

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области

**«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»  
(«НКППиП»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ НСО «НКППиП»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**Комплект  
контрольно-оценочных оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей**

основной образовательной программы (ОПОП)  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
(профессии)

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск  
2020

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**  
разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта  
среднего (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии  
**19.01.04 «Пекарь»**

**Организация-разработчик:**

**Разработчики:**

*Кабанцова Галина Александровна*

**Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен и одобрен**

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год.

протокол № \_\_ заседания ПЦК от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ  
ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЧЕТУ ИЛИ  
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И  
(ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ  
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА  
(КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный):

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

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

Таблица 1.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01	Дифференцированный зачет	
УП 01.01	Дифференцированный зачет	
ПМ. 01	Экзамен (квалификационный)	

### 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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей . Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.  Осуществление дозирования сырья для приготовления заварок и жидких дрожжей согласно рецептуре - Поддерживание необходимой температуры, влажности и кислотности заквашенных заварок и жидких дрожжей

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление контроля технологических параметров процесса производства жидких дрожжей</li> <li>- Выполнение процесса приготовления осахаренной заварки</li> </ul>
ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов	<p>Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами. Выполняет работу по производству дрожжей. Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение процесса заквашивания заварки</li> <li>- Выполнение процесса размножения и выращивания дрожжей</li> </ul>
ПК 1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	<p>Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе. Производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</p>

К дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практик в рамках данного профессионального модуля.

## 2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио *смешанный*

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6;

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3.

Портфолио оформляется обучающимся в течение всего периода освоения программы профессионального модуля, в том числе в период учебной и производственной практик.

Критерии оценки портфолио:

Доклад полный, правильный, отражающий содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично  
Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов

### Оценка портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценки (да/нет)
<p>ПК1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей</p> <p>ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов</p> <p>ПК1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха</p> <p>ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и конечный контроль, оценку и рефлексию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Наличие аттестационного листа по учебной практике</p> <p>Наличие аттестационного листа по производственной практике</p> <p>Отзывы с предприятий</p> <p>Участие в конкурсах проф. мастерства</p> <p>Самопрезентация</p> <p>Наличие работ по программе внеаудиторной самостоятельной работы</p>	

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка знаний и умений.

### 3.2. Задания для оценки освоения МДК.01.01 Технология приготовления дрожжей

Перечень вопросов к квалификационному экзамену по Профессиональному модулю ПМ.01

**Размножение и выращивание дрожжей**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
(профессии) 19.01.04 «Пекарь»

**Дифференцированный зачёт по МДК 01.01. Технология приготовления  
дрожжей**

**Тестовая работа**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 40 минут.

**1. Какие из указанных культур относятся к зерновым?**

1. Просо
2. Ячмень
3. Рожь
4. Гречиха

**2. К каким культурам относится соя?**

1. зерновым;
2. крупяным;
3. масличным;
4. бобовым.

**3. Кондиционирование зерна проводят с целью**

---

---

**4. Какие показатели качества муки являются основными при определении сорта?**

1. вкус;
  2. цвет;
  3. влажность;
  4. крупность помола;
  5. количество клейковины.
- 5. Ферменты – это**
- 
- 

**6. От чего зависит газообразующая способность муки?**

1. от качества клейковины;
2. от содержания собственных сахаров;
3. от автолитической активности.

**7. Какая мука считается сильной?**

1. способная при замесе поглощать большее количество воды;
2. способная поглощать при замесе меньшее количество воды.

**8. Цвет муки высшего сорта:**

1. белый с кремовым оттенком;

2. белый с желтоватым оттенком;
3. белый с серым оттенком;
4. серый.

9. **Стандартная влажность муки:**

1. 15%;
2. 13,5%;
3. 14%;
4. 14,5%

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

1. дрожжи;
2. сода;
3. яичные белки.

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

1. (+ 20)°C
2. (+30)°C
3. (+40)°C

12. Заварки представляют собой

---

---

---

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

1. чистые культуры МКБ и дрожжей;
2. МКБ;
3. прессованные дрожжи;
4. сухие дрожжи.

14. Разводочный цикл – это

---

---

---

15. **Какое соотношение муки и воды используется при приготовлении осахаренной заварки?**

1. 1:1;
2. 1:2;
3. 1:3;
4. 1:4.

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

1. сахар;
2. солод;
3. мёд;
4. патока.

17. **До какой кислотности заквашивают осахаренную заварку?**

1. 6-8 град.;
2. 10-12 град.;
3. 14-16 град.



**18. Инактивированные дрожжи готовят**

---

---

**19. Какова должна быть плотность солодового сусла, используемого для приготовления жидких маточных дрожжей?**

1. 4-6%;
2. 8-10%;
3. 12-14%

**20. Для получения жидких дрожжей стабильного качества целесообразно проводить разводочный цикл с использованием**

---

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

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

---

**22. Какое количество жидких дрожжей получается в производственном цикле по**

**1-му варианту:**

1. 150кг;
2. 200кг;
3. 3350кг;
4. 300 кг.

**23. В течение какого времени в заварочную машину подаётся пар?**

1. 5-10 мин.;
2. 15-20 мин.;
3. 25-30 мин.

**24. По какому принципу работает дозатор муки МД-100?**

1. по объёмному;
2. по весовому.

**25. Автоматическая дозировочная станция предназначена для**

---

Критерии оценок тестовой работы –

22-25 – отметка «Отлично»

15-22 – отметка «Хорошо»

10-15 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

#### **4. Требования к зачету или дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике**

##### **4.1. Общие положения**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/или аттестационного листа по учебной практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

##### **4.1. Форма аттестационного листа**

###### **Аттестационный лист по учебной практике ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей»**

1. ФИО обучающегося гр № 45 19.01.04 «Пекарь»

2. Место проведения практики, наименование, юридический адрес учебный

3. Время проведения практики: 1 семестр-36 часа

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	качество выполненных работ
1	Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям	6	
2	Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов	6	
3	Хранение и подготовка дрожжей	6	
4	Приготовление и применение простых(осахаренных и неосахаренных) заварок	6	
5	Приготовление и применение соленых заварок	6	
6	Приготовление и применение сброженных и заквашенных заварок	6	
7	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
8	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
9	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
10	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	
11	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	

12	Показатели качества жидких дрожжей	4	
13	Проверочные работы	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Работы выполнены в соответствии с требованиями

---



---

Старший мастер \_\_\_\_\_

М.П.

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### 5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** в целом.

#### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

Контрольно-оценочные материалы предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Размножение и выращивание дрожжей**

по профессии НПО **Пекарь**

код профессии **19.01.04**

Проверяемые компетенции - профессиональные (ПК) и общие (ОК):

#### Профессиональные компетенции:

ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
--------	--

**Общие компетенции:**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

**Профессиональные компетенции:**

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

**ПК 1.2.** Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

**ПК1.3.** Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха

Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

---

**Общие компетенции**

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Размножение и выращивание дрожжей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № (1 – 9)

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться **нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.**

Время выполнения задания – **120 мин**

**Задание (1/9)**

Приготовить осахаренную заварку по заданным условиям.

Изложить технологию приготовления заварок

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Экспертный лист

**ФИО**(экзаменуемый) \_\_\_\_\_

**Дата** \_\_\_\_\_

**Комиссия:**

**Председатель** \_\_\_\_\_

**Члены комиссии** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
<b>Организация рабочего места</b>			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
<b>Подготовка сырья</b>			
6.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (первичная обработка)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления заварки		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
<b>Приготовление заварки</b>			
13.	Правильный подбор посуды для приготовления заварки		
14.	Соблюдение правил приготовления заварки		
15.	Соответствие выхода заварки		
16.	Соблюдение температура приготовления заварки		
<b>Органолептические показатели</b>			
17.	Умение провести оценку качества сырья		

18.	Умение исправить недостатки приготовления заварки		
<b>Итого выполнено показателей:</b>			

### **Критерии оценки выполнения ПМ**

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 56% показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 12 показателей.

## **III а. УСЛОВИЯ**

---

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 9**

**Время выполнения задания – 3 подгруппы по 3-4 человек, на каждую подгруппу 120 мин.**

**Оборудование:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, весоизмерительное.

**Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2011 г.;
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2011.;
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2012.;
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2012;
5. Г.Г. Долматов, Н.И. Селина, Г.В. Ткачева, Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»: учеб. пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г. Долматов и др. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2012. – 333 с.: ил.
6. Ю. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеенков, М.В. Калачев, А.А. Либкин, Л.В. Верняева «Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина – М: ДеЛи принт, 2012. – 192 с.
7. Килкаст Д., Субраманиам П. «Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред.-сост.). – Перев. с англ. Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой. – СПб.: ИД «Профессия», 2012. – 444 с., ил. табл.

- 8.Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Т.Б.Цыганова.5-еизд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.448с.
9. Кузнецова Л.С. «Технология производства мучных кондитерских изделий:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Л.С.Кузнецова,М.Ю.Сиданова.-7-е изд.,испр.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-400с.
- 10.Кузнецова Л.С. «Технология и организация производства кондитерских изделий:учебникдля студ.учрежденийсред.проф.образования/Л.С.Кузнецова,М.Ю.Сиданова.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-480с.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Мэнли Д. «Мучные кондитерские изделия с рецептурами/Мэнли Д.(ред.-сост.).-Пер. с англ.-СПб.:Профессия,2013.-768с.,ил.,табл.-(Серия:Научные основы и технологии)
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевой промышленности»:учебник для нач.проф.образования/Л.В.Мармузова.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2012.-160с.
- 3.Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство:Учебноепособие.-СПб.:Издательство «Лань»,2012.-224с.:ил.-Специальная литература)
4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырье для кондитерского производства. – М.:Издательский центр «Академия», 2009

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuking.net>
5. <http:// www.edu.ru>

---

## **III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

### **Выполнение задания:**

- **Выполнение задания:**
- обращение в ходе задания к информационным источникам;



- рациональное распределение времени на выполнение задания:  
ознакомление с заданием и планирование работы;  
получение информации;  
приготовление заварки;  
коррекция подготовленного продукта;  
рефлексия выполнения задания.

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное заварки) и процесс деятельности (приготовление заварки) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

<i>Освоенные ПК</i>	<i>Показатели оценки результата</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Оценка</i>
<b>ПК1.1.</b> Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН, инструкция по охране труда). Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места пекаря.	Соблюдение требований к внешнему виду	
		Соблюдение правил хранения сырья	
		Использование безопасных приемов работы	
		Соблюдение правил эксплуатации оборудования	
<b>ПК1.2.</b> Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места пекаря.	Аккуратность в работе.	
		Соблюдение требований к организации рабочего места	
<b>ПК1.3.</b> Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования технологическим требованиям.	Точность подбора посуды соответствующей емкости и размера.	
		Правильность использования инвентаря по назначению.	

<p>дрожжей.</p> <p><b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p><b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.</p>	<p>Точность органолептической оценки качества сырья</p>	
	<p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем:</p>	<p>Дисциплинированность</p>	
	<p>соответствие выполненным заданиям заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.</p>	<p>Выполнение рекомендаций и требований руководителя</p>	
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией.</p>	<p>Соблюдение алгоритма технологического процесса</p>	
		<p>Соблюдение температуры заварок</p>	
		<p>Соблюдение норм закладки сырья</p>	
	<p>Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.</p> <p>Ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Своевременность коррекции</p>	
		<p>Соответствие коррекции технологическим требованиям</p>	
		<p>Своевременность выполнения заданий</p>	
	<p>Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и</p>	<p>Соблюдение правил приготовления заварки</p>	
		<p>Соблюдение норм выхода заварки.</p>	

	доказывать собственные суждения.		
	Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами.	Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	
		Соблюдение этических норм: уважение; вежливость и т. п.	

### Устное обоснование результатов работы

Оценка освоения: да/нет

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Творческий подход к выполнению задания.	Обоснованность Выполнения заварки	
<b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации. Самокоррекция собственной деятельности и ее результата в процессе работы. Ответственность за результаты работы	Поэтапная самооценка результата.	
	Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального	Содержательность (рефлексия деятельности) Аргументированность (самооценка результата работы)	

	состояния (при выполнении работы и от результата работы).	Адекватность (самооценка эмоционального состояния).	
--	---	---	--

#### 1.4. Защита портфолио

##### 5.4.1. Тип портфолио *смешанный*

##### 5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

##### **ОК 4.**

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

##### **ОК 5.**

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

##### 1.4.3. Критерии оценки: **Оценка портфолио**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка (да / нет)
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительная динамика результатов учебной деятельности. Своевременность выполнения заданий. Качество выполненных заданий. Активное участие в мероприятиях	Результаты обучения по периодам.	
		Участие/результаты в конкурсах профмастерства.	
		Участие/результаты в мероприятиях предметных недель.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для	Результативность поиска информации: анализ инноваций в области	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)	

эффективного выполнения профессиональных задач	профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Фотоотчет.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность: использования информационных технологий в процессе обучения; освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске). Презентация. Фотоотчет.	
		Скриншоты (использование электронной почты).	
<b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Своевременное получение приписного свидетельства. Участие в военно-патриотических мероприятиях. Участие в военно-спортивных объединениях. Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Копия приписного свидетельства.	
		Фотоотчет.	
		Участие/результаты в военно-патриотических мероприятиях; спортивных объединениях.	

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.**

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО 19.01.04 Пекарь

освоил(а) программу профессионального модуля

**Размножение и выращивание дрожжей**

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)		Формы промежуточной аттестации		Оценка
МДК 01.01 Размножение и выращивание дрожжей				
УП				
Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)	<b>Если нет, то что должен обучающийся сделать дополнительно (с указанием срока)</b>	
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей			
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.			
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей			
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем			
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.			
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами			

Результат оценки: вид профессиональной деятельности \_\_\_\_\_

Дата ____ . ____ .20__	Подписи членов экзаменационной комиссии
	_____ (_____)
	_____ (_____)
	_____ (_____)

Экзаменационная ведомость

Профессиональный модуль 01 **Размножение и выращивание дрожжей**  
 1 курс группы №  
 профессия 19.01.04 Пекарь

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Итог экзамена (квалификационного)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		

Время проведения: “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Всего часов на проведение \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Подписи экзаменаторов: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ «_____» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР «_____» _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 1
<p>Задание 1: Приготовить осахаренную заварку.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в разводочном цикле.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ «_____» _____ 20__ г. Председатель МК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР «_____» _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 2
<p>Задание 1: Провести активацию прессованных дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в производственном цикле .</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		



Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГАПОУ СПО «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 3
<p style="text-align: center;"> <b>Задание 1:</b> Приготовить жидкие дрожжи в разводочном цикле.  <b>Задание 2:</b> Изложить технологию приготовления заварок, виды заварок.  <b>Задание 3:</b> Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. </p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГОУ СПО «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 4
<p style="text-align: center;"> <b>Задание 1:</b> Приготовить жидкие дрожжи в производственном цикле по 1-му варианту.  <b>Задание 2:</b> Изложить характеристику основного сырья  <b>Задание 3:</b> Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. </p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 5
<p>Задание 1: Провести органолептическую оценку качества сырья для приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию подготовки сырья к производству.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 6
<p>Задание 1: Провести подготовку сырья, используемого для приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания оборудования для дозирования сырья.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 7
<p>Задание 1: Провести определение кислотности жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасной эксплуатации просеивателей для муки.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 8
<p>Задание 1: Провести определение подъемной силы жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания мукосмесителей.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГАПОУ СПО «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УВР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 9
<p>Задание 1: Провести определение влажности и температуры жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания заварочной машины.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области

**«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»  
(«НКППиП»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ НСО «НКППиП»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**Комплект  
контрольно-оценочных оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей**

основной образовательной программы (ОПОП)  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
(профессии)

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск  
2021

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**  
разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта  
среднего (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии  
**19.01.04 «Пекарь»**

**Организация-разработчик:**

**Разработчики:**

*Кабанцова Галина Александровна*

**Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен и одобрен**

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год.

протокол №\_\_ заседания ПЦК от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ  
ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЧЕТУ ИЛИ  
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И  
(ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ  
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА  
(КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный):

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

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

Таблица 1.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01	Дифференцированный зачет	
УП 01.01	Дифференцированный зачет	
ПМ. 01	Экзамен (квалификационный)	

### 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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей . Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.  Осуществление дозирования сырья для приготовления заварок и жидких дрожжей согласно рецептуре - Поддерживание необходимой температуры, влажности и кислотности заквашенных заварок и жидких дрожжей



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление контроля технологических параметров процесса производства жидких дрожжей</li> <li>- Выполнение процесса приготовления осахаренной заварки</li> </ul>
ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов	<p>Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами.</p> <p>Выполняет работу по производству дрожжей.</p> <p>Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение процесса заквашивания заварки</li> <li>- Выполнение процесса размножения и выращивания дрожжей</li> </ul>
ПК 1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	<p>Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами</p> <p>Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе.</p> <p>Производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p> <p>Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</p>

К дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практик в рамках данного профессионального модуля.

## 2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио *смешанный*

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6;

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3.

Портфолио оформляется обучающимся в течение всего периода освоения программы профессионального модуля, в том числе в период учебной и производственной практик.

Критерии оценки портфолио:

Доклад полный, правильный, отражающий содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично  
Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов

### Оценка портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценки (да/нет)
ПК1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов ПК1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наличие аттестационного листа по учебной практике Наличие аттестационного листа по производственной практике Отзывы с предприятий Участие в конкурсах проф. мастерства Самопрезентация Наличие работ по программе внеаудиторной самостоятельной работы	

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка знаний и умений.

### 3.2. Задания для оценки освоения МДК.01.01 Технология приготовления дрожжей

Перечень вопросов к квалификационному экзамену по Профессиональному модулю ПМ.01

**Размножение и выращивание дрожжей**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
(профессии) 19.01.04 «Пекарь»

**Дифференцированный зачёт по МДК 01.01. Технология приготовления  
дрожжей**

**Тестовая работа**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 40 минут.

**1. Какие из указанных культур относятся к зерновым?**

1. Просо
2. Ячмень
3. Рожь
4. Гречиха

**2. К каким культурам относится соя?**

1. зерновым;
2. крупяным;
3. масличным;
4. бобовым.

**3. Кондиционирование зерна проводят с целью**

---

---

**4. Какие показатели качества муки являются основными при определении сорта?**

1. вкус;
  2. цвет;
  3. влажность;
  4. крупность помола;
  5. количество клейковины.
  5. **Ферменты – это**
- 
- 

**6. От чего зависит газообразующая способность муки?**

1. от качества клейковины;
2. от содержания собственных сахаров;
3. от автолитической активности.

**7. Какая мука считается сильной?**

1. способная при замесе поглощать большее количество воды;
2. способная поглощать при замесе меньшее количество воды.

**8. Цвет муки высшего сорта:**

1. белый с кремовым оттенком;

2. белый с желтоватым оттенком;
3. белый с серым оттенком;
4. серый.

9. **Стандартная влажность муки:**

1. 15%;
2. 13,5%;
3. 14%;
4. 14,5%

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

1. дрожжи;
2. сода;
3. яичные белки.

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

1. (+ 20)°C
2. (+30)°C
3. (+40)°C

12. Заварки представляют собой

---

---

---

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

1. чистые культуры МКБ и дрожжей;
2. МКБ;
3. прессованные дрожжи;
4. сухие дрожжи.

14. Разводочный цикл – это

---

---

---

15. **Какое соотношение муки и воды используется при приготовлении осахаренной заварки?**

1. 1:1;
2. 1:2;
3. 1:3;
4. 1:4.

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

1. сахар;
2. солод;
3. мёд;
4. патока.

17. **До какой кислотности заквашивают осахаренную заварку?**

1. 6-8 град.;
2. 10-12 град.;
3. 14-16 град.

**18. Инактивированные дрожжи готовят**

---

---

**19. Какова должна быть плотность солодового сусла, используемого для приготовления жидких маточных дрожжей?**

1. 4-6%;
2. 8-10%;
3. 12-14%

**20. Для получения жидких дрожжей стабильного качества целесообразно проводить разводочный цикл с использованием**

---

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

1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
- 

**22. Какое количество жидких дрожжей получается в производственном цикле по**

1-му варианту:

1. 150кг;
2. 200кг;
3. 3350кг;
4. 300 кг.

**23. В течение какого времени в заварочную машину подаётся пар?**

1. 5-10 мин.;
2. 15-20 мин.;
3. 25-30 мин.

**24. По какому принципу работает дозатор муки МД-100?**

1. по объёмному;
2. по весовому.

**25. Автоматическая дозировочная станция предназначена для**

---

Критерии оценок тестовой работы –

22-25 – отметка «Отлично»

15-22 – отметка «Хорошо»

10-15 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

#### **4. Требования к зачету или дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике**

##### **4.1. Общие положения**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/или аттестационного листа по учебной практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

##### **4.1. Форма аттестационного листа**

###### **Аттестационный лист по учебной практике ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей»**

1. ФИО обучающегося гр № 45 19.01.04 «Пекарь»

2. Место проведения практики, наименование, юридический адрес учебный

3. Время проведения практики: 1 семестр-36 часа

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	качество выполненных работ
1	Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям	6	
2	Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов	6	
3	Хранение и подготовка дрожжей	6	
4	Приготовление и применение простых(осахаренных и неосахаренных) заварок	6	
5	Приготовление и применение соленых заварок	6	
6	Приготовление и применение сброженных и заквашенных заварок	6	
7	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
8	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
9	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
10	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	
11	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	

12	Показатели качества жидких дрожжей	4	
13	Проверочные работы	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Работы выполнены в соответствии с требованиями

---



---



---

Старший мастер \_\_\_\_\_

М.П.

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### 5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** в целом.

#### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

Контрольно-оценочные материалы предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Размножение и выращивание дрожжей**

по профессии НПО **Пекарь**

код профессии **19.01.04**

Проверяемые компетенции - профессиональные (ПК) и общие (ОК):

#### Профессиональные компетенции:

ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
--------	--

**Общие компетенции:**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

**Профессиональные компетенции:**

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

**ПК 1.2.** Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

**ПК1.3.** Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха

Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

.

---

**Общие компетенции**

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Размножение и выращивание дрожжей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № (1 – 9)

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться **нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.**

Время выполнения задания – **120 мин**

**Задание (1/9)**

Приготовить осахаренную заварку по заданным условиям.

Изложить технологию приготовления заварок

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Экспертный лист

**ФИО**(экзаменуемый) \_\_\_\_\_

**Дата** \_\_\_\_\_

**Комиссия:**

**Председатель** \_\_\_\_\_

**Члены комиссии** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
<b>Организация рабочего места</b>			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
<b>Подготовка сырья</b>			
6.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (первичная обработка)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления заварки		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
<b>Приготовление заварки</b>			
13.	Правильный подбор посуды для приготовления заварки		
14.	Соблюдение правил приготовления заварки		
15.	Соответствие выхода заварки		
16.	Соблюдение температура приготовления заварки		
<b>Органолептические показатели</b>			
17.	Умение провести оценку качества сырья		

18.	Умение исправить недостатки приготовления заварки		
<b>Итого выполнено показателей:</b>			

### **Критерии оценки выполнения ПМ**

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 56% показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 12 показателей.

## **III а. УСЛОВИЯ**

---

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 9**

**Время выполнения задания – 3 подгруппы по 3-4 человек, на каждую подгруппу 120 мин.**

**Оборудование:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, весоизмерительное.

**Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2011 г.;
2. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2011.;
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2012.;
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2012;
5. Г.Г. Долматов, Н.И. Селина, Г.В. Ткачева, Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»: учеб. пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г. Долматов и др. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2012. – 333 с.: ил.
6. Ю. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеев, М.В. Калачев, А.А. Либкин, Л.В. Верняева «Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеев В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина-М: ДеЛи принт, 2012. – 192 с.
7. Килкаст Д., Субраманиам П. «Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред.-сост.). - Перев. с англ. Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой. - СПб.: ИД «Профессия», 2012. – 444 с., ил. табл.

- 8.Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Т.Б.Цыганова.5-еизд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.448с.
9. Кузнецова Л.С. «Технология производства мучных кондитерских изделий:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Л.С.Кузнецова,М.Ю.Сиданова.-7-е изд.,испр.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-400с.
- 10.Кузнецова Л.С. «Технология и организация производства кондитерских изделий:учебникдля студ.учрежденийсред.проф.образования/Л.С.Кузнецова,М.Ю.Сиданова.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-480с.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Мэнли Д. «Мучные кондитерские изделия с рецептурами/Мэнли Д.(ред.-сост.).-Пер. с англ.-СПб.:Профессия,2013.-768с.,ил.,табл.-(Серия:Научные основы и технологии)
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевой промышленности»:учебник для нач.проф.образования/Л.В.Мармузова.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2012.-160с.
- 3.Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство:Учебноепособие.-СПб.:Издательство «Лань»,2012.-224с.:ил-Специальная литература)
4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырье для кондитерского производства. – М.:Издательский центр «Академия», 2009

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuking.net>
5. <http:// www.edu.ru>

---

## **III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

### **Выполнение задания:**

- **Выполнение задания:**
- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания:  
ознакомление с заданием и планирование работы;  
получение информации;  
приготовление заварки;  
коррекция подготовленного продукта;  
рефлексия выполнения задания.

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное заварки) и процесс деятельности (приготовление заварки) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

<i>Освоенные ПК</i>	<i>Показатели оценки результата</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Оценка</i>
<b>ПК1.1.</b> Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН, инструкция по охране труда). Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места пекаря.	Соблюдение требований к внешнему виду	
		Соблюдение правил хранения сырья	
		Использование безопасных приемов работы	
		Соблюдение правил эксплуатации оборудования	
<b>ПК1.2.</b> Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места пекаря.	Аккуратность в работе.	
		Соблюдение требований к организации рабочего места	
<b>ПК1.3.</b> Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования технологическим требованиям.	Точность подбора посуды соответствующей емкости и размера.	
		Правильность использования инвентаря по назначению.	

<p>дрожжей.</p> <p><b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p><b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.</p>	<p>Точность органолептической оценки качества сырья</p>	
	<p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем:</p>	<p>Дисциплинированность</p>	
	<p>соответствие выполненным заданиям заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.</p>	<p>Выполнение рекомендаций и требований руководителя</p>	
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией.</p>	<p>Соблюдение алгоритма технологического процесса</p>	
		<p>Соблюдение температуры заварок</p>	
		<p>Соблюдение норм закладки сырья</p>	
	<p>Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.</p> <p>Ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Своевременность коррекции</p>	
		<p>Соответствие коррекции технологическим требованиям</p>	
		<p>Своевременность выполнения заданий</p>	
	<p>Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и</p>	<p>Соблюдение правил приготовления заварки</p>	
		<p>Соблюдение норм выхода заварки.</p>	

	доказывать собственные суждения.		
	Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами.	Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	
		Соблюдение этических норм: уважение; вежливость и т. п.	

### Устное обоснование результатов работы

Оценка освоения: да/нет

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Творческий подход к выполнению задания.	Обоснованность Выполнения заварки	
<b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации. Самокоррекция собственной деятельности и ее результата в процессе работы. Ответственность за результаты работы	Поэтапная самооценка результата.	
	Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального	Содержательность (рефлексия деятельности) Аргументированность (самооценка результата работы)	

	состояния (при выполнении работы и от результата работы).	Адекватность (самооценка эмоционального состояния).	
--	---	---	--

#### 1.4. Защита портфолио

##### 5.4.1. Тип портфолио *смешанный*

##### 5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

##### **ОК 4.**

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

##### **ОК 5.**

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

##### 1.4.3. Критерии оценки: **Оценка портфолио**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка (да / нет)
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительная динамика результатов учебной деятельности. Своевременность выполнения заданий. Качество выполненных заданий. Активное участие в мероприятиях	Результаты обучения по периодам.	
		Участие/результаты в конкурсах профмастерства.	
		Участие/результаты в мероприятиях предметных недель.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для	Результативность поиска информации: анализ инноваций в области	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)	



эффективного выполнения профессиональных задач	профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Фотоотчет.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность: использования информационных технологий в процессе обучения; освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске). Презентация. Фотоотчет.	
		Скриншоты (использование электронной почты).	
<b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Своевременное получение приписного свидетельства. Участие в военно-патриотических мероприятиях. Участие в военно-спортивных объединениях. Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Копия приписного свидетельства.	
		Фотоотчет.	
		Участие/результаты в военно-патриотических мероприятиях; спортивных объединениях.	

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.**

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО 19.01.04 Пекарь  
освоил(а) программу профессионального модуля

**Размножение и выращивание дрожжей**

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)		Формы промежуточной аттестации		Оценка
МДК 01.01 Размножение и выращивание дрожжей				
УП				
Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)	<b>Если нет,</b> то что должен обучающийся сделать дополнительно (с указанием срока)	
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей			
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.			
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей			
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем			
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.			
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами			

Результат оценки: вид профессиональной деятельности \_\_\_\_\_

Дата ____ . ____ .20__	Подписи членов экзаменационной комиссии
	_____ (_____)
	_____ (_____)
	_____ (_____)

Экзаменационная ведомость

Профессиональный модуль 01 **Размножение и выращивание дрожжей**  
 1 курс группы №  
 профессия 19.01.04 Пекарь

№ п/ п	Ф.И.О. обучающегося	Итог экзамена (квалификационного)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		

Время проведения: “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Всего часов на проведение \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Подписи экзаменаторов: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ «____» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 1
<p>Задание 1: Приготовить осахаренную заварку.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в разводочном цикле.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ «__» _____ 20__ г. Председатель МК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 2
<p>Задание 1: Провести активацию прессованных дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в производственном цикле .</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	Г А П О У С П О «Н К П Ш и П»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 3
<p style="text-align: center;">Задание 1: Приготовить жидкие дрожжи в разводочном цикле.</p> <p style="text-align: center;">Задание 2: Изложить технологию приготовления заварок, виды заварок.</p> <p style="text-align: center;">Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	Г О У С П О «Н К П Ш и П»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 4
<p style="text-align: center;">Задание 1: Приготовить жидкие дрожжи в производственном цикле по 1-му варианту.</p> <p style="text-align: center;">Задание 2: Изложить характеристику основного сырья</p> <p style="text-align: center;">Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ 20__ г. « ____ » _____
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 5
<p>Задание 1: Провести органолептическую оценку качества сырья для приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию подготовки сырья к производству.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ 20__ г. « ____ » _____
<i>ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 6
<p>Задание 1: Провести подготовку сырья, используемого для приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания оборудования для дозирования сырья.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	Г А П О У С П О «Н К П Ш и П»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 7
<p>Задание 1: Провести определение кислотности жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасной эксплуатации просеивателей для муки.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	Г А П О У С П О «Н К П Ш и П»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 8
<p>Задание 1: Провести определение подъемной силы жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания мукосмесителей.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГАПОУ СПО  «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УВР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 9
<p>Задание 1: Провести определение влажности и температуры жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания заварочной машины.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		



**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области

**«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»  
(«НКППиП»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ НСО «НКППиП»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**Комплект  
контрольно-оценочных оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей**

основной образовательной программы (ОПОП)  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
(профессии)

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск  
2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**  
разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта  
среднего (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии  
**19.01.04 «Пекарь»**

**Организация-разработчик:**

**Разработчики:**

*Кабанцова Галина Александровна*

**Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен и одобрен**

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год.

протокол №\_\_ заседания ПЦК от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ  
ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЧЕТУ ИЛИ  
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И  
(ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ  
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА  
(КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный):

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

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

Таблица 1.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01	Дифференцированный зачет	
УП 01.01	Дифференцированный зачет	
ПМ. 01	Экзамен (квалификационный)	

### 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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей . Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.  Осуществление дозирования сырья для приготовления заварок и жидких дрожжей согласно рецептуре - Поддерживание необходимой температуры, влажности и кислотности заквашенных заварок и жидких дрожжей

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление контроля технологических параметров процесса производства жидких дрожжей</li> <li>- Выполнение процесса приготовления осахаренной заварки</li> </ul>
ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов	<p>Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами.</p> <p>Выполняет работу по производству дрожжей.</p> <p>Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение процесса заквашивания заварки</li> <li>- Выполнение процесса размножения и выращивания дрожжей</li> </ul>
ПК 1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	<p>Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами</p> <p>Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе.</p> <p>Производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p> <p>Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</p>

К дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практик в рамках данного профессионального модуля.

## 2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио *смешанный*

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6;

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3.

Портфолио оформляется обучающимся в течение всего периода освоения программы профессионального модуля, в том числе в период учебной и производственной практик.

Критерии оценки портфолио:

Доклад полный, правильный, отражающий содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично  
Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов

### Оценка портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценки (да/нет)
ПК1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов ПК1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наличие аттестационного листа по учебной практике Наличие аттестационного листа по производственной практике Отзывы с предприятий Участие в конкурсах проф. мастерства Самопрезентация Наличие работ по программе внеаудиторной самостоятельной работы	

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка знаний и умений.

### 3.2. Задания для оценки освоения МДК.01.01 Технология приготовления дрожжей

Перечень вопросов к квалификационному экзамену по Профессиональному модулю ПМ.01

**Размножение и выращивание дрожжей**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
(профессии) 19.01.04 «Пекарь»

**Дифференцированный зачёт по МДК 01.01. Технология приготовления  
дрожжей**

**Тестовая работа**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 40 минут.

**1. Какие из указанных культур относятся к зерновым?**

1. Просо
2. Ячмень
3. Рожь
4. Гречиха

**2. К каким культурам относится соя?**

1. зерновым;
2. крупяным;
3. масличным;
4. бобовым.

**3. Кондиционирование зерна проводят с целью**

---

---

**4. Какие показатели качества муки являются основными при определении сорта?**

1. вкус;
  2. цвет;
  3. влажность;
  4. крупность помола;
  5. количество клейковины.
5. **Ферменты – это**
- 
- 

**6. От чего зависит газообразующая способность муки?**

1. от качества клейковины;
2. от содержания собственных сахаров;
3. от автолитической активности.

**7. Какая мука считается сильной?**

1. способная при замесе поглощать большее количество воды;
2. способная поглощать при замесе меньшее количество воды.

**8. Цвет муки высшего сорта:**

1. белый с кремовым оттенком;

2. белый с желтоватым оттенком;
3. белый с серым оттенком;
4. серый.

9. **Стандартная влажность муки:**

1. 15%;
2. 13,5%;
3. 14%;
4. 14,5%

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

1. дрожжи;
2. сода;
3. яичные белки.

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

1. (+ 20)°C
2. (+30)°C
3. (+40)°C

12. Заварки представляют собой

---

---

---

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

1. чистые культуры МКБ и дрожжей;
2. МКБ;
3. прессованные дрожжи;
4. сухие дрожжи.

14. Разводочный цикл – это

---

---

---

15. **Какое соотношение муки и воды используется при приготовлении осахаренной заварки?**

1. 1:1;
2. 1:2;
3. 1:3;
4. 1:4.

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

1. сахар;
2. солод;
3. мёд;
4. патока.

17. **До какой кислотности заквашивают осахаренную заварку?**

1. 6-8 град.;
2. 10-12 град.;
3. 14-16 град.



**18. Инактивированные дрожжи готовят**

---

---

**19. Какова должна быть плотность солодового сусла, используемого для приготовления жидких маточных дрожжей?**

1. 4-6%;
2. 8-10%;
3. 12-14%

**20. Для получения жидких дрожжей стабильного качества целесообразно проводить разводочный цикл с использованием**

---

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

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

**22. Какое количество жидких дрожжей получается в производственном цикле по**

1-му варианту:

1. 150кг;
2. 200кг;
3. 3350кг;
4. 300 кг.

**23. В течение какого времени в заварочную машину подаётся пар?**

1. 5-10 мин.;
2. 15-20 мин.;
3. 25-30 мин.

**24. По какому принципу работает дозатор муки МД-100?**

1. по объёмному;
2. по весовому.

**25. Автоматическая дозировочная станция предназначена для**

---

Критерии оценок тестовой работы –

22-25 – отметка «Отлично»

15-22 – отметка «Хорошо»

10-15 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

#### 4. Требования к зачету или дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

##### 4.1. Общие положения

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/или аттестационного листа по учебной практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

##### 4.1. Форма аттестационного листа

###### Аттестационный лист по учебной практике ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей»

1. ФИО обучающегося гр № 45 19.01.04 «Пекарь»
2. Место проведения практики, наименование, юридический адрес учебный
3. Время проведения практики: 1 семестр-36 часа
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	качество выполненных работ
1	Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям	6	
2	Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов	6	
3	Хранение и подготовка дрожжей	6	
4	Приготовление и применение простых(осахаренных и неосахаренных) заварок	6	
5	Приготовление и применение соленых заварок	6	
6	Приготовление и применение сброженных и заквашенных заварок	6	
7	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
8	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
9	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
10	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	
11	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	

12	Показатели качества жидких дрожжей	4	
13	Проверочные работы	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Работы выполнены в соответствии с требованиями

---



---



---

Старший мастер \_\_\_\_\_

М.П.

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### 5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** в целом.

#### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

Контрольно-оценочные материалы предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Размножение и выращивание дрожжей**

по профессии НПО **Пекарь**

код профессии **19.01.04**

Проверяемые компетенции - профессиональные (ПК) и общие (ОК):

#### Профессиональные компетенции:

ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
--------	--

**Общие компетенции:**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

**Профессиональные компетенции:**

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

**ПК 1.2.** Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

**ПК1.3.** Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха

Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

.

---

**Общие компетенции**

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Размножение и выращивание дрожжей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № (1 – 9)

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться **нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.**

Время выполнения задания – **120 мин**

**Задание (1/9)**

Приготовить осахаренную заварку по заданным условиям.

Изложить технологию приготовления заварок

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Экспертный лист

**ФИО**(экзаменуемый) \_\_\_\_\_

**Дата** \_\_\_\_\_

**Комиссия:**

**Председатель** \_\_\_\_\_

**Члены комиссии** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
<b>Организация рабочего места</b>			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
<b>Подготовка сырья</b>			
6.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (первичная обработка)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления заварки		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
<b>Приготовление заварки</b>			
13.	Правильный подбор посуды для приготовления заварки		
14.	Соблюдение правил приготовления заварки		
15.	Соответствие выхода заварки		
16.	Соблюдение температура приготовления заварки		
<b>Органолептические показатели</b>			
17.	Умение провести оценку качества сырья		

18.	Умение исправить недостатки приготовления заварки		
<b>Итого выполнено показателей:</b>			

### **Критерии оценки выполнения ПМ**

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 56% показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 12 показателей.

## **III а. УСЛОВИЯ**

---

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 9**

**Время выполнения задания – 3 подгруппы по 3-4 человек, на каждую подгруппу 120 мин.**

**Оборудование:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, весоизмерительное.

**Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2011 г.;
2. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2011.;
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2012.;
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2012;
5. Г.Г. Долматов, Н.И. Селина, Г.В. Ткачева, Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»: учеб. пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г. Долматов и др. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2012. – 333 с.: ил.
6. Ю. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеев, М.В. Калачев, А.А. Либкин, Л.В. Верняева «Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеев В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина-М: ДеЛи принт, 2012.-192с.
7. Килкаст Д., Субраманиам П. «Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред.-сост.). - Перев. с англ. Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой. - СПб.: ИД «Профессия», 2012. - 444 с., ил. табл.

- 8.Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Т.Б.Цыганова.5-еизд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.448с.
9. Кузнецова Л.С. «Технология производства мучных кондитерских изделий:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Л.С.Кузнецова,М.Ю.Сиданова.-7-е изд.,испр.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-400с.
- 10.Кузнецова Л.С. «Технология и организация производства кондитерских изделий:учебникдля студ.учрежденийсред.проф.образования/Л.С.Кузнецова,М.Ю.Сиданова.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-480с.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Мэнли Д. «Мучные кондитерские изделия с рецептурами/Мэнли Д.(ред.-сост.).-Пер. с англ.-СПб.:Профессия,2013.-768с.,ил.,табл.-(Серия:Научные основы и технологии)
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевой промышленности»:учебник для нач.проф.образования/Л.В.Мармузова.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2012.-160с.
- 3.Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство:Учебноепособие.-СПб.:Издательство «Лань»,2012.-224с.:ил-Специальная литература)
4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырье для кондитерского производства. – М.:Издательский центр «Академия», 2009

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuking.net>
5. <http:// www.edu.ru>

---

## **III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

### **Выполнение задания:**

- **Выполнение задания:**
- обращение в ходе задания к информационным источникам;



- рациональное распределение времени на выполнение задания:  
ознакомление с заданием и планирование работы;  
получение информации;  
приготовление заварки;  
коррекция подготовленного продукта;  
рефлексия выполнения задания.

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное заварки) и процесс деятельности (приготовление заварки) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

<i>Освоенные ПК</i>	<i>Показатели оценки результата</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Оценка</i>
<b>ПК1.1.</b> Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН, инструкция по охране труда).	Соблюдение требований к внешнему виду	
		Соблюдение правил хранения сырья	
<b>ПК1.2.</b> Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места пекаря.	Использование безопасных приемов работы	
		Соблюдение правил эксплуатации оборудования	
<b>ПК1.3.</b> Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования технологическим требованиям.	Аккуратность в работе.	
		Соблюдение требований к организации рабочего места	
		Точность подбора посуды соответствующей емкости и размера.	
		Правильность использования инвентаря по назначению.	

<p>дрожжей.</p> <p><b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p><b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.</p>	<p>Точность органолептической оценки качества сырья</p>	
	<p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем:</p>	<p>Дисциплинированность</p>	
	<p>соответствие выполненным заданиям заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.</p>	<p>Выполнение рекомендаций и требований руководителя</p>	
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией.</p>	<p>Соблюдение алгоритма технологического процесса</p>	
		<p>Соблюдение температуры заварок</p>	
		<p>Соблюдение норм закладки сырья</p>	
	<p>Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности. Ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Своевременность коррекции</p>	
		<p>Соответствие коррекции технологическим требованиям</p>	
		<p>Своевременность выполнения заданий</p>	
	<p>Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и</p>	<p>Соблюдение правил приготовления заварки</p>	
		<p>Соблюдение норм выхода заварки.</p>	

	доказывать собственные суждения.		
	Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами.	Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	
		Соблюдение этических норм: уважение; вежливость и т. п.	

### Устное обоснование результатов работы

Оценка освоения: да/нет

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Творческий подход к выполнению задания.	Обоснованность Выполнения заварки	
<b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации. Самокоррекция собственной деятельности и ее результата в процессе работы. Ответственность за результаты работы	Поэтапная самооценка результата.	
	Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального	Содержательность (рефлексия деятельности) Аргументированность (самооценка результата работы)	

	состояния (при выполнении работы и от результата работы).	Адекватность (самооценка эмоционального состояния).	
--	---	---	--

#### 1.4. Защита портфолио

##### 5.4.1. Тип портфолио *смешанный*

##### 5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

##### **ОК 4.**

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

##### **ОК 5.**

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

##### 1.4.3. Критерии оценки: **Оценка портфолио**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка (да / нет)
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительная динамика результатов учебной деятельности. Своевременность выполнения заданий. Качество выполненных заданий. Активное участие в мероприятиях	Результаты обучения по периодам.	
		Участие/результаты в конкурсах профмастерства.	
		Участие/результаты в мероприятиях предметных недель.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для	Результативность поиска информации: анализ инноваций в области	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)	

эффективного выполнения профессиональных задач	профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Фотоотчет.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность: использования информационных технологий в процессе обучения; освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске). Презентация. Фотоотчет.	
		Скриншоты (использование электронной почты).	
<b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Своевременное получение приписного свидетельства. Участие в военно-патриотических мероприятиях. Участие в военно-спортивных объединениях. Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Копия приписного свидетельства.	
		Фотоотчет.	
		Участие/результаты в военно-патриотических мероприятиях; спортивных объединениях.	

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.**

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО 19.01.04 Пекарь

освоил(а) программу профессионального модуля

**Размножение и выращивание дрожжей**

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)		Формы промежуточной аттестации		Оценка
МДК 01.01 Размножение и выращивание дрожжей				
УП				
Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)	<b>Если нет, то что должен обучающийся сделать дополнительно (с указанием срока)</b>	
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей			
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.			
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей			
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем			
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.			
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами			

Результат оценки: вид профессиональной деятельности \_\_\_\_\_

Дата ____ . ____ .20__	Подписи членов экзаменационной комиссии
	_____ (_____)
	_____ (_____)
	_____ (_____)

Экзаменационная ведомость

Профессиональный модуль 01 **Размножение и выращивание дрожжей**  
 1 курс группы №  
 профессия 19.01.04 Пекарь

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Итог экзамена (квалификационного)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		

Время проведения: “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Всего часов на проведение \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Подписи экзаменаторов: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ «____» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 1
<p>Задание 1: Приготовить осахаренную заварку.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в разводочном цикле.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ «__» _____ 20__ г. Председатель МК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 2
<p>Задание 1: Провести активацию прессованных дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в производственном цикле .</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		



Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 3
<p style="text-align: center;">           Задание 1: Приготовить жидкие дрожжи в разводочном цикле.            Задание 2: Изложить технологию приготовления заварок, виды заварок.            Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.         </p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 4
<p style="text-align: center;">           Задание 1: Приготовить жидкие дрожжи в производственном цикле по 1-му варианту.            Задание 2: Изложить характеристику основного сырья            Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.         </p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 5
<p>Задание 1: Провести органолептическую оценку качества сырья для приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить технологию подготовки сырья к производству.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	ГАПОУ СПО «НКППиП»	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 6
<p>Задание 1: Провести подготовку сырья, используемого для приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания оборудования для дозирования сырья.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГАПОУ СПО «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 7
<p>Задание 1: Провести определение кислотности жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасной эксплуатации просеивателей для муки.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГАПОУ СПО «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 8
<p>Задание 1: Провести определение подъемной силы жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания мукосмесителей.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		

Согласовано: Метод. Комиссия Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____	<b>ГАПОУ СПО «НКППиП»</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Зам. директора по УВР _____ « ____ » _____ 20__ г.
<i>ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей</i>		Вариант № 9
<p>Задание 1: Провести определение влажности и температуры жидких дрожжей.</p> <p>Задание 2: Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания заварочной машины.</p> <p>Задание 3: Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения.</p>		