

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей

«31» марта 2023

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
очная

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Задания для оценивания и критерии оценки	7
4. Список рекомендуемой литературы	35

1. Паспорт фонда оценочных средств

по профессиональному модулю ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ и промежуточной аттестации в форме других форм контроля – контрольное тестирование.

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для текущего контроля – устный опрос, тестовые задания;
- для промежуточной аттестации – другие формы контроля – контрольное тестирование, дифференцированный зачет.

Формой аттестации по ПМ является демонстрационный экзамен. Результатом проведения демонстрационного экзамена является решение - основной вид профессиональной деятельности освоен (положительный результат экзамена) с оценкой «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» или основной вид профессиональной деятельности не освоен с оценкой неудовлетворительно.

С целью овладения указанным основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - составления рецептуры хлебобулочных изделий;

ПО2 - подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;

ПО3 - формировки хлебобулочных изделий;

ПО4 - выпечки хлебобулочных изделий.

уметь:

У1 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию формовки теста и выпечки хлебобулочных изделий;

У2 - соблюдать при приготовлении хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.

знать:

З1 - технологии приготовления хлебобулочной продукции,

З2 - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

З3 - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

З4 - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В ходе изучения профессионального модуля ставится задача формирования следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование компетенции
ПК 5.1	Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

№ п/п	Контролируемые разделы (МДК) по ПМ	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 1,9 ПК 5.1	устный опрос; тестирование; оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка деятельности на учебной и производственной практике; дифференцированный зачет по МДК; экзамен по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка практического опыта, следующих знаний, умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Показатели оценки результата
иметь практический опыт ПО1 - составления рецептуры хлебобулочных изделий; ПО2 - подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; ПО3 - формовки хлебобулочных изделий; ПО4 - выпечки хлебобулочных изделий.	ОК 1,9 ПК 5.1	- владение навыками составления рецептуры хлебобулочных изделий; - владение навыками подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; - владение навыками формовки хлебобулочных изделий; - владение навыками выпечки хлебобулочных изделий.
уметь У1 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию формовки теста и выпечки хлебобулочных изделий; У2 - соблюдать при приготовлении хлебобулочной продукции требования к	ОК 1,9 ПК 5.1	- самостоятельный поиск и применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации формовки теста и выпечки хлебобулочных изделий; - самостоятельное ведение и контроль за процессами

качеству и безопасности их приготовления.		приготовлении хлебобулочной продукции требований к качеству и безопасности их приготовления;
знать 31 - технологии приготовления хлебобулочной продукции, 32 - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; 33 - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов; 34 - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	ОК 1,9 ПК 5.1	- точность и полнота знаний по технологии приготовления хлебобулочной продукции, - точность и полнота знаний по требованиям к качеству, срокам и условиям хранения, признакам и органолептическим методам определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; - полнота знаний по назначению, правилам использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов; - точность и полнота знаний по требованиям охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	3 семестр – контрольное тестирование 4 семестр – диф. зачёт
УП 05.01 Учебная практика	4 семестр - диф. зачёт
ПП 05.01 Производственная практика	4 семестр - диф. зачёт
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4 семестр – демонстрационный экзамен

3. Задания для оценивания и критерии оценки

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, тестирование, защита практических работ, экзамен, наблюдение и оценка выполнения видов работ в период прохождения учебной и производственной практики.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: тестирование, проверка конспектов, устный опрос по теме, решение практических заданий, промежуточное тестирование по отдельным разделам и темам МДК.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости, преподаватель может проводить консультации и иные необходимые мероприятия, в пределах учебных часов, выделяемых на данный профессиональный модуль в учебном плане.

Результаты текущего контроля успеваемости отражаются в журнале учебных занятий. Успеваемость при текущем контроле оценивается по пятибалльной системе:

Оценку **«отлично»** получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине

Типовые задания текущего контроля по МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Тема 1.1. Хлебопекарное производство, перспективы развития

Контрольные вопросы:

1. Роль хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека.
2. История и современное состояние хлебопекарной промышленности России.
3. История, современное состояние и перспективы развития производства хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Виды и сорта муки.
5. Химический состав и роль компонентов муки в хлебопечении.
6. Стандарт на методы испытания муки.
7. Мини-пекарни, организация их работы.
8. Обзор рынка новых видов хлеба и хлебобулочных в РФ.
9. Новые обогатительные добавки для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Хлеб и хлебобулочные изделия функционального назначения
11. Нетрадиционное сырье в производстве хлеба.
12. Ресурсосберегающие технологии в производстве хлеба
13. Ресурсосберегающие технологии в производстве кондитерских изделий.
14. Новые хлебопекарные улучшители.
15. Кулинарные рецепты стран мира с использованием продуктов переработки муки.

Тема 1.2. Основы производственной санитарии и гигиены

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение понятию «личная гигиена».
2. Дайте определение понятию «гигиена труда».
3. Перечислите особенности личной гигиены работников хлебопекарной промышленности.
4. Назовите особенности проведения первичного инструктажа.
5. Назовите особенности проведения повторного инструктажа.
6. Назовите особенности проведения внепланового инструктажа.

Тема 1.3. Основы микробиологии хлебопекарных изделий

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение термину «чистая культура».
2. Дайте определение термину «бактерия».
3. Перечислите виды холодной стерилизации и дайте им характеристику.
4. Перечислите методы термической стерилизации (основанные на высоких температурах) и дайте им характеристику.
5. Дайте определение понятию «ферменты».
6. Перечислите свойства ферментов и факторы, влияющие на ферментативную активность и использование.
7. Перечислите микроорганизмы по типу питания и дайте им характеристику.
8. Перечислите микроорганизмы по типу дыхания и дайте им характеристику.
9. Дайте определение понятию «брожение».
10. Назовите сущность спиртового, молочнокислого, масляно-кислого брожения.
11. Назовите микроорганизмы-возбудителей спиртового, молочнокислого, масляно-кислого брожения. Определите конечные продукты брожения.
12. Перечислите влияние условий на интенсивность брожения.
13. Перечислите условия разложения белковых веществ микроорганизмами.
14. Назовите сущность влияния температуры на микроорганизмы.
15. Перечислите микробиологические основы хранения хлебопекарных изделий в охлажденном и замороженном виде.
16. Назовите сущность влияния тепловой обработки хлебопекарных изделий на их микрофлору.
17. Назовите сущность влияния влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы.
18. Укажите значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах.
19. Назовите сущность влияния концентрации растворенных веществ в среде обитания микроорганизмов, их роль в процессах порчи хлебопекарных изделий.
20. Назовите сущность влияния излучений и химических факторов.

Тема 1.4. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудования**Контрольные вопросы:**

1. Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья.
2. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия.
3. Дозировочные станции для жидких компонентов.
4. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия
5. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – молочных продуктов.
6. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья сахаристых продуктов.
7. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – пищевых жиров.
8. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – яиц.
9. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – изюма.
10. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья мака, орехов,
11. Оборудование для подготовки дополнительного сырья
12. Особенности подготовки муки.
13. Порядок валки (смешивания) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки.
14. Особенности просеивания, очистки от металлопримесей.
15. Применяемое оборудование. Подогревание (в зимнее время). Взвешивание.
16. Порядок подготовки дрожжей.
17. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация.
18. Особенности оттаивания замороженных дрожжей.

19. Порядок подготовки сушеных дрожжей и дрожжевого молока.
20. Особенности подготовки соли и сахара.
21. Порядок приготовления солевого и сахарного растворов определенной концентрации.

Применяемое оборудование

Тема 1.5. Приготовление теста, применяемое оборудование

Контрольные вопросы:

1. Понятие о рецептуре. Сборники рецептур.
2. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим.
3. Принцип составления производственных рецептур
4. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.
5. Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты периодические, непрерывные, комбинированные, однофазные и многофазные. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации.
6. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дежей от теста.
7. Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста.
8. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.
9. Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика
10. Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их значение.
11. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения.
12. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте.
13. Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение.
14. Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика.
15. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах.
16. Приготовление теста однофазными способами.
17. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения.
18. Определение готовности теста (опары).
19. Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей.
20. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.
21. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др.
22. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика.
23. Ржаные закваски. Приготовление теста на густых и жидких заквасках.
24. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки.
25. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тестоведения.
26. Определение готовности теста (закваски).
27. Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста
28. Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста.
29. Использование возвратных отходов при приготовлении теста.
30. Определение готовности теста.
31. Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста.

Тема 1.6. Разделка и расстойка теста, оборудование

Контрольные вопросы:

1. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.
2. Оборудование для деления, формования и расстойки теста.
3. Тестоделительные и тестоформирующие машины, их краткая характеристика, устройство, принцип работы.
4. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформирующих машин.
5. Конвейерные шкафы для расстойки, их краткая характеристика, устройство, принцип работы.

6. Технологические кондиционеры, их краткая характеристика, устройство, принцип работы.

7. Механизмы для посадки тестовых заготовок в люльки конвейера шкафов окончательной расстойки и для надрезки тестовых заготовок. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

8. Оборудование для выгрузки теста, их краткая характеристика, их краткая характеристика, устройство, принцип работы.

9. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок.

10. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок.

11. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба.

12. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.

13. Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста.

14. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания.

15. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки

Тема 1.7. Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование

Контрольные вопросы:

1. Общая характеристика процесса выпечки.

2. Прогревание теста и хлеба при выпечке.

3. Образование корки и мякиша.

4. Увеличение объема изделий при выпечке.

5. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.

6. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек).

7. Режим и организация выпечки хлебных изделий.

8. Хлебопекарные печи, их классификация.

9. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, конвейерные люлечно-подиковые печи большой мощности. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания

10. Основные элементы печного агрегата.

11. Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания

12.

13. Расстойнопечные агрегаты. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания

14. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания.

15. Особые приемы подготовки изделий к выпечке.

16. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки.

17. Надрезка батонов, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования гребешка.

18. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба.

19. Значение предварительной обжарки тестовых заготовок. Определение готовности выпекаемого хлеба

20. Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.

Тема 1.8. Хранение готовых изделий. Болезни хлеба

Контрольные вопросы:

1. Условия и сроки хранения хлебных изделий.

2. Остывание и усушка и черствение хлеба.

3. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий.

4. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным фургонам.

5. Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба.

6. Экономическое и потребительское значение сохранения свежести хлеба.

7. Переработка черствого хлеба на производстве в мучку, сухарную крошку.
8. Выход хлеба и факторы, влияющие на его величину.
9. Дефекты хлеба. Оценка качества готовых изделий.
10. Органолептические показатели хлебобулочных изделий – вкус, цвет, запах; физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость

Тема 1.9. Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий

Контрольные вопросы:

1. Виды бараночных изделий. Технологическая схема бараночного производства:
2. Приготовление опары или притвора для бараночных изделий.
3. Особенности приготовления теста для бараночных изделий.
4. Особенности отлежки теста для бараночных изделий, процессы протекающие в нем.
5. Технология натирки теста для приготовления бараночных изделий.
6. Особенности разделки теста для бараночных изделий.
7. Особенности расстойки теста для бараночных изделий
8. Сущность обварки или ошпарки тестовых заготовок для бараночных изделий.
9. Выпечка и хранение готовых бараночных изделий.
10. Оборудование для производства бараночных и сухарных изделий, принцип работы, правила эксплуатации.

Тема 1.10. Оборудование хлебопекарных предприятий

Контрольные вопросы:

1. Оборудование складов для тарного хранения муки. Стеллажи.
2. Устройства для перемещения мешков с мукой внутри складов. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
3. Механизмы для загрузки муки в приемные воронки норий. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
4. Машины для очистки мешков. Пылесосы. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
5. Оборудование для бестарной перевозки и хранения муки. Автомуковозы. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
6. Схемы установок для бестарного хранения муки с механическим и пневматическим транспортом. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
7. Приемные устройства. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
8. Питатели. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
9. Воздухонагнетатели. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
10. Продуктопроводы. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
11. Звуковые сопла. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
12. Переключатели. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
13. Емкости для хранения муки. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
14. Тензометрические весы для взвешивания силосов и бункеров. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
15. Фильтры. Назначение, устройство, принцип действия. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.
16. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.

17. Устройство для транспортирования, приемки и сортировки готовых изделий. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.

18. Холодильные камеры для замораживания и хранения изделий. Назначение, устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.

Тема 1.11. Контроль качества продукции

Контрольные вопросы:

1. Качество хлеба и факторы его определяющие.
2. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.
3. Нормативные документы по стандартизации в РФ.
4. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.
5. Физико-химические показатели качества изделий: влажность, особенности определения, необходимое оборудование, технология.
6. Физико-химические показатели качества изделий: кислотность, особенности определения, необходимое оборудование, технология.
7. Физико-химические показатели качества изделий: процент пористости мякиша хлеба, особенности определения, необходимое оборудование, технология.
8. Физико-химические показатели качества изделий: содержание сахара, особенности определения, необходимое оборудование, технология.
9. Физико-химические показатели качества изделий: жира, особенности определения, необходимое оборудование, технология.
10. Методы определения качества изделий.
11. Правила отбора среднего образца.
12. Органолептическая оценка качества изделий по внешнему виду (форме и состоянию корок, мякиша) и путем дегустации.
13. Правила отбраковки изделий.
14. Журналы контроля

Критерии оценки результатов тестирования

Доля правильных ответов	Оценка
Менее 70%	Неудовлетворительно
70-79%	Удовлетворительно
80-89%	Хорошо
90% и выше	Отлично

МДК 01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

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

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

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

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

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

- а. сила муки
- б. сахаробразующая способность

- в. газообразующая способность
- г. крупность помола

4. Чему равна базисная влажность муки

- а. 12%
- б. 13%
- в. 14,5%
- г. 16%

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

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

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

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

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

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

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

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

9. Что собой представляет солод

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

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

- а. органические кислоты
- б. минеральные соли
- в. ПАВ
- г. клейковина

11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

- а. созревание
- б. прогоркание
- в. плесневение
- г. прокисание

12. Укажите цель просеивания муки

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

13. Какова оптимальная температура в мучных складах

- а. не ниже 8 градусов
- б. не выше 22 градусов

в. не ниже 22 градусов

г. не выше 4 градусов

14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

а. повышению подъемной силы дрожжей

б. снижению расхода дрожжей

в. сокращению длительности брожения

г. все выше перечисленное

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

а. патоку

б. пищевую кислоту

в. инвертный сироп

г. все выше перечисленное

16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

а. 1

б. 2

в. 3

г. 4

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

а. яичный порошок

б. сухое молоко

в. меланж

г. солод

18. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

а. для увеличения вязкости

б. для ослабления вкуса

в. для уменьшения вязкости

г. для усиления вкуса

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

а. кориандр

б. семена мака

в. тмин

г. анис

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

а. красители

б. ароматизаторы

в. хлебные улучшители

г. все выше перечисленное

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

а. мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи;

б. мука, соль, дрожжи, вода, яйцо;

в. мука, соль, дрожжи, вода

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

а. крахмал

б. белки

в. клетчатка

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

а. соду

- б. бактерий
- в. прессованные дрожжи

24. Укажите, какое тесто характеризуется большой вязкостью, пластичностью, малой упругостью, и эластичностью:

- а. пшеничное
- б. ржаное

25. Укажите операцию, которую выполняют, после расстойки сформованной «Черкизовской» булки

- а. смачивают водой и посыпают маком или кунжутом
- б. делают узор
- в. покрывают яичной смазкой
- г. нет правильного ответа.

26. По внешним признакам брожения определите вид теста: «Хорошо разделяется, имеет достаточную газообразующую и газо-удерживающую способность».

- а. не добродившее
- б. перебродившее
- в. выбродившее

27. Укажите оптимальную температуру брожения опары:

- а. 20 – 35°C
- б. 24 – 32°C
- в. 20– 32°C

28. Назовите предыдущую операцию перед «обминкой» в схеме процесса приготовления хлеба:

- а. расстойка
- б. брожение
- в. формование

29. При каком способе приготовления пшеничного теста: «расстойка увеличивается до 60–90 мин., дрожжи в 1,5–2 р., соль – в 1,3 – 1,5 раза».

- а. на густой опаре
- б. на жидкой опаре
- в. ускоренным способом

30. Для технологического процесса приготовления ржаного теста характерна:

- а. низкая кислотность всех фаз
- б. высокая кислотность всех фаз

31. Укажите, какие закваски применяют в производстве хлеба из муки ржаной, обойной, обдирной и муки пшеничной в смеси с ржаной:

- а. жидкие
- б. густые

32. Как называется сокращенный двухфазный способ приготовления ржаного теста, который применяется при непрерывной работе производства длительное время:

- а. промежуточный цикл
- б. производственный цикл

33. Укажите температуру выпечки белого пшеничного хлеба:

- а. 160 – 180 гр.,
- б. 190 – 200 гр.,
- в. 200 – 260 гр.,

34. Определите, каково соотношение муки и жидкости для оладий:

- а. 1:1
- б. 1:1,5
- в. 1:2

35. По внешним признакам определите название изделия: «изделие в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш из творога полуоткрыт, поверхность золотистого цвета, фарш слегка подрумяненный»

- а. лепешки с начинкой
- б. сочни с творогом
- в. ватрушка

36. Гарантийный срок хранения изделий из теста:

- а. 6 часов
- б. 12 часов
- в. 24 часа

37. Укажите, в рецептуру какой булки, входит мука пшеничная высшего сорта?

- а. Славянская
- б. Фруктовая
- в. Черкизовская
- г. все выше перечисленные .

38. Укажите, какая сдобная булка имеет круглую форму без притисков, поверхность отделана сдобной крошкой?

- а. Ярославская
- б. Майская
- в. Черкизовская
- г. Фруктовая.

39. Определите оптимальную температуру выпечки сдобных булок?

- а. 140 – 180⁰С
- б. 160 – 180⁰С
- в. 200 – 220⁰С
- г. Нет правильного ответа.

40. Какая сдобная булка имеет на поверхности узор в виде ромбов или квадратов?

- а. Славянская
- б. Ярославская
- в. Майская
- г. все выше перечисленные .

41. Укажите продукты для приготовления опары

- а. мука, вода, дрожжи;
- б. мука, яйца, дрожжи;
- в. мука, дрожжи, сахар

42. Определить оптимальную температуру и влажность для хранения муки:

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

43. Определите, какое тесто замешивают безопарным, опарным и ускоренным способами:

- а. пшеничное
- б. ржаное.

44. Что является отличительным показателем для изделий «Батоны городские»?

- а. гребешки на поверхности
- б. поверхность глянцевая
- в. чётко выраженные плетения
- г. все выше перечисленные

45. Спиртовое брожение вызывается

- а. дрожжами
- б. молочнокислыми бактериями
- в. молочной кислотой
- г. уксусной кислотой

46. Укажите, какое количество дрожжей необходимо для приготовления пшеничного теста безопарным способом:

- а. до 1%
- б. до 2%
- в. о 3%

47. Если брожение опары длится более 4 часов, его называют

- а. продолжительным
- б. ускоренным
- в. замедленным
- г. любое из выше перечисленного

48. Назовите последующую операцию после обминки в схеме процесса приготовления хлеба:

- а. расстойка
- б. брожение
- в. формование

49. Какой способ приготовления пшеничного хлеба применяют, когда:

1. Мука старая или грубого помола.
 2. Мука содержит крахмал низкого качества.
 3. Выпекают изделия, которые долго не черствеют
- а. безопарный способ
 - б. опарный способ
 - в. ускоренный способ

50. Определите, какой вид теста приготавливают на густых заквасках, жидких, на квасах, ускоренным способом:

- а. пшеничное тесто
- б. ржаное тесто

51. Из скольких жгутов формируют халы?

- а. 2 -3
- б. 3-4
- в. 4 -6
- г. нет правильного ответа

52. Замес теста на жидких заквасках с сокращенным брожением используется только для:

- а. пшеничное тесто
- б. ржаного теста
- в. ржано-пшеничного

53. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют:

- а. упёком
- б. усушкой

54. Из какого вида теста готовят чебуреки:

- а. дрожжевого теста
- б. без дрожжевого теста

55. 15. Укажите, какое крутое тесто приготавливают вместо воды, используя молоко и, добавляя сахар:

- а. для пельменей
- б. тесто для лапши домашней
- в. для вареников

56. Укажите, вид теста приготовленное с химическими разрыхлителями:

- а. тесто для лапши домашней
- б. блинчатое
- в. сдобное пресное

57. Укажите массу сдобных батонов?

- а. 0,1кг
- б. 0,2кг

- в. 0,6кг
- г. любое из выше перечисленных.

58. По данным требованиям к качеству определите изделие: «Форма продолговато – овальная с закруглёнными концами, имеет 5 – 6 косых надрезов, поверхность смазана яйцом, отделаны крошкой».

- а. батон сдобный
- б. Хала
- в. батон «Ладожский»
- г. Сайка.

59. Укажите, для каких изделий обязательно должны быть боковые слипы?

- а. батон
- б. Бхала
- в. плетёнка
- г. сайка.

60. Пироги приготавливают

- а. открытые
- б. полуоткрытые
- в. закрытые
- г. все выше перечисленное

61. Какими способами замешивают пшеничное тесто?

- а. безопарным
- б. опарным
- в. ускоренным
- г. всё выше перечисленное

62. Укажите количество муки от общего количества используют для приготовления пшеничного теста на густой опаре:

- а. 65-70%
- б. 45-55%
- в. 30%
- г. 25%

63. 3. Опарный способ приготовления пшеничного теста предполагает:

- а. 1 фазу
- б. 2 фазы
- в. 6 фаз
- г. нет правильного ответа

64. Безопарный способ лучше применять, когда:

- а. мука обладает малой подъёмной силой
- б. используется мука в\с
- в. необходимо сократить потери теста при брожение
- г. всё выше перечисленное

65. 5. Укажите количество дрожжей, которое необходимо на 1 кг муки для пшеничного теста, приготовленного опарным способом:

- а. 1%
- б. 2%
- в. 3%
- г. 4%

66. При безопарном способе приготовления дрожжевые клетки:

- а. увеличиваются в объёме
- б. размножаются
- в. замедляют развитие
- г. всё выше перечисленное

67. Определите, при каком способе приготовления теста увеличивается продолжительность «расстойки»:

- а. безопарным
- б. опарным
- в. ускоренным
- г. всё выше перечисленное

68. Цель обминки теста:

- а. удалить CO₂ и насытить O₂
- б. перенести дрожжи и кисломолочные бактерии на новые питательные среды
- в. растянуть набухшие сгустки клейковины
- г. всё выше перечисленное

69. Какой способ приготовления теста лучше применять, если мука старая?

- а. опарным
- б. безопарным
- в. ускоренным
- г. всё выше перечисленное

70. Когда можно делать «отсдобку» теста?

- а. при приготовление опары
- б. в процессе брожения
- в. в процессе расстойки
- г. всё выше перечисленное

71. Укажите, какая должна быть относительная влажность перечисленных помещений для хранения хлеба?

- а. 55%
- б. 75%
- в. 95%

Г) Нет правильного ответа.

72. Какие процессы происходят в хлебе в процессе черствения?

- а. химические
- б. биологические
- в. физические
- г. все выше перечисленные.

73. Определите факторы, замедляющие процесс очерствения хлеба?

- а. опарный способ
- б. добавление жира
- в. мелкая пористость мякиша
- г. все выше перечисленные.

74. Перечислите благоприятные условия для развития «картофельной» палочки?

- а. температура = 37 – 40⁰С
- б. слабокислая реакция среды
- в. щелочная реакция среды
- г. все выше перечисленные.

75. Какие мероприятия могут замедлит ил избежать развитие «картофельной» болезни?

- а. быстро охладить хлеб
- б. медленно охладить хлеб
- в. повысить температуру помещения для хранения
- г. все выше перечисленные.

76. Укажите причины для дефекта «Пустоты в мякише»?

- а. повышение содержание влаги в тесте
- б. неравномерное испарение влаги
- в. слишком крепкое тесто
- г. все выше перечисленные.

77. Каким дефектом можно заменить слово «Закал»?

- а. водяные кольца

- б. пустоты в мякише
- в. водяные линии
- г. недостаточная пористость

78. Укажите причину дефекта «Неравномерная пористость мякиша»?

- а. излишнее брожение
- б. недостаточная расстойка
- в. излишняя расстойка
- г. нет правильного ответа.

79. Определите, какой хлеб имеет наиболее благоприятные условия для развития плесени?

- а. с пониженной влажностью мякиша
- б. с повышенной влажностью мякиша
- в. медленно охлаждённый
- г. нет правильного ответа.

80. Назовите причину дефекта «Разрывы корки»?

- а. избыток пара в пекарской камере
- б. недостаток пара в пекарской камере
- в. слабое тесто
- г. любое из выше перечисленных.

81. Укажите основное сырье для кондитерского производства

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

82. Для каких продуктов оптимальные условия в кладовой: температура 15°C, влажность 60-75%

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

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

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

84. Определите, что при тестообразовании образуют клейковину:

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

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

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

86. Определите роль сахара в мучных кондитерских изделиях:

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

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

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

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

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

89. На какие группы подразделяются разрыхлители:

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

90. Укажите, какой сорт пшеничной муки используют для приготовления булочной мелочи?

- а) Высший
- б) Первый
- в) Второй
- г) Любой из выше

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

- а) 13%
- б) 14,5%
- в) 15,5%
- г) 16%

92. Какие продукты перед использованием просеивают:

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

93. Укажите максимальную растворимость сахара в горячей воде:

- а) 2 кг.
- б) 5 кг.
- в) 7 кг.
- г) 10 кг.

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

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

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

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

96. Как поступают с молоком цельным перед использованием:

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

97. Назовите, что наиболее пригодно для фритюра:

- а) растительные жиры
- б) животные жиры
- в) смесь растительных и животных жиров
- г) нет правильного ответа

98. Как подготавливают фруктово-ягодное пюре:

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

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

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

100. Укажите, какие кислоты относятся к пищевым

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

Ключи к тесту

1	А	21	В	41	А	61	Г	81	Г
2	Г	22	Б	42	Б	62	Б	82	А
3	А	23	В	43	А	63	Б	83	А
4	В	24	Б	44	А	64	Г	84	А
5	Г	25	А	45	А	65	А	85	В
6	Б	26	В	46	Б	66	А	86	Г
7	Г	27	Б	47	А	67	В	87	Б
8	В	28	Б	48	Б	68	Г	88	А
9	В	29	В	49	Б	69	А	89	Г
10	А	30	Б	50	Б	70	Б	90	Б
11	А	31	А	51	В	71	Б	91	Б
12	Г	32	Б	52	В	72	В	92	Г
13	А	33	В	53	А	73	Г	93	Б
14	Г	34	А	54	Б	74	А	94	А
15	Г	35	Б	55	В	75	А	95	А
16	Г	36	В	56	В	76	Г	96	Б
17	Б	37	Б	57	А	77	В	97	В
18	В	38	А	58	В	78	А	98	Б
19	Б	39	В	59	Г	79	Б	99	А
20	Г	40	А	60	Г	80	А	100	Г

Критерии оценки письменного ответа на контрольные вопросы

Оценка «5». Обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий. Он обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные. Материал излагается последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4». Обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3». Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил.

Оценка «2». Работа не соответствует теме, допущено много фактических неточностей. Нарушена последовательность мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними, работа не соответствует плану.

Варианты контрольных вопросов:

3 семестр

1. Виды и сорта муки. Химический состав и роль компонентов муки в хлебопечении.
2. Новые обогатительные добавки для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Нетрадиционное сырьё в производстве хлеба.
4. Ресурсосберегающие технологии в производстве хлеба. Новые хлебопекарные улучшители.
5. Дайте определение понятию «личная гигиена» и «гигиена труда». Перечислите особенности личной гигиены работников хлебопекарной промышленности.
6. Перечислите виды холодной стерилизации и дайте им характеристику.
7. Перечислите методы термической стерилизации (основанные на высоких температурах) и дайте им характеристику.
8. Перечислите свойства ферментов и факторы, влияющие на ферментативную активность и использование.
9. Перечислите микроорганизмы по типу питания и по типу дыхания и дайте им характеристику.
10. Дайте определение понятию «брожение», назовите сущность спиртового, молочнокислого, масляно-кислого брожения. Назовите сущность влияния температуры на микроорганизмы.
11. Назовите сущность влияние тепловой обработки хлебопекарных изделий на их микрофлору. Назовите сущность влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы.
12. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – молочных продуктов.
13. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – сахаристых продуктов.
14. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – пищевых жиров.
15. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – яиц.
16. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья – изюма.
17. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья мака, орехов,
18. Оборудование для подготовки дополнительного сырья
19. Особенности подготовки муки. Особенности просеивания, очистки от металлопримесей.
20. Порядок подготовки дрожжей.
21. Понятие о рецептуре. Сборники рецептур. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептур
22. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки. Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста.
23. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.
24. Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика
25. Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их значение.
26. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения.

27. Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение.
 28. Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика.
 29. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах.
 30. Приготовление теста однофазными способами.
 31. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения.
 32. Определение готовности теста (опары).
 33. Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей.
 34. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.
 35. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др.
 36. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика.
 37. Ржаные закваски. Приготовление теста на густых и жидких заквасках.
 38. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки.
 39. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тестоведения.
 40. Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста
 41. Использование возвратных отходов при приготовлении теста.
 42. Определение готовности теста.
 43. Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста.
- Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.
44. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестотормующих машин.
 45. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок.
 46. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок.
 47. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба.
 48. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.
 49. Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста.
 50. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания.
 51. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки
 52. Общая характеристика процесса выпечки.
 53. Прогревание теста и хлеба при выпечке.
 54. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке.
 55. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.
 56. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек).
 57. Режим и организация выпечки хлебных изделий. Особые приемы подготовки изделий к выпечке.
 58. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки.
 59. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба.
 60. Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.

Оценка и виды работ по учебной и производственной практике проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Целью оценки по учебной производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиям организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике выставляется на основании следующих критериев:

1. систематичность работы студента в период практики, как на базе практики, так и с руководителем
2. степень включенности студента в деятельность психологической службы базы практики, ответственность, активность, инициативность при выполнении заданий
3. адекватное оперирование и применение на практике имеющихся теоретических психологических знаний;
4. самостоятельность проведения основных форм и видов практической деятельности, предусмотренных программой практики;
5. качество и профессионализм выполнения заданий
6. содержание и качество оформляемой отчетной документации
7. своевременность представляемой отчетной документации
8. положительный отзыв руководителя практики о студенте.

Оценка «отлично» выставляется при выполнении всех вышеперечисленных критериев.

Оценка «хорошо» выставляется при нарушении сроков сдачи отчетной документации без уважительной причины не более чем на неделю и/или при небрежном оформлении документации (с сохранением профессионального уровня выполнения видов работ, предусмотренной практикой). Оценка «хорошо» выставляется также при наличии в отчетной документации негрубых ошибок и недочетов, свидетельствующих о некотором снижении уровня профессионализма выполнения заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при сдаче отчетной документации позднее указанного срока более чем на неделю без уважительной причины, при общей правильности документации и высоком качестве оформления. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если отчетная документация сдана в положенный срок, но в ней отсутствует какой-либо документ, что свидетельствует о невыполнении одного из видов деятельности, указанного в программе без его адекватной замены. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена также в случае несистематичности работы студента на базе практики, т.е. при его неорганизованности и сниженной ответственности при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности. Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии в отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если отчетная документация не сдана в течение десяти дней со дня установленного срока, если выполнена на низком, непрофессиональном уровне. Оценка «неудовлетворительно» ставится также в случае неорганизованности и низкой ответственности студента – практиканта при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности на базе практики. Такие нарушения прохождения практики должны быть отражены в отзыве организации, на базе которой студент проходил практику, с рекомендацией оценки «неудовлетворительно».

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики оформляется в виде аттестационного листа (Приложение А, Б).

Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Совместно с руководителем практики изучение основ обслуживания оборудования для приготовления теста	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1

Совместно с руководителем практики ознакомление с принципами составления рецептур хлебобулочных изделий	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Совместно с руководителем практики осуществление основных процессов приготовления теста различными способами	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Совместно с руководителем практики освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Совместно с руководителем практики изучение правил укладки, бракеража и условий хранения хлеба.	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Совместно с руководителем практики ознакомление и осуществление принципов ведения документации по приему хлеба в экспедицию и отпуску его в торговую сеть.	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1

Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ОК, ПК, ЛР, У, ПО)
Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Ознакомление с предприятием	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Ознакомление с принципами «чтения» производственных рецептур хлебобулочных изделий	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1
Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем	ОК 1- 9; ПК 1.2, 5.1

Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Характеристика заданий:

По видам – *практические*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Время выполнения – 120 мин.

Задания экзаменационных билетов для экзамена квалификационного носят практико-ориентированный характер и составлены в рамках изученного МДК 05.01 ПМ 05.

Критерии оценки выставляются в баллах:

2 – технологическая карта составлена в полном объеме согласно нормативных документов, пересчет рецептуры выполнен правильно, верно указано основное технологическое оборудование по приготовлению хлебобулочного изделия, точно указаны необходимые технологические параметры, верно указаны требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, точно описаны органолептические показатели качества.

1 – технологическая карта составлена не в полном объеме, пересчет рецептуры выполнен с ошибками, не точно указано основное технологическое оборудование по приготовлению хлебобулочного изделия, не точно указаны необходимые технологические параметры, не верно указаны требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, не точно описаны

органолептические показатели качества, преподаватель систематически вносит корректировки в выполненные задания, задает уточняющие вопросы для исправления ошибок обучающимся.

0 – пересчет продуктов произведен не правильно или не произведен вовсе, оборудование для организации производственной линии не перечислено, отсутствуют понятия по проведению органолептических показателей качества хлебобулочных изделий и сроков их хранения.

Перевод баллов в оценку осуществляется следующим образом:

Менее 3 баллов – оценка «не удовлетворительно»

3 балла - оценка «удовлетворительно»

4-5 баллов – оценка «хорошо»

6 баллов – оценка «отлично»

Важно: Если хотя бы одно задание не выполнено, вид профессиональной деятельности считается не освоенным по профессиональному модулю.

Уровень освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций во прохождения квалификационного экзамена оформляется в виде оценочной ведомости (Приложение В).

Результаты освоения элементов профессионального модуля (МДК, УП и ПП) заносятся в оценочную ведомость по ПМ (Приложение Г)

Варианты билетов для демонстрационного экзамена

Билет № 1

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба ржаного формового» на 85 кг муки (стр.34 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 2

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба минского» на 75 кг муки (стр.39 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 3

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба рижского» на 65 кг муки (стр.39 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 4

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба подмосковного» на 55 кг муки (стр.40 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 5

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба белорусского молочного из пшеничной муки 1-го сорта» на 58 кг муки (стр.45 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 6

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба домашнего из муки пшеничной 1-го сорта» на 75 кг муки (стр.47 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 7

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба красносельского из муки пшеничной 1-го и 2-го сортов» на 65 кг муки (стр.48 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 8

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба полесского из муки пшеничной высшего сорта» на 85 кг муки (стр.50 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 9

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Саратовский калач из муки пшеничной 1-го и высшего сортов» на 100 кг общей муки при соотношении 50:50 (стр.51 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 10

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеб Ромашка из муки пшеничной 1-го сорта» на 55 кг муки (стр.52 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 11

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Паляница из муки пшеничной» на 55 кг муки (стр.52 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 12

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Батон нарезной из муки пшеничной высшего сорта» на 56 кг муки (стр.56 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 13

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Батон с изюмом из муки пшеничной высшего сорта» на 59 кг муки (стр.57 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 14

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Батон подмосковный из муки пшеничной высшего сорта» на 63 кг муки (стр.57 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 15

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Булочки московской из муки пшеничной высшего сорта» на 68 кг муки (стр.60 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 16

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Булка городская из муки пшеничной высшего и 1-го сортов» на 68 кг муки общей (в соотношении муки 50:50) (стр.60 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 17

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Булка русская круглая из муки пшеничной высшего и 1-го сортов» на 48 кг муки общей (в соотношении муки 50:50) (стр.61 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 18

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Булочка с маком из муки пшеничной 1-го сорта» на 56 кг муки (стр.63 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 19

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Плетенка с маком из муки пшеничной высшего сорта» на 61 кг муки (стр.65 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 20

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Сайки с изюмом из муки пшеничной высшего сорта» на 63 кг муки (стр.66 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 21

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Батон столичный из муки пшеничной высшего сорта» на 64 кг муки (стр.66 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 22

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Булка валгаская из муки пшеничной 2-го сорта» на 67 кг муки (стр.68 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 23

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хала плетеная из муки пшеничной 1-го сорта» на 38 кг муки (стр.65 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 24

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Булочки подковки из смеси муки 1-го сорта» 68 кг муки (стр.72 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 25

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеб деликатесный из муки пшеничной высшего сорта» на 66 кг муки (стр.12 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 26

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеб ржано-пшеничный заварной» на 55 кг муки (стр.37 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 27

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеб украинский из муки пшеничной обдирной и муки ржаной обдирной» на 85 кг муки общей (соотношение муки 40:60) (стр.37 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептов на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 28

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеб Рижский из муки ржаной сеяной муки и пшеничной 1-го сорта» на 95 кг муки общей (в соотношении 90:10) (стр.39 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 29

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеба ситный молочный из пшеничной муки 1-го сорта» на 97 кг муки (стр.46 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Билет № 30

Задание №1. Составьте технологическую карту приготовления «Хлеб горчичный из муки пшеничной 1-го сорта» на 89 кг муки (стр.48 Сбр.).

Укажите основное оборудование, участвующее в приготовлении данного хлебобулочного изделия. Укажите основные технологические параметры приготовления изделия и технологическое оборудование.

(Для выполнения этого задания потребуется сборник рецептур на хлеб и булочные изделия/Сост. П.С. Ершов)

Задание №2. Укажите требования к хранению и реализации хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

Задание №3. Укажите органолептические показатели характерные для хлебобулочного изделия, указанного в задании 1.

4 Список рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Чижикина, О. Г., Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 12.07.2023)..

2. Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

Дополнительные источники:

1. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2020 <https://reader.lanbook.com/book/147355#1>.

2. Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013. — 148 с. — ISBN 978-5-7882-1463-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73385> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.

2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.

3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>

4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html.

6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

Приложение А (обязательное)

Аттестационный лист профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО _____,

Обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

наименование профессионального модуля

в объеме _____ 36 _____ час., _____ 4 _____ семестр, с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Сведения об выполняемых работах во время учебной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности	
Совместно с руководителем практики изучение основ обслуживания оборудования для приготовления теста	
Совместно с руководителем практики ознакомление с принципами составления рецептов хлебобулочных изделий	
Совместно с руководителем практики осуществление основных процессов приготовления теста различными способами	
Совместно с руководителем практики освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции	
Совместно с руководителем практики изучение правил укладки, бракеража и условий хранения хлеба.	
Совместно с руководителем практики ознакомление и осуществление принципов ведения документации по приему хлеба в экспедицию и отпуску его в торговую сеть.	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель практики от
Царскосельского аграрно-
технологического колледжа

М.П.

(подпись) (Ф.И.О)
Руководитель практики от предприятия

(подпись) (Ф.И.О)

Приложение Б (обязательное)

Аттестационный лист профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практике

ФИО _____,

обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

наименование профессионального модуля

в объеме 72 час., 4 семестр с « » 20 г. по « » 20 г.

В организации _____
наименование организации, юридический адрес

Сведения об выполняемых работах во время производственной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности	
Ознакомление с предприятием	
Ознакомление с принципами «чтения» производственных рецептур хлебобулочных изделий	
Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве	
Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	
Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель практики от
Царскосельского аграрно-
технологического колледжа

М.П.

(подпись) (Ф.И.О)
Руководитель практики от предприятия

(подпись) (Ф.И.О)

Приложение В
(Обязательное)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

ФИО _____
обучающийся (аяся) на _____ курсе, _____ группы _____, по специальности 19.02.11
«Технология продуктов питания из растительного сырья»
код и наименование специальности
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

наименование профессионального модуля

Оценка квалификационного экзамена

№ задания	Критерий	Полученные баллы
1	Степень знания технологии приготовления хлебобулочной продукции и правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.	
2	Степень знаний требований к качеству, срокам и условиям хранения, методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	
3	Степень знаний признаков и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	
Итого		

Итоговая оценка:

в баллах _____ по пятибалльной шкале _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Председатель экспертной группы

(подпись) (Ф.И.О)

Члены экспертной группы

(подпись) (Ф.И.О)

(подпись) (Ф.И.О)

(подпись) (Ф.И.О)

Приложение Г
(обязательное)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Ф.И.О. _____

обучающийся на _____ курсе группы _____ по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

освоил (а) программу профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

в объеме 258 часов с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	Диф.зачет	
УП 05.01 Учебная практика	Диф.зачет	
ПП 05.01 Производственная практика	Диф.зачет	

Итоги демонстрационного экзамена по профессиональному модулю

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий	- подбор и подготовка сырья и исходных материалов; - соблюдение рецептуры хлебобулочных изделий; - формовка хлебобулочных изделий; - выпечка хлебобулочных изделий; - упаковка и складирование хлебобулочных изделий; - соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем; - составление плана действия и определения необходимых ресурсов; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план; - оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; - определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определение задач для поиска информации и необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации; - оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи; - презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования; - ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии; - определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования; - применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации; - ориентирование в кредитных банковских продуктах.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - применение основ проектной деятельности.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	- описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применение основных ресурсы, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать, и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.	

Вид профессиональной деятельности _____ на оценку _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Председатель экспертной группы

(подпись) (Ф.И.О)

Члены экспертной группы

(подпись) (Ф.И.О)

(подпись) (Ф.И.О)

(подпись) (Ф.И.О)