

**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 05 «Технология упаковки и укладки готовой продукции»

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

19.01.04 «Пекарь»

Новосибирск
2022

Комплект контрольно оценочных средств по дисциплине **МДК.05.01. «Технология упаковки и укладки готовой продукции»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (далее - НПО) по профессии **Пекарь**

Организация-разработчик:

ГАПОУ «НКППиП»

Разработчики: Кабанцова Г.А., преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины подлежащие проверки
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Формы и методы оценивания
 - 3.2. Типовые задания для оценки знаний по учебной дисциплине
 - 3.3. Типовые задания для итогового контроля.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Технология упаковки и укладки готовой продукции» обучающийся должен обладать компетенциями, предусмотренными ФГОС по профессии 260103.01 «Пекарь» НПО.

Уровень подготовки по профессии 260103.01 «Пекарь» НПО определяется следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 5.1. | Производить отбраковку готовой продукции |
| ПК 5.2. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |
| ПК 5.3. | Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. |
| 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). |

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний:

| Результаты обучения: умения, знания | Показатели оценки результата | Форма контроля и оценивания |
|--|------------------------------|-----------------------------------|
| Уметь: | | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>1. контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>2. отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>3. укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>4. укладывать изделия различными способами</p> <p>Знать:</p> <p>1. требования к качеству готовой продукции;</p> <p>2. требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>3. правила и способы наладки; регулирования</p> | <p>Бракераж изделий</p> <p>Подбор инвентаря, тары.</p> <p>Способы укладки</p> <p>Нормативная документация по органолептическим показателям, маркировки, упаковки изделий</p> <p>Технические условия работы оборудования</p> | <p>Наблюдение и оценка</p> <p>Выполнение лабораторных работ</p> <p>выполнения практических работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Наблюдение и оценка</p> <p>Тестирование</p> <p>Выполнение лабораторных работ</p> |
| <p>режимов работы упаковочного оборудования;</p> <p>4. укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>5. возможные неисправности и способы их выявления</p> | <p>Правила обслуживания оборудования</p> | <p>Контроль выполнения самостоятельной работы</p> |

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

| Элемент учебной дисциплины | Формы и методы контроля | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| | Текущий контроль | | Рубежный контроль | | Промежуточная аттестация | |
| | Форма контроля | Проверяемые ОК,У,З | Форма контроля | Проверяемые ОК,У,З | Форма контроля | Проверяемые ОК,У,З |
| Тема 1 | Устный опрос | ОК1, ОК2,ОК3, | Контрольная работа №1 | ОК1, ОК2,ОК3, | тест | ОК1, ОК2,ОК3, |
| | Тестирование Самостоятельная работа | ОК4,ОК5,У1. У2,У3,31,32, 34,33,35, | | ОК4,ОК5,У1.У2,У3,31, 32,34,33,35, | | ОК4,ОК5,У1 .У2,У3,31,32 ,34,33,35, |
| Тема 2 | Устный опрос | ОК1, ОК2,ОК3, | Контрольная работа №1 | ОК1, ОК2,ОК3, | | ПК5.1,ПК5.2 ,ПК5.3 |
| | Тестирование Самостоятельная работа | ОК4,ОК5,У1. У2,У3,31,32, 34,33,35, | | ОК4,ОК5,У1.У2,У3,31, 32,34,33,35, | | |

3.2. Типовые задания для оценки знаний по учебной дисциплине профессиональному модулю)

Контрольные вопросы к разделу № 1

Вариант №1

1. Понятие об усушке х/б изделий
2. Способы укладки готовых изделий вручную и на технологическом оборудовании
3. Контроль качества готовой продукции
4. Какие способы хранения хлеба позволяют продлить срок сохранения свежести

Вариант №2

1. Факторы, влияющие на величины усушки и методы ее снижения
2. Условия и сроки хранения готовых изделий
3. Охарактеризуйте сущность черствения хлеба
4. Транспортирование готовых изделий

Контрольные вопросы теме №2.1

Вариант №1

1. Как осуществляется упаковка готовых изделий?
2. Виды упаковочных материалов
3. Способы охлаждения х/б изделий перед упаковкой

Вариант №2

1. Требования к упаковочным материалам
2. Способы упаковки х/б изделий вручную и на оборудовании
3. Требования к изделиям, подлежащим упаковыванию

Контрольные вопросы к теме №2.2

Вариант №1

1. Санитарные требования к остывочному отделению
2. Какие моющие средства применяют на ХПП?
3. Каким способом готовят и используют хлорную воду?

Вариант №2

1. Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба
2. Какие дезинфицирующие средства применяют на ХПП и с какой целью?
3. Что собой представляет средство «дезмол» и с какой целью его применяют?

3.3. Типовые задания для итогового контроля.

Вопросы к дифференцированному зачету по ПМ. 05.

«Укладка и упаковка готовой продукции».

1. Методы отбраковки изделий.
2. Способы укладки готовой продукции: ручная и на технологическом оборудовании.
3. Способы хранения хлеба, позволяющие продлить срок сохранения свежести изделий.
4. Органолептические показатели качества готовой продукции.
5. Контейнерный способ хранения и транспортирования хлеба.
6. Черствение хлеба, факторы на него влияющие.
7. Санитарные требования к остывочному отделению.
8. Способы упаковки готовых изделий.
9. Требования к упаковочным материалам, к маркировки изделий.

10. Правила и способы наладки упаковочного оборудования.
11. Регулирование режимов работы упаковочного оборудования.
12. Техника безопасности при работе на технологическом оборудовании для упаковки.