов к качеству сырья;
 33-основные органолептические и физико-химические показатели качества;
 34-правила приемки, хранения и отпуска сырья;
 35-правила эксплуатации основных видов оборудования;
 36-особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
 36-виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
 37-правила подготовки сырья к производству;
 38-способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
 38-производственное значение замены одного вида сырья другим;
 39-основные принципы и правила взаимозаменяемости;
 310-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

2. Система контроля и оценки освоения программы

К экзамену допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью выполнившие лабораторно-практические работы, сдавшие самостоятельную работу, предусмотренные учебным планом. Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях. Письменный экзамен проводится одновременно для всего состава группы на листах, отражающих принадлежность к колледжу (со штампом колледжа). На проверку одной письменной работы предусмотрено одна треть академического часа на каждого студента. Студенты, не выполнившие полностью задание по письменному экзамену, сдают работу в объеме ее фактического выполнения.

В критерии оценки уровня освоения дисциплин обучающимися входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочей программой по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения устного ответа или качественное выполнение практического задания.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные). В случае неявки обучающегося на экзамены преподавателем в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

Экзаменационная оценка за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу и выставляется в приложении к диплому.

С целью контроля, обмена опытом на экзамене могут присутствовать администрация и преподаватели.

Таблица 2 - Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Экзамен	Контрольная работа

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах 30,33; учебной пекарне. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, компьютер.

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

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

Оценка теоретического курса предусматривает использование накопительной системы оценивания.

ТЕСТ Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены ваши указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

- а) по виду
- б) по типу
- в) по сорту
- г) всё выше перечисленное

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

- а) газообразующая способность
- б) сила муки
- в) цвет муки и крупность помола
- г) всё выше перечисленное

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

- а) сила муки
- б) сахаробразующая способность
- в) газообразующая способность
- г) крупность помола

4. Чему равна базисная влажность муки

- А) 12%
- Б) 13%
- В) 14,5%
- Г) 16%

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

- а) сильная
- б) средняя
- в) слабая
- г) всё выше перечисленное

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

- а) прессованных
- б) сухих, высший сорт
- в) сухих, первый сорт
- г) дрожжевого молока

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

- а) сахар, сахарная пудра
- б) патока
- в) мёд
- г) всё выше перечисленное

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а) сметана
- в) молочная сыворотка

б) молоко г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод

а) пряность в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
б) пищевая добавка г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

а) органические кислоты в) пав
б) минеральные соли г) клейковина

11. Укажите цель просеивания муки

а) удаление посторонних частиц в) насыщение воздухом
б) разрыхление и созревание г) всё выше перечисленное

12. Какова оптимальная температура в мучных складах

а) не ниже 8 градусов в) не ниже 22 градусов
б) не выше 22 градусов г) не выше 4 градусов

13. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

а) повышению подъемной силы дрожжей в) сокращению длительности брожения
б) снижению расхода дрожжей г) все выше перечисленное

14. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

а) патоку в) инвертный сироп
б) пищевую кислоту г) все выше перечисленное

15. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

а) 1 в) 3
б) 2 г) 4

16. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

а) яичный порошок в) меланж
б) сухое молоко г) солод

17. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

а) для увеличения вязкости в) для уменьшения вязкости
б) для ослабления вкуса г) для усиления вкуса

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

а) кориандр в) тмин
б) семена мака г) анис

19. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

а) красители в) хлебные улучшители
б) ароматизаторы г) все выше перечисленное

20. Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба:

а) мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи;
б) мука, соль, дрожжи, вода, яйцо;
в) мука, соль, дрожжи, вода

ТЕСТ

Вариант 2

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены выше указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. Укажите, что при замесе теста поглощает влагу, набухает, образует клейковину муки:

- а) крахмал б) белки в) клетчатка

2. – получают размножением чистой культуры дрожжевых грибов в питательной среде:

- а) соду б) бактерий в) прессованные дрожжи

3. Определить оптимальную температуру и влажность для хранения муки:

- а) темп = 10 гр., влаж. 80–95% б) темп = 15 гр., влаж. 60–75%
в) темп = 20 гр., влаж. 75–80%

4. Укажите основное сырье для кондитерского производства

- а) мука в) яйца
б) сахар, сливочное масло г) все выше перечисленные

5. Для каких продуктов оптимальными условиями в складе являются: температура 15°C, влажность 60-75%

- а) муки в) дрожжи
б) сахара г) все выше перечисленные

6. Укажите, по какому показателю можно определить ориентировочно сорт муки:

- а) по цвету в) по кислотности
б) по влажности г) нет правильного ответа

7. Определите, что при тестообразовании образуют клейковину:

- а) белки в) углеводы
б) жиры г) все выше перечисленные

8. Укажите содержание клейковины в муке, используемой для приготовления дрожжевого теста:

- а) 25-28% в) 36-40%
б) 28-35% г) нет правильного ответа

9. Определите роль сахара в мучных кондитерских изделиях:

- а) придает вкус в) изменяет структуру теста
б) повышает калорийность г) все выше перечисленные

10. Как называется бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:

- а) помада в) сироп
б) патока г) нет правильного ответа

11. Назовите, по срокам хранения, какие яйца считаются диетическими:

- а) в течение 7 дней в) в течение 30 дней
б) в течение 14 дней г) все выше перечисленные

12. На какие группы подразделяются разрыхлители:

- а) химические в) механические
б) биологические г) все выше перечисленные

13. Определите, на какую влажность муки рассчитаны все рецептуры:

- а) 13% в) 15,5%
б) 14,5% г) 16%

14. Какие продукты перед использованием просеивают:

- а) муку в) сахар-песок
б) крахмал г) все выше перечисленные

15. Какой продукт перед использованием нагревают до 40°C и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное в) патоку карамельную
б) мед г) все выше перечисленные

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а) сметана
- б) молоко
- в) молочная сыворотка
- г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод

- а) пряность
- б) пищевая добавка
- в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
- г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

- а) органические кислоты
- б) минеральные соли
- в) пав
- г) клейковина

11. Укажите цель просеивания муки

- а) удаление посторонних частиц
- б) разрыхление и созревание
- в) насыщение воздухом
- г) всё выше перечисленное

12. Какова оптимальная температура в мучных складах

- а) не ниже 8 градусов
- б) не выше 22 градусов
- в) не ниже 22 градусов
- г) не выше 4 градусов

13. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- а) повышению подъемной силы дрожжей
- б) снижению расхода дрожжей
- в) сокращению длительности брожения
- г) все выше перечисленное

14. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- а) патоку
- б) пищевую кислоту
- в) инвертный сироп
- г) все выше перечисленное

15. Какой продукт перед использованием нагревают до 40⁰С и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное
- б) мед
- в) патоку карамельную
- г) все выше перечисленные

16. Какое соотношение яичного порошка и воды соответствует массе одного яйца среднего размера:

- а) 10 г и 30 г
- б) 20 г и 20 г
- в) 5 г и 35 г
- г) любые из перечисленных

17. Как поступают с молоком цельным перед использованием:

- а) подогревают
- б) процеживают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- а) кориандр
- б) семена мака
- в) тмин
- г) анис

19. Как подготавливают фруктово-ягодное пюре:

- а) прогревают
- б) протирают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

20. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

- а) в 3 раза
- б) в 5 раз
- в) в 10 раз
- г) нет правильного ответа

3. Литература для учащегося:

Учебники:

1.Магомедов Г.О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27338>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2.Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3.Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 440 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41344>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4.Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 76 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47468>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература для учащихся:

1.Мазепа, Е.В. Практикум для кондитера: учебное пособие [Текст]/Е.В.Мазепа.- Ростов-на-Дону.: изд. «Феникс», 2007.-384 с.

2. Прохоров, В.П. Сборник рецептов для кондитера: учебный курс [Текст]/В.П. Прохоров.- Ростов-на-Дону.: изд. «Феникс», 2008.-320 с.

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
« ___ » _____ 202 _____

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

МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Новосибирск

2022

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Разработчик:

ГАПОУ НСО НКППиП

преподаватель

Ю.Г. Калужских

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии (*название*)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля МДК 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

1.1.1. Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению профессиональной деятельности по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке составляющих его профессиональные компетенции, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Таблица

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	
ПК1.1 Контролировать качество поступившего сырья	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.	
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	- выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного	

	<p>хранения муки;</p> <p>- расчет запаса муки.</p>	
<p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<p>- расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей;</p> <p>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</p> <p>- готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке;</p> <p>- определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.</p>	
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p>	
<p>Ок 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>- оценка эффективности и качества выполнения;</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников, включая электронные;</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- использование прикладных программ для проведения расчетов на ПЭВМ и аудиовизуальных средств обучения;</p>	

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении ПМ.01	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
ОК 10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- соблюдение техники безопасности	

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

иметь практический опыт:

ПО1-приёмки сырья;

ПО2-контроля качества поступившего сырья;

ПО3-ведения процесса хранения сырья;

ПО4-подготовка сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

У1-проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

У2-использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

У3-эксплуатировать основные виды оборудования;

У5-оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

У6-определять потери сырья при хранении;

У7-подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

У8-подбирать сырье для правильной замены;

У9-рассчитывать необходимое количество заменителя;

У10-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

З1-виды, химический состав и свойства сырья;

32-требования действующих стандартов к качеству сырья;
 33-основные органолептические и физико-химические показатели качества;
 34-правила приемки, хранения и отпуска сырья;
 35-правила эксплуатации основных видов оборудования;
 36-особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
 36-виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
 37-правила подготовки сырья к производству;
 38-способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
 38-производственное значение замены одного вида сырья другим;
 39-основные принципы и правила взаимозаменяемости;
 310-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

2. Система контроля и оценки освоения программы

К экзамену допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью выполнившие лабораторно-практические работы, сдавшие самостоятельную работу, предусмотренные учебным планом. Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях. Письменный экзамен проводится одновременно для всего состава группы на листах, отражающих принадлежность к колледжу (со штампом колледжа). На проверку одной письменной работы предусмотрено одна треть академического часа на каждого студента. Студенты, не выполнившие полностью задание по письменному экзамену, сдают работу в объеме ее фактического выполнения.

В критерии оценки уровня освоения дисциплин обучающимися входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочей программой по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения устного ответа или качественное выполнение практического задания.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные). В случае неявки обучающегося на экзамены преподавателем в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

Экзаменационная оценка за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу и выставляется в приложении к диплому.

С целью контроля, обмена опытом на экзамене могут присутствовать администрация и преподаватели.

Таблица 2 - Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Экзамен	Контрольная работа

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах 30,33; учебной пекарне. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, компьютер.

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

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

Оценка теоретического курса предусматривает использование накопительной системы оценивания.

ТЕСТ Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены выше указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

- а) по виду
- б) по типу
- в) по сорту
- г) всё выше перечисленное

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

- а) газообразующая способность
- б) сила муки
- в) цвет муки и крупность помола
- г) всё выше перечисленное

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

- а) сила муки
- б) сахаробразующая способность
- в) газообразующая способность
- г) крупность помола

4. Чему равна базисная влажность муки

- А) 12%
- Б) 13%
- В) 14,5%
- Г) 16%

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

- а) сильная
- б) средняя
- в) слабая
- г) всё выше перечисленное

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

- а) прессованных
- б) сухих, высший сорт
- в) сухих, первый сорт
- г) дрожжевого молока

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

- а) сахар, сахарная пудра
- б) патока
- в) мёд
- г) всё выше перечисленное

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а) сметана
- в) молочная сыворотка

б) молоко г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод

а) пряность в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
б) пищевая добавка г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

а) органические кислоты в) пав
б) минеральные соли г) клейковина

11. Укажите цель просеивания муки

а) удаление посторонних частиц в) насыщение воздухом
б) разрыхление и созревание г) всё выше перечисленное

12. Какова оптимальная температура в мучных складах

а) не ниже 8 градусов в) не ниже 22 градусов
б) не выше 22 градусов г) не выше 4 градусов

13. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

а) повышению подъемной силы дрожжей в) сокращению длительности брожения
б) снижению расхода дрожжей г) все выше перечисленное

14. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

а) патоку в) инвертный сироп
б) пищевую кислоту г) все выше перечисленное

15. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

а) 1 в) 3
б) 2 г) 4

16. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

а) яичный порошок в) меланж
б) сухое молоко г) солод

17. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

а) для увеличения вязкости в) для уменьшения вязкости
б) для ослабления вкуса г) для усиления вкуса

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

а) кориандр в) тмин
б) семена мака г) анис

19. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

а) красители в) хлебные улучшители
б) ароматизаторы г) все выше перечисленное

20. Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба:

а) мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи;
б) мука, соль, дрожжи, вода, яйцо;
в) мука, соль, дрожжи, вода

ТЕСТ

Вариант 2

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены выше указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. Укажите, что при замесе теста поглощает влагу, набухает, образует клейковину муки:

- а) крахмал б) белки в) клетчатка

2. – получают размножением чистой культуры дрожжевых грибов в питательной среде:

- а) соду б) бактерий в) прессованные дрожжи

3. Определить оптимальную температуру и влажность для хранения муки:

- а) темп = 10 гр., влаж. 80–95% б) темп = 15 гр., влаж. 60–75%
в) темп = 20 гр., влаж. 75–80%

4. Укажите основное сырье для кондитерского производства

- а) мука в) яйца
б) сахар, сливочное масло г) все выше перечисленные

5. Для каких продуктов оптимальными условиями в складе являются: температура 15°C, влажность 60-75%

- а) муки в) дрожжи
б) сахара г) все выше перечисленные

6. Укажите, по какому показателю можно определить ориентировочно сорт муки:

- а) по цвету в) по кислотности
б) по влажности г) нет правильного ответа

7. Определите, что при тестообразовании образуют клейковину:

- а) белки в) углеводы
б) жиры г) все выше перечисленные

8. Укажите содержание клейковины в муке, используемой для приготовления дрожжевого теста:

- а) 25-28% в) 36-40%
б) 28-35% г) нет правильного ответа

9. Определите роль сахара в мучных кондитерских изделиях:

- а) придает вкус в) изменяет структуру теста
б) повышает калорийность г) все выше перечисленные

10. Как называется бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:

- а) помада в) сироп
б) патока г) нет правильного ответа

11. Назовите, по срокам хранения, какие яйца считаются диетическими:

- а) в течение 7 дней в) в течение 30 дней
б) в течение 14 дней г) все выше перечисленные

12. На какие группы подразделяются разрыхлители:

- а) химические в) механические
б) биологические г) все выше перечисленные

13. Определите, на какую влажность муки рассчитаны все рецептуры:

- а) 13% в) 15,5%
б) 14,5% г) 16%

14. Какие продукты перед использованием просеивают:

- а) муку в) сахар-песок
б) крахмал г) все выше перечисленные

15. Какой продукт перед использованием нагревают до 40°C и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное в) патоку карамельную
б) мед г) все выше перечисленные

16. Какое соотношение яичного порошка и воды соответствует массе одного яйца среднего размера:

- а) 10 г и 30 г
- б) 20 г и 20 г
- в) 5 г и 35 г
- г) любые из перечисленных

17. Как поступают с молоком цельным перед использованием:

- а) подогревают
- б) процеживают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- а) кориандр
- б) семена мака
- в) тмин
- г) анис

19. Как подготавливают фруктово-ягодное пюре:

- а) прогревают
- б) протирают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

20. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

- а) в 3 раза
- б) в 5 раз
- в) в 10 раз
- г) нет правильного ответа

ТЕСТ

Вариант 3

Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и в зачетном бланке впишите ответ.

Время тестирования 60 минут.

На тестировании запрещены телефоны, тетради, учебники. Если во время теста у обучающегося будут замечены выше указанные предметы, то данный обучающийся удаляется с экзамена и в следующий раз сдает данный тест в присутствии комиссии.

1. Укажите, какие кислоты относятся к пищевым

- а) виннокаменное
- б) лимонная
- в) молочная
- г) все выше перечисленное

2. Укажите, какая оптимальная температура для развития дрожжей

- а) 18-20⁰С
- б) 28-32⁰С
- в) 36-40⁰С
- г) 40-50⁰С

3. Определите, образование какой кислоты, улучшает вкусовые качества теста

- а) лимонной
- б) молочной
- в) яблочной
- г) нет правильного ответа

4. Из каких основных операций состоит подготовка муки к производству?

- а) просеивание
- б) подогревание в зимнее время
- в) взвешивание
- г) все выше перечисленные.

5. Для чего дрожжи активизируют?

- а) замедляется брожение
- б) ускоряется брожение
- в) для увеличения расхода дрожжей
- г) нет правильного ответа.

6. Укажите, какую клейковину должна иметь мука, используемая для приготовления дрожжевого теста

- а) «слабую»
- б) «среднюю»
- в) «сильную»
- г) любое из выше перечисленных

7. Что представляют собой дрожжи?

- а) бактерии
- б) культурные (полезные) микроорганизмы
- в) химическое вещество
- г) плесени

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

- а) сметана
- б) молоко
- в) молочная сыворотка
- г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод

- а) пряность
- б) пищевая добавка
- в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
- г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

- а) органические кислоты
- б) минеральные соли
- в) пав
- г) клейковина

11. Укажите цель просеивания муки

- а) удаление посторонних частиц
- б) разрыхление и созревание
- в) насыщение воздухом
- г) всё выше перечисленное

12. Какова оптимальная температура в мучных складах

- а) не ниже 8 градусов
- б) не выше 22 градусов
- в) не ниже 22 градусов
- г) не выше 4 градусов

13. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- а) повышению подъемной силы дрожжей
- б) снижению расхода дрожжей
- в) сокращению длительности брожения
- г) все выше перечисленное

14. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- а) патоку
- б) пищевую кислоту
- в) инвертный сироп
- г) все выше перечисленное

15. Какой продукт перед использованием нагревают до 40⁰С и процеживают через сито с ячейками размером 0,5мм

- а) молоко сгущенное
- б) мед
- в) патоку карамельную
- г) все выше перечисленные

16. Какое соотношение яичного порошка и воды соответствует массе одного яйца среднего размера:

- а) 10 г и 30 г
- б) 20 г и 20 г
- в) 5 г и 35 г
- г) любые из перечисленных

17. Как поступают с молоком цельным перед использованием:

- а) подогревают
- б) процеживают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

18. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- а) кориандр
- б) семена мака
- в) тмин
- г) анис

19. Как подготавливают фруктово-ягодное пюре:

- а) прогревают
- б) протирают
- в) охлаждают
- г) все выше перечисленные

20. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

- а) в 3 раза
- б) в 5 раз
- в) в 10 раз
- г) нет правильного ответа

3. Литература для учащегося:

Учебники:

1.Магомедов Г.О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27338>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2.Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3.Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 440 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41344>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4.Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 76 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47468>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература для учащихся:

1.Мазепа, Е.В. Практикум для кондитера: учебное пособие [Текст]/Е.В.Мазепа.- Ростов-на-Дону.: изд. «Феникс», 2007.-384 с.

2. Прохоров, В.П. Сборник рецептов для кондитера: учебный курс [Текст]/В.П. Прохоров.- Ростов-на-Дону.: изд. «Феникс», 2008.-320 с.