

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю	3
2.Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)	15
3.Оценка по учебной и (или) производственной практике	56
4.Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена	58

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному
модулю ПМ 06.Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Общие положения.

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ 06.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 06.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

для специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации	Текущий контроль
МДК.06.01. Организация работы лаборатории и методы контроля качества(13321 Лаборант химического анализа)	Контрольная работа 4 семестр на базе основного общего образования, 2 семестр на базе среднего общего образования,	оценка выполнения практических заданий
МДК.06.02 Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)	Контрольная работа проводится в соответствии с планом учебного процесса на текущий учебный год	оценка выполнения практических заданий

МДК.06.03. Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)	Контрольная работа проводится в соответствии с планом учебного процесса на текущий учебный год	Оценка выполнения практических заданий
УП.06.01. Учебная практика	дифференцированный зачет в соответствии с планом учебного процесса на текущий учебный год	наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.06.01. Производственная практика (по профилю специальности)	дифференцированный зачет проводится в соответствии с планом учебного процесса на текущий учебный год	Отчет
ПМ 06.ЭК Квалификационный экзамен	экзамен (квалификационный) 8 семестр на базе основного общего образования, 6 семестр на базе среднего общего образования	

1.3. Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код и наименование ПК и ОК	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ОК 1 - 9 ДПК 6.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	Пользование лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	ПО1Использован ие лабораторной посуды различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	У1Используй вание лабораторной посуды различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	31Виды и назначение лабораторной посуды; 32Выбирать приборы и оборудование для проведения анализов.
ОК 1 - 9 ДПК 6.1.2 Подготавли вать для анализа приборы и оборудование	Подготовка для анализа приборов и оборудования	ПО1Подготовки для анализа приборов и оборудования	У1Подготавли вать для анализа приборы и оборудование.	31Технику определения концентрации растворов 32Правила отбора пробы

				к проведению анализов. 33Приемы по оказанию первой помощи пострадавшему
ОК 1 - 9 ДПК 6.1.3Выполнять анализы в соответствии с методиками	Выполнение анализов в соответствии с методиками	ПО1Приготовление растворов точной и приблизительной концентрации. ПО2Определения концентрации растворов различными способами	У1Выполнять анализы в соответствии с методиками. Снимать показания приборов.	31Методики выполнения химических анализов 3233Приемы техники безопасности при проведении химических анализов. 33Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Приемы по оказанию первой помощи пострадавшему
ОК 1 - 9 ДПК 6.1.4 Оформлять протоколы анализа	Оформление протоколов анализа	ПО1Использование лабораторной посуды различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа. ПО2Приготовление растворов точной и приблизительной концентрации.	У1Рассчитывать результаты измерений. Рассчитывать погрешность результата анализа. Оформлять протоколы анализа.	31 Оформление протоколов анализа.
ОК 1 - 9 ДПК 6.2.1 Выполнять инструкции и	Выполнение инструкции и заданий кондитера по	ПО1Выполнение инструкций и заданий кондитера по	У1Подготавливать инвентарь, оборудование	31Правила подготовки инвентаря, оборудования и

задания кондитера по организации рабочего места	организации рабочего места	организации рабочего места	и рабочее место кондитера к работе	рабочего места кондитера к работе. 32Виды отделочных полуфабрикатов 33Организацию и контроль текущей деятельности бригады кондитеров: 34обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
ОК 1 - 9 ДПК 6.2.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ПО1Выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;	У1Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;	31Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. 32Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ОК 1 - 9 ДПК 6.2.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	ПО1Изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	У1Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента.	31Правила безопасного обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок. 32Правила подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к

				работе. 33Виды отделочных полуфабрикато в
ОК 1 - 9 ДПК 6.2.4 Подготовк а инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Подготавливать инвентарь, оборудования и рабочего места кондитера к работе	ПО1Подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	У1Подготавли вать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе.	31Правила подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
ОК 1 - 9 ДПК 6.3.1 Производи ть деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительны х машин	Проведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительны х машин	ПО1Выполнения деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	У1Проведения деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительны х машин. У2Производит ь укладку сформованных полуфабрикато в на листы, платки, в формы.	31Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительны х машин. 32Правила разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста. 33Правила безопасного обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.
ОК 1 - 9 ДПК 6.3.2 Производи ть формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Проведение формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	ПО1Выполнение формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	У1Проведения формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования У2Производит ь укладку сформованных полуфабрикато	31Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. 32Правила разделки мучных кондитерских

			в на листы, в платки, в формы. У 1Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. У2Обслуживат ь шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикато в.	изделий из различных видов теста. 33Правила безопасного обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок. 34Правила подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
ОК 1 - 9 ДПК 6.3.3 Производи ть разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Проведение разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста	ПО1Выполнение формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	У1 Проведения разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста	31Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительн ых машин. 32Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. 33Правила разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста. 34Правила безопасного обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.

--	--	--	--	--

1.4. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Текущий контроль	Форма промежуточной аттестации			
			МДК	МДК п	УП 06	ПП 06
			ДЗ/Э	ДЗ/Э	ДЗ	ДЗ
ДПК 6.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	Пользование лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями и химического анализа.	+	+	+	+	+
ДПК 6.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование	Подготовка для анализа приборов и оборудования	+	+	+	+	+
ДПК 6.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками	Выполнение анализов в соответствии с методиками	+	+	+	+	+
ДПК 6.1.4 Оформлять протоколы анализа	Оформление протоколов анализа	+	+	+	+	+
ДПК 6.2.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	Выполнение инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места					
ДПК 6.2.2 Выполнять задания	Выполнение задания					

задания кондитера по изготовлению , презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции					
ДПК 6.2.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию					
ДПК 6.2.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочего места кондитера к работе					
ДПК 6.3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Проведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин					
ДПК 6.3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением	Проведение формования тестовых заготовок вручную или с применением					

формулирующего оборудования	формулирующего оборудовани я					
ДПК 6.3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Проведение разделки мучных кондитерски х изделий из различных видов теста					
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление устойчивого интереса к производству хлеба и хлебобулочны х изделий	+	+	+	+	+
ОК 2. Организовыват ь собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональ ных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности и выбор типовых методов выполнения профессионал ьных задач, оценка эффективност и и качества выполнения профессионал ьных задач, соответствую щих требованиям техника - технолога	+	+	+	+	+
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	Принятие решения в стандартных и нестандартны х ситуациях,	+	+	+	+	+

нести за них ответственность.	ответственность за принятые решения по виду профессиональной деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»					
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития	+	+	+	+	+
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности техника - технолога	+	+	+	+	+
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в коллективе и команде коллег, эффективное общение с ними, руководством и потребителям и хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Принятие ответственности за работу членов команды и результат выполнения заданий по виду профессиональной деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»	+	+	+	+	+
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельное определение профессионального и личностного развития, самообразование и планирование повышения квалификации по виду профессиональной деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»	+	+	+	+	+
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уверенная ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности техника - технолога	+	+	+	+	+

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задания для оценки освоения МДК.06.01. Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: освоение ДПК 6.1.1- ДПК6.1.4

Контингент аттестуемых: *студенты 2 курса на базе основного общего образования, 1 курса на базе среднего общего образования*

Форма и условия аттестации: *тест*

Время выполнения:

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

Перечень вопросов для контрольной работы по МДК.06.01. Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)

1. Метод определения сырой клейковины в пшеничной муке. Нормы расхождения при определения клейковины.
2. Определение показателя белизны и зольности в муке.
3. Определение показателя числа падения в муке.
4. Определение природы и стекловидности зерна пшеницы. Нормы расхождений при определении природы и стекловидности.
5. Определение влажности муки, зерна, крупы, отрубей. Состояние по влажности зерна.
6. Составление среднего образца зерна пшеницы/ржи.
7. Определение зараженности зерна, муки, отрубей. Степени зараженности. Меры борьбы с вредителями.
8. Определение металломагнитной примеси в муке, крупе, отрубях.
9. Определение крупности помола. Нормы для в/с, 1с, 2с.
10. Метод определения сырой клейковины в зерне. Нормы для 3,4 класса пшеницы.

- 11.Классификация отходов.
- 12.Правила отбора проб при поступлении зерна ж/д транспортом.
- 13.Правила отбора проб муки из мешков.
- 14.Какие примеси относятся к сорной?
- 15.Какие показатели качества понимают под технологическими свойствами зерна?
- 16.Какие виды зерновой примеси вы знаете?
- 17.Какие показатели влияют на мукомольную оценку зерна?
- 18.Ограничительные нормы по сорной примеси для пшеницы и ржи при приемке.
- 19.Какие показатели влияют на хлебопекарную оценку зерна.
- 20.Ограничительные нормы по зерновой примеси для пшеницы и ржи при приемке

КОМПАНОВКА БИЛЕТОВ

№ Билета	№ Вопроса	№ Вопроса
Билет № 1	1	2
Билет № 2	3	4
Билет № 3	5	6
Билет № 4	7	8
Билет № 5	9	10
Билет № 6	11	12
Билет № 7	13	14
Билет № 8	15	16
Билет № 9	17	18
Билет № 10	19	20
Билет № 11	1	2
Билет № 12	3	4
Билет № 13	5	6
Билет № 14	7	8
Билет № 15	9	10
Билет № 16	11	12
Билет № 17	13	14
Билет № 18	15	16
Билет № 19	17	18
Билет № 29	19	20

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 1 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	---	--

- 1.Метод определения сырой клейковины в пшеничной муке. Нормы расхождения при определения клейковины.
- 2.Определение показателя белизны и зольности в муке.

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 2 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	---	--

- 1.Определение показателя числа падения в муке.
- 2.Определение натуры и стекловидности зерна пшеницы. Нормы расхождений при определении натуры и стекловидности.

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 3 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	---	--

- 1.Определение влажности муки, зерна, крупы, отрубей. Состояние по влажности зерна.
- 2.Составление среднего образца зерна пшеницы/ржи.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 4 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	---	--

- 1.Определение зараженности зерна, муки, отрубей. Степени зараженности. Меры борьбы с вредителями.
- 2.Определение металломагнитной примеси в муке, крупе, отрубях.

Преподаватель _____	Преподаватель _____						
<div style="text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;"> Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 5 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table> <p style="margin-top: 10px;">1.Определение крупности помола. Нормы для в/с,1с, 2с.</p> <p style="margin-top: 10px;">2. Метод определения сырой клейковины в зерне. Нормы для 3,4 класса пшеницы.</p> <p style="margin-top: 10px;">Преподаватель _____</p>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 5 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018	<div style="text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;"> Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 6 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table> <p style="margin-top: 10px;">1.Классификация отходов.</p> <p style="margin-top: 10px;">2.Правила отбора проб при поступлении зерна ж/д транспортом.</p> <p style="margin-top: 10px;">Преподаватель _____</p>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 6 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 5 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 6 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					
<div style="text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;"> Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 7 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table> <p style="margin-top: 10px;">1.Правила отбора проб муки из мешков.</p> <p style="margin-top: 10px;">2.Какие примеси относятся к сорной?</p> <p style="margin-top: 10px;">Преподаватель _____</p>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 7 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018	<div style="text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;"> Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 8 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table> <p style="margin-top: 10px;">1.Какие показатели качества понимают под технологическими свойствами зерна?</p> <p style="margin-top: 10px;">2.Какие виды зерновой примеси вы знаете?</p>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 8 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 7 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 8 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					

	Преподаватель _____						
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center; vertical-align: middle;"> Экзаменационный Билет № 9 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 9 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center; vertical-align: middle;"> Экзаменационный Билет № 10 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 10 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 9 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 10 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					
<p>1.Какие показатели влияют на мукомольную оценку зерна?</p> <p>2.Ограничительные нормы по сорной примеси для пшеницы и ржи при приемке.</p> <p>Преподаватель _____</p>	<p>1.Какие показатели влияют на хлебопекарную оценку зерна.</p> <p>2.Ограничительные нормы по зерновой примеси для пшеницы и ржи при приемке.</p> <p>Преподаватель _____</p>						
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center; vertical-align: middle;"> Экзаменационный Билет № 11 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 11 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018 </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center; vertical-align: middle;"> Экзаменационный Билет № 12 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; vertical-align: top;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018 </td> </tr> </table>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 12 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 11 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 12 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018					

1.Метод определения сырой клейковины в пшеничной муке. Нормы расхождения при определения клейковины.

2.Определение показателя белизны и зольности в муке.

Преподаватель _____

1.Определение показателя числа падения в муке.

2.Определение натуры и стекловидности зерна пшеницы. Нормы расхождений при определении натуры и стекловидности.

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании
цикловой комиссии
специальных дисциплин
специальности 19.02.03
Протокол № 1 от 30.08.19
Председатель
_____ Н.И.Токарева
30.08.2018

**Экзаменационный
Билет № 13
Учебная практика**

Составлено в соответствии
с ФГОС СПО по специальности
19.02.03 «Технология хлеба,
кондитерских и макаронных
изделий»
Зам. директора
_____ Нестеренко Е.А..
30.08.2018

1.Определение влажности муки, зерна, крупы, отрубей. Состояние по
влажности зерна.

2.Составление среднего образца зерна пшеницы/ржи.

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 14 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	--	--

- 1.Определение зараженности зерна, муки, отрубей. Степени зараженности. Меры борьбы с вредителями.
- 2.Определение металломагнитной примеси в муке, крупе, отрубях.

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 15 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	--	--

- 1.Определение крупности помола. Нормы для в/с, 1с, 2с.
2. Метод определения сырой клейковины в зерне. Нормы для 3,4 класса пшеницы.

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 16 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	--	--

- 1.Классификация отходов.
- 2.Правила отбора проб при поступлении зерна ж/д транспортом.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 17 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	--	--

- 1.Правила отбора проб муки из мешков.

<p>Преподаватель _____</p>	<p>2.Какие примеси относятся к сорной?</p> <p>Преподаватель _____</p>
----------------------------	---

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 18 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
--	--	--

1.Какие показатели качества понимают под технологическими свойствами
зерна?

2.Какие виды зерновой примеси вы знаете?

Преподаватель _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий			Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий		
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 19 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Н.И.Токарева 30.08.2018	Экзаменационный Билет № 20 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 30.08.2018
1.Какие показатели влияют на мукомольную оценку зерна? 2.Ограничительные нормы по сорной примеси для пшеницы и ржи при приемке. Преподаватель _____			1.Какие показатели влияют на хлебопекарную оценку зерна. 2.Ограничительные нормы по зерновой примеси для пшеницы и ржи при приемке. Преподаватель _____		

Критерии оценки

За каждый отвеченный вопрос: max – 5 баллов; min – 3 балла; хороший ответ с несущественными недочетами – 4 балла

Итоговое решение: 6 – 10 баллов - вид профессиональной деятельности – освоен; менее 6 баллов - не освоен.

Задания для оценки освоения МДК.06.02. Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: освоение ДПК 6.2.1- ДПК6.2.4

Контингент аттестуемых: *студенты 4 курса на базе основного общего образования, 3 курса на базе среднего общего образования*

Форма и условия аттестации: *экзамен*

Время выполнения:

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

Перечень теоретических вопросов по МДК.06.02. Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)

1. Как определить готовность теста к разделке?
2. Почему масса тестовых заготовок должна быть больше массы готовых изделий?
3. Какие правила техники безопасности должен соблюдать формовщик при выборке теста из дежи?
4. Как правильно производится выборка теста из дежи?
5. Как правильно организовать рабочее место формовщика?
6. Назовите правила взвешивания тестовых заготовок на весах?
7. Какое значение имеет округление теста?
8. Какое технологическое значение имеет окончательная расстойка тестовых заготовок?
9. Какие дефекты возникают от неправильной разделки теста для сдобы обыкновенной?
10. Какие требования предъявляются к тесту перед разделкой?

11. С какой целью и где производится предварительная расстойка тестовых заготовок?
12. В чём заключается органолептическая оценка определения готовности теста к разделке?
13. Какие дефекты возникают при неправильной разделке теста? Укажите меры по их предупреждению?
14. Как регулируют точность массы тестовой заготовки?
15. Как часто необходимо проверять массу тестовых заготовок на выходе из тестоделителя?
16. По каким физико – химическим показателям определяют готовность теста перед разделкой?
17. Укажите меры, устраняющие прилипание теста при разделке?
18. Какие операции входят в разделку теста?
19. Что входит в обязанности машиниста тесторазделочных машин?
20. Как рассчитывается масса тестовой заготовки?

Перечень практических заданий по МДК.06.02. Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)

1. Произвести разделку теста для плетёнки с маком из муки пшеничной высшего сорта массой 0,2 кг
2. Произвести разделку теста для булки из двух жгутов из муки пшеничной высшего сорта массой 0,2 кг
3. Произвести разделку теста для халы плетёной (4 жгута) из муки первого сорта массой 0,2кг
4. Произвести разделку теста для изделия «коса простая» из муки пшеничной высшего сорта массой 0,2 кг.

5. Произвести разделку теста для сдобы обыкновенной из пшеничной муки первого сорта массой 0,1 кг («олений рог»).
6. Произвести разделку теста для сдобы обыкновенной из пшеничной муки первого сорта массой 0,1 кг («кукуруза»).
7. Произвести разделку теста для плюшки с тремя лепестками массой 0,1 кг из муки первого сорта.
8. Произвести разделку теста для плюшки с четырьмя лепестками массой 0,1 кг из муки первого сорта.
9. Произвести разделку теста для сдобы обыкновенной из пшеничной муки первого сорта массой 0,1 кг (« краб»)
10. Произвести разделку теста для сдобы обыкновенной из пшеничной муки первого сорта массой 0,1 кг («метла»).
11. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (бабочка).
12. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (медвежья лапка).
13. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской фигурной из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (грибы).
14. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (гусь).
15. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (слон).
16. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (корзиночка)
17. Произвести разделку теста для плюшки Московской из муки высшего сорта массой 0,2 кг
18. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (заяц).
19. Произвести разделку теста для сдобы Выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (рыбка).

20. Произвести разделку теста для сдобы выборгской из пшеничной муки высшего сорта массой 0,1 кг (голубь).

КОМПАНОВКА БИЛЕТОВ

№ Билета	№ Вопросы	№ Вопросы
Билет № 1	1	20
Билет № 2	2	19
Билет № 3	3	18
Билет № 4	4	17
Билет № 5	5	16
Билет № 6	6	15
Билет № 7	7	14
Билет № 8	8	20
Билет № 9	9	19
Билет № 10	10	18
Билет № 11	1	17
Билет № 12	2	16
Билет № 13	3	15
Билет № 14	4	14
Билет № 15	5	13
Билет № 16	6	12
Билет № 17	7	11
Билет № 18	8	10
Билет № 19	9	9
Билет № 20	10	8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 1 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
---	---	---

Задание 1
Вопрос 20

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 2 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
---	---	---

Задание 2
Вопрос 19

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 3 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
---	---	---

Задание 3
Вопрос 18

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 4 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
---	---	---

Задание 4
Вопрос 17

Преподаватель _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий			Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий		
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 5 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 6 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
Задание 5 Вопрос 16			Задание 6 Вопрос 15		
Преподаватель _____			Преподаватель _____		
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий			Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий		
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 7 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 8 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
Задание 7 Вопрос 14			Задание 8 Вопрос 20		

Преподаватель _____	Преподаватель _____						
<p style="text-align: center;">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г. </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 9 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г. </td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">Задание 9 Вопрос 19</p> <p style="margin-top: 20px;">Преподаватель _____</p>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 9 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.	<p style="text-align: center;">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г. </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 10 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г. </td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">Задание 10 Вопрос 18</p> <p style="margin-top: 20px;">Преподаватель _____</p>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 10 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 9 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.					
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 10 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.					
<p style="text-align: center;">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г. </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 11 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г. </td> </tr> </table>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 11 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.	<p style="text-align: center;">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г. </td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;"> Экзаменационный Билет № 12 Учебная практика </td> <td style="width: 33%; padding: 5px;"> Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г. </td> </tr> </table>	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 12 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 11 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.					
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 12 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.					

Задание 1
Вопрос 17

Преподаватель _____

Задание 2
Вопрос 16

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании
цикловой комиссии
специальных дисциплин
специальности 19.02.03
Протокол № 1 от 30.08.19
Председатель
_____ Токарева Н.И
03 июля 2018 г.

**Экзаменационный
Билет № 13
Учебная практика**

Составлено в соответствии
с ФГОС СПО по специальности
19.02.03 «Технология хлеба,
кондитерских и макаронных
изделий»
Зам. директора
_____ Нестеренко Е.А..
«06» марта 2018г.

Задание 3

Вопрос 15

Преподаватель _____

<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p>		
<p>Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И. 03 июля 2018 г.</p>	<p>Экзаменационный Билет № 14 Учебная практика</p>	<p>Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.</p>	<p>Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И. 03 июля 2018 г.</p>	<p>Экзаменационный Билет № 15 Учебная практика</p>	<p>Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. «06» марта 2018г.</p>
<p>Задание 4 Вопрос 14</p>			<p>Задание 5 Вопрос 13</p>		
<p>Преподаватель _____</p>			<p>Преподаватель _____</p>		
<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий</p>		
<p>Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И. 03 июля 2018 г.</p>	<p>Экзаменационный Билет № 16 Учебная практика</p>	<p>Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 03 июля 2018 г.</p>	<p>Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И. 03 июля 2018 г.</p>	<p>Экзаменационный Билет № 17 Учебная практика</p>	<p>Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 03 июля 2018 г.</p>
<p>Задание 6 Вопрос 12</p>			<p>Задание 7 Вопрос 11</p>		

Преподаватель _____

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 18 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 03 июля 2018 г.
---	--	---

Задание 8

Вопрос 10

Преподаватель _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий			Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Колледж бизнеса и технологий		
Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И. 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 19 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 03 июля 2018 г.	Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 1 от 30.08.19 Председатель _____ Токарева Н.И. 03 июля 2018 г.	Экзаменационный Билет № 20 Учебная практика	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.. 03 июля 2018 г.
Задание 9 Вопрос 9 Преподаватель _____			Задание 10 Вопрос 8 Преподаватель _____		

Критерии оценки:

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил теоретический материал, последовательно, четко и логически его излагает, при ответе владеет технологической лексикой и терминологией, называет показатели и параметры технологического процесса, дает исчерпывающие ответы на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил теоретический материал, последовательно, четко и логически его излагает, при ответе владеет технологической лексикой и терминологией, называет показатели и параметры технологического процесса, дает исчерпывающие ответы на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, отвечает на дополнительные вопросы преподавателя с неточностями.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности при указании параметров технологического процесса, не владеет технологической лексикой и терминологией, нарушения логической последовательности в изложении теоретического материала, не дает полного ответа на дополнительные вопросы преподавателя
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части теоретического материала, допускает существенные ошибки в параметрах технологического процесса, не дает ответа на дополнительные вопросы преподавателя. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель _____
(подпись)

«___» _____ 20 г.

Задания для оценки освоения МДК.06.03. Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)

Задание 3:

Проверяемые результаты обучения: освоение ДПК 6.3.1, ДПК 6.3.3, ДПК 6.3.3.

Контингент аттестуемых: *студенты 4 курса на базе основного общего образования, 3 курса на базе среднего общего образования*

Форма и условия аттестации: *экзамен*

Время выполнения:

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

Экзаменационные билеты по МДК.06.03. Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 1 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Приготовить 0,5 кг заварного полуфабриката.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,5 кг заварного полуфабриката.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии	Индивидуальное задание	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности
---	-------------------------------	--

специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	№ 2 по учебной практике ПМ. 03	19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
--	---	--

1. Сформовать заварной полуфабрикат в виде трубочек, длиной 12 см, массой 32 г.
2. Оформить производственную рецептуру на 1 кг заварного полуфабриката.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 3 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Приготовить 0,2 кг масляного крема со сгущённым молоком.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,2 кг масляного крема со сгущённым молоком.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 4 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Приготовить 0,2 кг белкового крема.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,2 кг белкового крема.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 5 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Приготовить 0,2 кг крема из растительных сливок.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,2 кг крема из растительных сливок.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 6 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Приготовить 100 г сахарного сиропа для промачивания бисквитных слоев с содержанием СВ=50%.
2. Оформить производственную рецептуру на 100 г сахарного сиропа для промачивания бисквитных слоев с содержанием СВ=50%

Преподаватель _____/Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 7 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Из представленных полуфабрикатов приготовить пирожное «Трубочка заварная» с масляным кремом 0,07 кг
2. Оформить производственную рецептуру на пирожное «Трубочка заварная» с масляным кремом 0,07 кг.

Преподаватель _____/Антропова О.Ю./

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 8 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Приготовить 0,2 кг воздушного полуфабриката.
2. Приготовить 0,5 кг заварного полуфабриката.

Преподаватель _____/Антропова О.Ю./

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 9 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	--	--

1. Из представленных полуфабрикатов приготовить пирожное «Трубочка
заварная» с кремом из растительных сливок 0,07 кг.
2. Оформить производственную рецептуру на пирожное «Трубочка
заварная» с кремом из растительных сливок 0,07 кг.

Преподаватель _____/Антропова О.Ю./

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 10 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Приготовить 0,6 кг бисквитного полуфабриката
2. Оформить производственную рецептуру на 0,6 кг бисквитного полуфабриката.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 11 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Проконтролировать влажность заварки и теста при приготовлении заварного полуфабриката.
2. Оформить расчеты, написать отчет и сделать вывод о влажности заварки и теста.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 12 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Сформовать корзиночки из основного песочного полуфабриката массой 35 г.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,5 кг основного песочного полуфабриката.

Преподаватель _____/Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 13 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Сформовать воздушный полуфабрикат в виде меренг, круглых, массой 5,0 г.
2. Оформить производственную рецептуру на «Меренги» 3,5 г.

Преподаватель _____/Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»**

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 14 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Из представленных полуфабрикатов приготовить пирожное «Песочные корзиночки с белковым заварным кремом» 0,075 кг.
2. Оформить производственную рецептуру на пирожные «Песочные корзиночки с белковым заварным кремом» 0,075 кг.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 15 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Приготовить 100 г желе с содержанием СВ=40+-1,5%.
2. Оформить производственную рецептуру на 100 г желе с содержанием СВ=40+-1,5%.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 16 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Из представленных полуфабрикатов приготовить пирожное «Песочные корзиночки со сливочным кремом и консервированными фруктами» 0,075 кг.
2. Оформить производственную рецептуру на пирожные «Песочные корзиночки со сливочным кремом, консервированными фруктами» 0,075 кг

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 17 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Из представленных полуфабрикатов приготовить пирожное «Песочные корзиночки с масляным кремом и свежими фруктами» 0,075 кг.
2. Оформить производственную рецептуру на пирожные «Песочные корзиночки с масляным кремом и свежими фруктами» 0,075 кг

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 18 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Приготовить 0,2 кг заварного крема.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,2 кг заварного крема.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 19 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Приготовить 0,2 кг белкового заварного крема.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,2 кг белкового заварного
крема

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.03 Протокол № 11 от 03.07.17 Председатель _____ Токарева Н.И. «03» июля 2018 г.	Индивидуальное задание № 20 по учебной практике ПМ. 03	Составлено в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «03» июля 2018 г.
---	---	--

1. Приготовить 0,2 кг сливочного крема.
2. Оформить производственную рецептуру на 0,2 кг сливочного крема.

Преподаватель _____ /Антропова О.Ю./

Критерии оценки:

Оценка экзамен а	Требования к знаниям
<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил теоретический материал, последовательно, четко и логически его излагает, при ответе владеет технологической лексикой и терминологией, называет показатели и параметры технологического процесса, дает исчерпывающие ответы на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил теоретический материал, последовательно, четко и логически его излагает, при ответе владеет технологической лексикой и терминологией, называет показатели и параметры технологического процесса, дает исчерпывающие ответы на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, отвечает на дополнительные вопросы преподавателя с неточностями.
<i>«удовле»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если

<i>творительно»</i>	он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности при указании параметров технологического процесса, не владеет технологической лексикой и терминологией, нарушения логической последовательности в изложении теоретического материала, не дает полного ответа на дополнительные вопросы преподавателя
<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части теоретического материала, допускает существенные ошибки в параметрах технологического процесса, не дает ответа на дополнительные вопросы преподавателя. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель _____
(подпись)
«___» _____ 20 г.

2.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01.04 «Технохимический контроль хлебопекарного производства».

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: Освоение МДК 02.01.04

«Технохимический контроль хлебопекарного производства»

Контингент аттестуемых: студенты 3,4 курса на базе основного общего образования, 2,3 курса на базе среднего общего образования

Форма и условия аттестации: контрольная работа выполняется после изучения МДК 02.01.04 «Технохимический контроль хлебопекарного производства»

Время выполнения:

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

Вариант 1

1. Значение технохимического контроля производства. Методы контроля их краткая характеристика.

2. Контроль технологического процесса в тестоприготовительном отделении.

3. Контроль соблюдения требований к пшеничной и ржаной муки. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 2

1. По каким показателям определяют качество хлебобулочных изделий?

2. Контроль технологического процесса в тесторазделочном отделении. Каким образом проверяется работа тестоделительной машины.

3. Контроль соблюдения требований к дрожжам. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 3

1. Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях
2. По каким показателям проводится контроль качества полуфабрикатов. Методика определения подъёмной силы полуфабрикатов.
3. Контроль соблюдения требований к молочным продуктам. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 4

1. Контроль технологического процесса в хлебохранилище. Практическое определение усушки на предприятии.
2. Определение пористости хлебобулочных изделий.
3. Контроль соблюдения требований к яичным продуктам. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 5

1. Контроль технологического процесса в пекарном отделении. Практическое определение упёка на предприятии.
2. Определение кислотности хлебобулочных изделий арбитражным методом.
3. Контроль соблюдения требований к жирам. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 6

1. Технологический контроль в складе муки и дополнительного сырья. Определение плотности растворов ареометром.
2. Дайте характеристику методу определения набухаемости бараночных изделий.
3. Контроль соблюдения требований к орехам, пряностям, маку, зерновому сырью. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 7

1. Значение теххимического контроля производства. Методы контроля их краткая характеристика.
2. Контроль технологического процесса в тестоприготовительном отделении.
3. Контроль соблюдения требований к патоке. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 8

1. По каким показателям определяют качество хлебобулочных изделий?
2. Контроль технологического процесса в тесторазделочном отделении. Каким образом проверяется работа тестodelительной машины.
3. Контроль соблюдения требований к соли поваренной пищевой. Сроки и условия хранения, показатели качества

Вариант 9

1. Контроль технологического процесса в пекарном отделении. Практическое определение упёка на предприятии.
2. Определение кислотности хлебобулочных изделий арбитражным методом.
3. Контроль соблюдения требований к сахару-песку. Сроки и условия хранения показатели качества.

Вариант 10

1. Технологический контроль в складе муки и дополнительного сырья. Определение плотности растворов ареометром.
2. Дайте характеристику методу определения набухаемости бараночных изделий.
3. Контроль соблюдения требований к воде. Сроки и условия хранения, показатели качества.

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.

2. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : Учебное пособие .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 180 с.
3. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 302 с.
4. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 211 с.
5. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .- 331 с.
6. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 331 с.
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 268 с.
8. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна : - / Федоренко В. Ф., Гольяпин В. Я. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 194 с.

3. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1. Дополнительных профессиональных и общих компетенций (далее ДПК и ОК);
2. Практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа.

3.1. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.1.1. Учебная практика

Виды работ <i>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля</i>	Коды проверяемых результатов		
	ДПК	ОК	ПО, У
Производственные лаборатории, их роль и основные задачи. Правила техники безопасности в лаборатории. Нормативно-технологическая документация. Правила и сроки проверки лабораторного оборудования. Правила хранения и учета стеклянной посуды на производстве. Проверка лабораторного оборудования. Заполнение лабораторных журналов.	ДПК 6.1.1 ДПК 6.1.2 ДПК 6.1.3 ДПК 6.1.4	ОК 1-9	ПО1 У1 У2 У3
Контроль качества печень Контроль качества вафель Контроль качества пряников Определение соотношения составных частей кондитерских изделий.	ДПК 6.2.1 ДПК 6.2.2 ДПК 6.2.3 ДПК 6.2.4	ОК 1-9	ПО2, У1 У2 У3 У4

3.1.2. Производственная практика

Виды работ <i>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля</i>	Коды проверяемых результатов		
	ДПК	ОК	ПО, У
Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий на предприятии. Проверка работы дозаторов, концентрации растворов соли и сахара. Проверка соблюдения производственной рецептуры. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов. Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Анализ результатов контроля технологического процесса».	ДПК 6.2.1 ДПК 6.2.2 ДПК 6.2.3 ДПК 6.2.4	ОК 1-9	ПО1 У1 У2, У3, У4,

3.1.3. ЗАДАНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ

Вид профессиональной деятельности (из ФГОС)	Виды работ (из программы практики)	Содержание учебного материала, необходимого для выполнения работ
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>Формовка штучных, мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных изделий и пирожков.</p> <p>Определение готовности теста к разделке.</p> <p>Деление теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придание им установленной формы.</p> <p>Смазка и отделка тестовых заготовок.</p> <p>При выработке пирожков приготовление фарша.</p> <p>Укладка сформованных кусков теста на стол, доски, листы, в формы, на вагонетки, транспортер.</p> <p>Смазка листов и форм.</p> <p>Выполнение работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии.</p> <p>Ведение установленной технической документации</p> <p>Проверка качества основного и дополнительного сырья (муки, дрожжей, маргарина, изюма, молочных и яичных продуктов, солода и зернового сырья), поступающего для производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Приготовление и контроль процесса брожения опары, закваски и теста.</p> <p>Определение готовности теста.</p> <p>Пуск и остановка линии.</p> <p>Регулирование поступления теста в воронку тесторазделочной машины.</p>	<p>Проверка качества основного и дополнительного сырья (муки, дрожжей, маргарина, изюма, молочных и яичных продуктов, солода и зернового сырья), поступающего для производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Приготовление полуфабрикатов: жидких дрожжей, заварок, заквасок, опар для широкого ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Контроль процесса брожения опары, закваски и теста.</p> <p>Определение готовности теста.</p> <p>Укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки или транспортер.</p> <p>Пуск и остановка линии.</p> <p>Регулирование поступления теста в воронку тесторазделочной машины.</p> <p>Проверка качества и веса кусков теста.</p> <p>Контроль и настройка веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке.</p>

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1. Назначение

Экзамен (квалификационный) представляет собой устный экзамен и предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности СПО 19.02.03. *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и оценочная ведомость.

Задания включают практические задания

4.2. Задание для экзаменуемых

Экзаменационные тесты по МДК 02.01.01. «Технология хлебопекарного производства» по итогам 6 семестра на основного общего образования, 4 семестра на базе среднего общего образования

Вопрос 1. Какие вещества образуются в процессе спиртового брожения?

1. CO_2 , $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, энергия.
2. $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, H_2O , энергия.
3. $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, энергия.

Вопрос 2. Какие ферменты присутствуют в дрожжах?

1. Амилаза, мальтаза, липаза.
2. Сахараза, мальтаза, протеиназа.
3. Мальтаза.

Вопрос 3. Что происходит с дрожжевыми клетками в период активации дрожжей?

1. Выходят из состояния анабиоза, интенсивно размножаются.
2. Выходят из состояния анабиоза, перестраивается ферментная система дрожжей, повышается мальтазная активность.

Вопрос 4. Перечислите качественные показатели прессованных дрожжей.

1. Влажность, кислотность, подъемная сила, стойкость.
2. Влажность, подъемная сила.
3. Влажность, кислотность, содержание водо-растворимых веществ, подъемная сила.

Вопрос 5. Из каких частей состоит зерно?

1. Оболочки, алейроновый слой, эндосперм, зародыш.
2. Оболочки, зародыш, клейковина, эндосперм.
3. Оболочки, зародыш, эндосперм.

Вопрос 6. Какие ферменты присутствуют в муке?

1. Амилаза, протеиназа, липаза, мальтаза.
2. Амилаза, протеиназа, липаза, липоксигеназа, тирозиназа.
3. Амилаза, протеиназа.

Вопрос 7. Какие приемы применяют для ускоренного созревания теста?

1. Увеличивают дозировку дрожжей, повышают температуру теста, применяют интенсивный замес, добавляют улучшители.
2. Увеличивают дозировку дрожжей, снижают температуру теста, повышают влажность теста, применяют интенсивный замес.
3. Увеличивают дозировку дрожжей, применяют интенсивный замес.

Вопрос 8. Из каких стадий состоит разделка?

1. Деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка.
2. Деление теста на куски, округление, формование, расстойка.
3. Деление теста на куски, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка.

Вопрос 9. Какие тестоделители лучше использовать для пшеничного теста?

1. С валковым, поршневым нагнетателем теста в мерные карманы делителя.
2. С валковым, шнековым, лопастным нагнетателем в карманы делителя.
3. С поршневым, валковым, лопастным нагнетателем теста в карманы делителя.

Вопрос 10. Почему не используют делители со шнековым нагнетателем теста для производства подового хлеба, булочных и сдобных изделий из пшеничной муки?

1. Снижают точность деления.
2. Ослабляют клейковину
3. Улучшают пористость.

Вопрос 11. Какие тестоделители Вы рекомендуете установить на линии по производству батонов нарезных 0,5 кг в/с?

1. А2-ХТН, РМК-60А, А2-ХЛ1-С9.

2. А2-ХТН, «Кузбасс».
3. ХДФ-М2, А2-ХТН

Вопрос 12. Какие тестоделители Вы рекомендуете установить на линии по производству плетенки с маком 0,4 кг в/с?

1. «Кузбасс», А2-ХТН.
2. А2-ХТН, РТ-2, РМК-60А.
3. ХДФ-М2, А2-ХТН, РМК-60А, «Кузбасс».

Вопрос 13. Какие тестоделители Вы рекомендуете установить на линии по выработке хлеба столичного формового 0,7 кг?

1. «Кузбасс», ХДФ-М2.
2. А2-ХТН, РМК-60А.
3. А2-ХТН, «Кузбасс».

Вопрос 14. Для чего нужно округление тестовых заготовок?

1. Улучшается форма изделий, увеличивается объем хлеба.
2. Облегчается дальнейшее формование заготовок.
3. На поверхности теста создается гладкая газонепроницаемая оболочка, улучшается пористость, легче дальнейшее формование.

Вопрос 15. Заготовки для ржаного или ржано-пшеничного хлеба круглой формы округляются на...

1. ...люльках расстойного шкафа.
2. ...округлителях марки Т1-ХТН.
3. ...круглых кассетах в цеху тесторазделочного отделения.

Вопрос 16. Почему ржаное тесто не может округлиться в машинах, применяемых для пшеничного теста?

1. Повышенная адгезия ржаного теста.
2. Тесто твердой консистенции.
3. Тесто слабой консистенции.

Вопрос 17. Что такое предварительная расстойка?

1. Отлежка округленных кусков пшеничного теста.
2. Отлежка округленных кусков ржаного теста.
3. Отлежка округленных кусков ржано-пшеничного теста.

Вопрос 18. Для чего необходима предварительная расстойка?

1. Восстанавливается нарушенная структура клейковины.
2. Происходит интенсивный процесс спиртового брожения.
3. Кускам теста придается шарообразная форма.

Вопрос 19. Сколько времени отводится на предварительную расстойку?

1. 2-3 минуты.
2. 3-8 минут.
3. 15-20 минут.

Вопрос 20. Где тестовые заготовки могут пройти предварительную расстойку?

1. На разделочных столах, в расстойных шкафах.
2. На ленточном транспортере.

3. На разделочных столах, ленточном транспортере, ковшовом конвейере.

Вопрос 21. Заготовки для формовых сортов хлеба получают нужную конфигурацию в:

1. тестозакаточной машине.
2. люльках расстойного шкафа.
3. формах расстойно-печного агрегата.

Вопрос 22. Заготовки для круглого ржаного, ржано-пшеничного хлеба получают нужную форму в:

1. кассетах расстойного шкафа.
2. формах расстойно-печного агрегата.
3. тестоокруглителях.

Вопрос 23. Где приобретают свою форму заготовки для изделий круглой формы из пшеничной сортовой муки подовые?

1. В тестоокруглителях.
2. На люльках.
3. В формах.

Вопрос 24. Какие стадии включает в себя формование заготовок на тестозакаточной машине?

1. Раскатывание куска теста в блин, завертывание в рулон, прокатка.
2. Раскатывание куска теста в блин, прокатка с помощью прижимной доски, завертывание в рулон, окончательное формование.
3. Раскатывание куска теста в блин, завертывание в рулон, формование.

Вопрос 25. Какие изделия можно формовать на тестозакаточных машинах?

1. Ржаные сорта.
2. Батоны, сайки, жгуты для хал и плетенок, булки городские и др.
3. Сдобные и мелкоштучные изделия.

Вопрос 26. Как формуется плюшка «Московская» массой 0,2 кг?

1. Вручную.
2. В форме.
3. На тестозакаточной машине.

Вопрос 27. Как формуются заготовки для батонов подмосковных массой 0,4 кг?

1. Вручную.
2. На тестозакаточной машине.
3. В тестоокруглителе.

Вопрос 28. Как Вы будете формовать заготовки для плетенки с маком массой 0,4 кг?

1. На тестозакаточной машине.
2. В формах.

3. Вручную.

Вопрос 29. Как Вы будете формировать заготовки для хлеба Рижского подового массой 0,5 кг?

1. В формах.
2. Вручную.
3. На тестозакаточной машине.

Вопрос 30. Как Вы будете формировать заготовки для хлеба Дарницкого формового массой 0,7 кг?

1. На люльках РПА.
2. В тестоокруглителе.
3. В формах РПА.

Вопрос 31. Какие меры можно принять для предотвращения прилипания тестовых заготовок к поверхности тестозакаточных машин?

1. Посыпать мукой, смазать яичной болтушкой.
2. Смазать растительным маслом, смочить водой.
3. Применять антиадгезионные материалы, обдуть воздухом, посыпать мукой.

Вопрос 32. Что можно предпринять для предотвращения прилипания тестовых заготовок к чаше тестоокруглителя?

1. Смазать чашу растительным маслом, посыпать мукой.
2. Уменьшить массу тестовых заготовок, смазать маслом.
3. Смочить водой, смазать маслом.

Вопрос 33. Почему тестовые заготовки не прилипают к мерным карманам тестоделителей?

1. Тестовые заготовки имеют высокую влажность и низкую упругость.
2. Карманы тестоделителей выполнены из антиадгезионного материала.
3. Применяют обдув воздухом и смазывание растительным маслом.

Вопрос 34. Применение каких материалов предотвращает прилипание теста к рабочим поверхностям оборудования?

1. Антиадгезионных.
2. Антикоррозионных.

Вопрос 35. Что такое окончательная расстойка?

1. Период интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок.
2. Окончательная стадия технологического процесса формирующая вкус и аромат готового изделия.
3. Стадия технологического процесса при которой с тестовой заготовкой происходят механические, теплофизические, биохимические процессы.

Вопрос 36. В каких условиях происходит окончательная расстойка?

1. Температура воздуха 40-45°C, относительная влажность 85-90%.
2. Температура воздуха 35-40°C, относительная влажность 65-70%.
3. Температура воздуха 40-45°C, относительная влажность 70-80%.

Вопрос 37. Что происходит с тестовой заготовкой при температуре воздуха 40-45°C и относительной влажности 70-80%?

1. Тестовые заготовки расстаиваются.
2. Тестовые заготовки выпекаются.
3. Тестовые заготовки уменьшаются в объеме.

Вопрос 38. Интенсивное брожение сформированных тестовых заготовок происходит при ...

1. ...выпечке.
2. ...расстойке.
3. ...разделке.

Вопрос 39. В период окончательной расстойки в тестовой заготовке происходят следующие процессы:

1. газообразование, формируется структура пористости, активируются ферменты.
2. формируется клейковинный каркас, свертываются белки, клейстеризуется крахмал.
3. увеличение тестовых заготовок в объеме, восстанавливается клейковинный каркас, формируется структура пористости, усиливается газообразование.

Вопрос 40. Что произойдет с тестовой заготовкой если относительная влажность воздуха в расстойном шкафу будет больше 90%?

1. Тестовые заготовки заветрятся.
2. Тестовые заготовки увлажнятся.
3. Тестовые заготовки увеличатся в объеме.

Вопрос 41. Почему во время расстойки на поверхности тестовых заготовок может образоваться сухая пленка?

1. Температура воздуха 40-45°C, относительная влажность 70-80%.
2. Температура воздуха 42°C, относительная влажность 75%.
3. Температура воздуха 43°C, относительная влажность 60%.

Вопрос 42. Как определить конец расстойки тестовых заготовок?

1. По увеличению объема тестовых заготовок.
2. По конечной кислотности.
3. По уменьшению массы тестовых заготовок.

Вопрос 43. Как можно классифицировать окончательную расстойку по степени готовности теста?

1. Малая, средняя, избыточная.
2. Недостаточная, средняя, избыточная.
3. Недостаточная, нормальная, избыточная.

Вопрос 44. Как можно определить конец расстойки тестовых заготовок?

1. Легким нажатием пальца на поверхность тестовых заготовок.
2. Измерением температуры в тестовой заготовке.
3. Титрованием расстоявшихся тестовых заготовок.

Вопрос 45. При недостаточной расстойки следы от нажатия пальцев на поверхность тестовой заготовки выравниваются:

1. медленно.
2. быстро.
3. следы не исчезают.

Вопрос 46. При избыточной расстойке тестовых заготовок следы от нажатия пальцев на поверхность выравниваются:

1. медленно.
2. быстро.
3. следы не исчезают.

Вопрос 47. При нормальной расстойке тестовых заготовок следы от нажатия пальцев на поверхность выравниваются:

1. медленно.
2. быстро.
3. следы не исчезают.

Вопрос 48. Если следы от нажатия пальцев на поверхность тестовой заготовки во время расстойки выравниваются быстро, это означает что ...

1. ...расстойка недостаточная.
2. ...расстойка нормальная.
3. ...расстойка избыточная.

Вопрос 49. Если следы от нажатия пальцев на поверхность тестовой заготовки во время расстойки выравниваются медленно, это означает что ...

1. ...расстойка недостаточная.
2. ...расстойка нормальная.
3. ...расстойка избыточная.

Вопрос 50. Если следы от нажатия пальцев на поверхность тестовой заготовки во время расстойки не исчезают, это означает что ...

1. ...расстойка недостаточная.
2. ...расстойка нормальная.
3. ...расстойка избыточная.

Вопрос 51. Какие изделия будут расстаиваться быстрее?

1. Заготовки из слабой муки, с большим содержанием дрожжей, подовые изделия.
2. Тесто «моложавое», помещенное в формы.
3. Изделия с увеличенной дозировкой сахара, жира и других сдобных веществ, изделия большей массы.

Вопрос 52. Выпечка – это:

1. Заключительная стадия приготовления хлебных изделий, окончательно формирующая качество хлеба.
2. Период интенсивного брожения тестовых заготовок.
3. Заключительная стадия технологического процесса, в результате которой происходит ретроградация крахмала.

Вопрос 53. Какие изменения происходят с тестовой заготовкой при выпечке?

1. Тестовые заготовки прогреваются, уменьшаются в объеме, увеличиваются в массе, образуется корка и мякиш.
2. Тестовые заготовки прогреваются, увеличиваются в объеме, увеличиваются в массе, формируется вкус и аромат, образуется корка и мякиш.
3. Тестовые заготовки прогреваются, увеличиваются в объеме, уменьшаются в массе, формируется вкус и аромат, образуется корка и мякиш.

Вопрос 54. На какой стадии технологического процесса производства хлебных изделий на поверхности изделий образуется корка?

1. Во время расстойки.
2. При выпечке.
3. При брожении.

Вопрос 55. На какой стадии технологического процесса производства хлебных изделий тестовые заготовки прогреваются до температуры 96°C?

1. Во время расстойки.
2. При выпечке.
3. При брожении.

Вопрос 56. На каких стадиях технологического процесса производства хлебных изделий тестовые заготовки увеличиваются в объеме?

1. При замесе и расстойке.
2. При расстойке и выпечке.
3. При выпечке и хранении.

Вопрос 57. На каких стадиях технологического процесса производства хлебных изделий изделия уменьшаются в массе?

1. При выпечке и хранении.
2. При формировании и расстойке.
3. При делении теста на куски и выпечке.

Вопрос 58. Какие процессы происходят внутри тестовой заготовки при выпечке?

1. Коллоидные, микробиологические, биохимические, механические.
2. Микробиологические, коллоидные, теплофизические, биохимические.

3. Биохимические, теплофизические, механические, коллоидные.

Вопрос 59. Биохимические процессы – это процессы, связанные с ...

1. ...белками.
2. ...крахмалом.
3. ...ферментами.

Вопрос 60. Коллоидные процессы – это процессы, связанные с ...

1. ...крахмалом и белками.
2. ...сахаром и ферментами.
3. ...ферментами и белками.

Вопрос 61. Микробиологические процессы – это процессы, связанные с ...

1. ...крахмалом и белками.
2. ...дрожжами и ферментами.
3. ...дрожжами и МКБ.

Вопрос 62. Процессы, происходящие с белками и крахмалом называются:

1. биохимические.
2. теплофизические.
3. коллоидные.

Вопрос 63. Процессы, под действием ферментов называются:

1. механические.
2. биохимические.
3. микробиологические.

Вопрос 64. Как называются процессы происходящие с дрожжами и МКБ?

1. микробиологические.
2. биохимические.
3. теплофизические.

Вопрос 65. При какой температуре пекарной камеры выпекаются хлебные изделия?

1. $t = 200-280^{\circ}\text{C}$.
2. $t = 260-290^{\circ}\text{C}$.
3. $t = 270-320^{\circ}\text{C}$.

Вопрос 66. Как передается теплота тестовым заготовкам при выпечке?

1. Излучением и теплопроводностью.
2. Излучением и теплопроводностью.
3. Теплопроводностью и влагообменом.

Вопрос 67. Чему равна температура корки в конце выпечки?

1. $t = 110-120^{\circ}\text{C}$.
2. $t = 160-180^{\circ}\text{C}$.
3. $t = 180-200^{\circ}\text{C}$.

Вопрос 68. Чему равна температура в центре мякиша в конце выпечки?

1. $t = 87-90^{\circ}\text{C}$.
2. $t = 92-94^{\circ}\text{C}$.
3. $t = 96-97^{\circ}\text{C}$.

Вопрос 69. В конце выпечки готовое изделие имеет температуру 160-180°C...

1. ...в центре мякиша.
2. ...в подкорковом слое.
3. ...на поверхности корки.

Вопрос 70. Как можно определить готовность выпекаемого изделия?

1. По органолептическим и физико-химическим показателям.
2. По органолептическим показателям и температуре центра мякиша.
3. По цвету корки и кислотности.

Вопрос 71. Что такое упек?

1. Увеличение массы теста при выпечке.
2. Уменьшение массы теста при расстойке.
3. Уменьшение массы теста при выпечке.

Вопрос 72. Величина упека составляет:

1. 6-14%.
2. 2-4%.
3. 2,5-3,5%

Вопрос 73. Что является основной причиной упека?

1. Испарение влаги при образовании корок, улетучивание спирта, CO₂.
2. Улетучивание из тестовой заготовки спирта, оксида углерода.
3. Испарение летучих кислот, влаги при образовании корки.

Вопрос 74. По какой формуле рассчитывается упек?

1.
$$M_{yn.} = \frac{100 \cdot (M_{\text{с.х}} - M_m)}{M_{\text{с.х}}}$$
2.
$$M_{yn.} = \frac{100 \cdot (M_m - M_{\text{с.х}})}{M_{\text{с.х}}}$$
3.
$$M_{yn.} = \frac{100 \cdot (M_m - M_{\text{с.х}})}{M_m}$$

Вопрос 75. Какие процессы происходят в хлебных изделиях при хранении?

1. Усушка и черствение.
2. Черствение и денатурация белков.
3. Испарение летучих кислот и оксида углерода.

Вопрос 76. По какой формуле рассчитывается усушка?

1.
$$M_{yc.} = \frac{100 \cdot (M_{\text{с.х}} - M_x)}{M_{\text{с.х}}}$$
2.
$$M_{yc.} = \frac{100 \cdot (M_x - M_{\text{с.х}})}{M_x}$$

$$3. \quad M_{\text{ус.}} = \frac{100 \cdot (M_{\text{з.х}} - M_{\text{х}})}{M_{\text{х}}}.$$

Вопрос 77. Чему равна величина усушки?

1. 2-4%.
2. 5-6%.
3. 6-14%.

Вопрос 78. Черствение хлеба связано с изменениями происходящими ...

1. ...с белками.
2. ...в основном с крахмалом.
3. ...с жирами и углеводами.

Вопрос 79. Почему хлеб черствеет?

1. Крахмальный гель стареет.
2. Белки денатурируют.
3. Белки вступают в реакцию с сахаром.

Вопрос 80. Как называется процесс перехода крахмала из аморфного состояние в кристаллическое в процессе хранения?

1. Суберинизация.
2. Клейстеризация.
3. Ретроградация.

Вопрос 81. Что такое ретроградация крахмала?

1. Переход крахмальных зерен из кристаллического в аморфное состояние.
2. Переход крахмальных зерен из аморфного состояния в кристаллическое.

Вопрос 82. Какие факторы не оказывают не оказывают влияние на черствение изделий?

1. Условия продолжительность хранения.
2. Рецепттура и содержание клейковины.
3. Температура и кислотность муки.

Вопрос 83. Какие параметры должны быть в первой зоне выпечки?

1. $t = 220-240^{\circ}\text{C}$, $\phi = 70-75\%$.
2. $t = 160-180^{\circ}\text{C}$, $\phi = 65-70\%$.
3. $t = 120-160^{\circ}\text{C}$, $\phi = 65-80\%$.

Вопрос 84. Как называется зона пекарной камеры, в которой температура должна быть $270-290^{\circ}\text{C}$?

1. Зона увлажнения.
2. Зона высокой температуры.
3. Зона допекания.

Вопрос 85. К какому способу выпечки относятся радиационно-конвективная выпечка в обычных хлебопекарных печах?

1. Способ, при котором теплота к тестовой заготовке подводится извне.

2. Способ, при котором теплота выделяется в массе тестовой заготовки.
3. Способ выпечки с комбинированным прогревом.

Вопрос 86. Что относится к способу выпечки, при котором теплота выделяется в массе тестовой заготовки?

1. Выпечка в электромагнитном поле токов высокой и сверхвысокой частоты (ВЧ и СВЧ).
2. Выпечка в печах с генераторами их излучения.
3. Выпечка в атмосфере пара.

Вопрос 87. При выпечке с применением электроконтактного прогрева теплота к тестовым заготовкам подводится:

1. Извне.
2. Теплота выделяется в массе тестовой заготовки.

Вопрос 88. Почему корочка выпекаемого хлеба имеет темную окраску (при рациональном режиме выпечки)?

1. Высокая температура в пекарной камере.
2. Происходит карамелизация сахаров теста на поверхности изделия.
3. Время выпечки увеличено.

Вопрос 89. С чем связана реакция меланоидинообразования?

1. Взаимодействие между сахарозой и альдегидами.
2. Взаимодействие между нередуцирующими сахарами и полипептидами.
3. Взаимодействие между мальтозой, глюкозой и аминокислотами.

Вопрос 90. Какие способы очистки форм от нагара Вы знаете?

1. Метод «мокрой» очистки и «сухой».
2. Метод «мокрой» очистки и обжиг.
3. Метод «мокрой» очистки, обжиг, «сухой».

Вопрос 91. При какой температуре целесообразно проводить обжиг форм?

1. 340-350°C.
2. 450-600°C.
3. 250-300°C.

Вопрос 92. Какие факторы не влияют на выход готовых изделий?

1. Условия и сроки хранения.
2. Влажность теста.
3. Кислотность теста.

Вопрос 93. Как изменится выход готовых изделий если влажность муки меньше базисной?

1. Выход увеличится.
2. Выход уменьшится.

Вопрос 94. Как изменится выход готовых изделий если влажность теста снизится на 1%?

1. Выход увеличится на 1%.

2. Выход увеличится на 2%.
3. Выход снизится на 2%.

Вопрос 95. Что не относится к технологическим потерям?

1. Потери от переработки брака.
2. Потери от неточности массы штучных изделий.
3. Потери в массе готового изделия при хранении.

Вопрос 96. Что не относится к технологическим затратам?

1. Затраты сухих веществ муки на брожение.
2. Затраты при выпечке (упек).
3. Затраты от неточности массы штучных изделий.

Вопрос 97. Как можно увеличить выход готовых изделий?

1. Повысить температуру теста.
2. Увеличить дозировку муки в опару.
3. Увеличить дозировку дрожжей на замес теста.

Вопрос 98. Применение улучшителей окислительного действия позволяет ...

1. ...укрепить клейковину.
2. ...увеличить растяжимость клейковины.
3. ...сократить расстойку.

Вопрос 99. Применение улучшителей восстановительного действия позволяет ...

1. ...укрепить клейковину.
2. ...увеличить растяжимость клейковины.
3. ...сократить расстойку.

Вопрос 100. Какие улучшители не относятся к улучшителям восстановительного действия?

1. Тиосульфат натрия.
2. Персульфат аммония.

Вопрос 101. Какие улучшители не относятся к улучшителям окислительного действия?

1. Персульфат аммония.
2. Аскорбиновая кислота.
3. Тиосульфат натрия.

Вопрос 102. К улучшителям какого действия относится соевая мука?

1. Окислительного действия.
2. Ферментным препаратам.
3. Восстановительного действия.

Вопрос 103. К улучшителям какого действия относится глутатион?

1. Восстановительного действия.
2. ПАВ.
3. Окислительного действия.

Вопрос 104. Аскорбиновая кислота относится к улучшителям:

1. Окислительного действия.
2. Восстановительного действия.
3. ПАВ.

Вопрос 105. В чем заключается механизм улучшающего действия улучшителей окислительного действия?

1. В образовании дополнительных гидроксильных групп с гидрофильными свойствами.
2. В разрыве дисульфидных связей с образованием SH-группы.
3. В образовании дисульфидных связей путем окисления SH-группы.

Вопрос 106. В чем заключается механизм улучшающего действия улучшителей восстановительного действия?

1. В разрыве дисульфидных связей ($-S=S-$) с образованием SH-группы.
2. В образовании дисульфидных связей ($-S=S-$) путем окисления SH-группы.
3. В образовании неполярных (мепофильных) групп путем окисления гидроксильных групп.

Вопрос 107. Какой улучшитель Вы не рекомендуете использовать для слабой муки с растяжимостью клейковины более 20 см?

1. Аскорбиновая кислота.
2. Тиосульфат натрия.
3. Перекись кальция.

Вопрос 108. Какой улучшитель Вы выберете для муки с короткорвущейся клейковиной?

1. Улучшитель окислительного действия.
2. Улучшитель восстановительного действия.

Вопрос 109. Как влияет на ход технологического процесса и количество готового изделия внесение молочной сыворотки?

1. Повышает питательную ценность, увеличивает время брожения опары и теста, замедляет черствение, сокращает выпечку.
2. Предупреждает заболевание картофельной болезнью, увеличивает выход готовых изделий, улучшает пористость.
3. Сокращает время брожения опары и теста, повышает питательную ценность, предупреждает заболевание картофельной болезнью, улучшает пористость, увеличивает выход.

Вопрос 110. Внесение ферментных препаратов целесообразно при переработке какой муки?

1. Смолотой из зерна пораженного клопом-черепашкой.
2. Смолотой из зерна высушенного при жестком температурном режиме.
3. Смолотой из проросшего зерна.

Вопрос 111. Выберите рациональный режим выпечки для батонов Подмосковных 0,4 кг в/с:

1. $t = 220-240^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 20-22$ мин, при увлажнении.
2. $t = 200-220^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 25$ мин, при увлажнении.
3. $t = 180-200^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 23$ мин, при увлажнении.

Вопрос 112. Выберите рациональный режим выпечки для плетенки с маком 0,4 кг в/с:

1. $t = 180-200^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 18-20$ мин, при увлажнении.
2. $t = 220-240^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 20-22$ мин, при увлажнении.
3. $t = 240-260^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 22-25$ мин, при увлажнении.

Вопрос 113. Выберите рациональный режим выпечки для хлеба столового формового 0,7 кг:

1. $t = 220-240^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 22-25$ мин, при увлажнении.
2. $t = 220-240^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 50-52$ мин.
3. $t = 240-260^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 50-55$ мин.

Вопрос 114. Выберите рациональный режим выпечки для булочек сдобных 0,1 кг:

1. $t = 180-200^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 10$ мин, при увлажнении.
2. $t = 200-220^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 14-16$ мин.
3. $t = 220-240^{\circ}\text{C}$, $\tau_{\text{в}} = 15-20$ мин.

Вопрос 115. Как регулируют продолжительность выпечки в печах с непрерывным движением пода?

1. С помощью реле времени.
2. С помощью вариатора скорости.

Вопрос 116. Как регулирует продолжительность выпечки в печах с равномерно-прерывистым движением конвейера?

1. С помощью реле времени.
2. Вариатора скорости в приводе конвейера печи.

Вопрос 117. Какие дефекты будут иметь изделия при слишком близкой посадке тестовых заготовок друг к другу на под печи?

1. Корка темноокрашенная, с боковыми подрывами.
2. «Выплывы» корки по бокам, корка темноокрашенная.
3. Бледная окраска боковых корок, притиски, разрывы мякиша.

Вопрос 118. Какие дефекты имеют булочные изделия, приготовленные из муки, смолотой из проросшего зерна?

1. Липкий мякиш, неравномерная пористость.
2. Липкий мякиш, бледная окраска корки, неравномерная пористость.
3. Липкий мякиш, темная окраска корки, неравномерная пористость.

Вопрос 119. Какие дефекты имеет хлеб, приготовленный из муки, смолотой из зерна высушенного при высокой температуре?

1. Пониженный объем, бледную окраску корки, плотный мякиш.
2. Пониженный объем, темную окраску корки, плотный мякиш.

Вопрос 120.
изделий?

Какие факторы влияют на режим выпечки хлебобулочных

1. Физические свойства теста, степень расстойки, масса изделий, рецептура изделий.
2. Степень расстойки тестовых заготовок, масса изделий.
3. Степень расстойки, рецептура, кислотность теста.

Вопрос 121.. Что является причиной пониженной ферментной активности в муке?

1. мука смолота из проросшего зерна.
2. мука смолота из морозобойного зерна.
3. мука смолота их зерна , высушенного при высокой температуре

Вопрос 122. Мука из зерна, поражённого клопом-черепашкой имеет клейковину:

1. крепкую и упругую.
2. слабую

Вопрос 123. Ржаная мука, смолотая с примесью проросшего зерна имеет недостатки:

1. повышенную автолитическую активность
2. пониженную автолитическую активность
3. низкое содержание клейковины

№ вариант а	Номера вопросов																													
1	2	4	7	10	12	18	24	26	31	35	38	44	50	54	55	58	61	65	71	77	82	85	88	92	97	100	109	112	115	118
2	3	5	8	11	13	19	25	27	32	36	39	45	51	55	56	59	62	66	72	78	83	86	89	93	98	101	103	107	111	115
3	4	6	9	12	14	20	26	28	33	37	40	46	52	56	57	60	63	67	73	79	84	87	90	94	99	102	105	111	113	116
4	5	7	10	13	15	21	27	29	34	38	41	47	53	57	58	61	64	68	74	80	85	88	91	95	100	103	107	109	114	117
5	6	8	11	14	16	22	28	30	35	39	42	48	54	58	59	62	65	69	75	81	86	89	92	96	101	104	109	112	115	118
6	7	9	12	15	17	23	29	31	36	40	43	49	55	59	60	63	66	70	76	82	87	90	93	97	102	105	111	113	116	119
7	8	10	13	16	18	24	30	32	37	41	44	50	56	60	61	64	67	71	77	83	88	91	94	98	103	106	113	114	117	120
8	9	11	14	17	19	25	31	33	38	42	45	51	57	61	62	65	68	72	78	84	89	92	95	99	104	107	115	117	118	121
9	10	12	15	18	20	26	32	34	39	43	46	52	58	62	63	66	69	73	79	85	90	93	96	100	105	108	111	113	119	122
10	11	13	16	19	21	27	33	35	40	44	47	53	59	63	64	67	70	74	80	86	91	94	97	101	106	109	113	115	120	123
11	12	14	17	20	22	28	34	36	41	45	48	54	60	64	65	68	71	75	81	87	92	95	98	102	107	110	114	117	121	1
12	13	15	18	21	23	29	35	37	42	46	49	55	61	65	66	69	72	76	82	88	93	96	99	103	108	111	115	118	122	2
13	14	16	19	23	25	30	36	38	43	47	50	56	62	66	67	70	73	78	83	89	94	97	10	104	109	112	116	119	123	3
14	15	17	20	22	26	31	37	39	44	48	51	57	63	67	68	71	74	79	84	90	95	98	101	105	110	113	117	120	121	4
15	16	18	21	24	27	32	38	40	45	49	52	58	64	68	69	72	75	80	85	91	96	99	102	106	111	114	118	121	122	5
16	1	3	7	10	28	33	39	41	46	50	53	59	65	70	72	73	76	81	86	92	97	100	103	107	112	115	119	122	123	6
17	2	4	8	13	29	34	40	42	47	51	56	60	66	72	71	74	77	82	87	93	98	101	104	108	113	116	120	123	9	7
18	3	5	9	16	30	35	41	43	48	52	57	61	67	73	72	75	78	83	88	94	99	102	105	109	114	117	119	120	1	8
19	4	6	10	18	31	36	42	44	49	53	58	62	68	74	73	76	79	84	89	95	100	103	106	110	115	118	120	121	2	20
20	5	7	11	19	32	37	43	45	50	54	59	63	69	75	74	77	80	85	90	96	101	104	107	111	116	119	121	122	3	15

Ключ ответов

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1	1	32	1	63	2	94	3
2	2	33	2	64	1	95	3
3	2	34	1	65	1	96	3
4	1	35	1	66	2	97	2
5	1	36	3	67	2	98	1
6	2	37	1	68	3	99	2
7	1	38	2	69	3	100	2
8	3	39	3	70	2	101	3
9	3	40	2	71	3	102	1
10	2	41	3	72	1	103	1
11	1	42	1	73	1	104	1
12	2	43	3	74	3	105	3
13	1	44	1	75	1	106	1
14	3	45	1	76	1	107	2
15	1	46	3	77	1	108	2
16	1	47	1	78	2	109	3
17	1	48	1	79	1	110	2
18	1	49	2	80	3	111	1
19	2	50	3	81	2	112	2
20	3	51	1	82	3	113	2
21	3	52	1	83	3	114	2
22	1	53	3	84	2	115	2
23	1	54	2	85	1	116	1
24	2	55	2	86	1	117	3
25	2	56	2	87	2	118	3
26	1	57	1	88	2	119	1
27	2	58	2	89	3	120	1
28	3	59	3	90	2	121	3
29	3	60	1	91	1	122	2
30	3	61	3	92	3	123	1
31	3	62	3	93	1	124	-

Критерии оценки:

За правильно отвеченный вопрос выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно отвеченный вопрос, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Оценка	Количество правильных ответов	Количество неправильных ответов
«5»	27-30	0-3
«4»	24-26	4-6
«3»	21-23	7-9
«2»	Менее 21	Более 9

Шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Результаты (освоенные дополнительные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	Умение использовать посуду различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа
Подготавливать для анализа приборы и оборудование	Умение выбирать приборы и оборудование для проведения анализов.
Выполнять анализы в соответствии с	Умение подготавливать для анализа приборы и оборудование.

методиками	<p>Готовить растворы точной и приблизительной концентрации.</p> <p>Определять концентрации растворов различными способами.</p> <p>Отбирать и готовить пробы к проведению анализов.</p> <p>Подготавливать пробу к анализам.</p> <p>Устанавливать градуировочную характеристику для химических и физико-химических методов анализа.</p> <p>Выполнять анализы в соответствии с методиками.</p> <p>Снимать показания приборов.</p>
Оформлять протоколы анализа	<p>Рассчитывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать погрешность результата анализа.</p> <p>Оформлять протоколы анализа.</p> <p>Владеть приемами техники безопасности при проведении химических анализов.</p>
Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	<p>Умение производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>Умение производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p>
Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	<p>Умение презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции</p>
Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	<p>Умение производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	<p>Умение подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе</p>
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	<p>Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>

Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Обслуживать оборудование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Правильный выбор и обоснование применения методов и способов решения профессиональных задач
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Выбор правильного решения и анализ полученных результатов
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Отбор и использование информации
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выбор правильной информации и технологии
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с товарищами во время работы в микрогруппах. Взаимодействие с преподавателями.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Инициативность и оценка качества выполнения профессиональных задач
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Стремление к повышению квалификации, расширению кругозора.

квалификации.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности.

4.3. Пакет для экзаменатора

Инструкция

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 5

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 45 мин

Условия выполнения заданий

Задание 1.

Требования охраны труда: инструктаж при проведении учебных занятий

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.)

Оборудование: лабораторные приборы и технологическое оборудование

Литература для экзаменуемых: ГОСТы на методы анализа, ГОСТы на

основное и дополнительное сырье, Сборник технологических инструкций

Дополнительная литература для экзаменатора: не предусматривается

Проведение оценки.

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости *(макет ведомости, которая содержит данные о результатах аттестации по элементам профессионального модуля – МДК, учебной и/или производственной практике (заполняется до экзамена (квалификационного)).*

Наименование ПК и ОК	Основные показатели оценки результата	Оценка	
		освоил	не освоил
ДПК 6.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	Пользование лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа		
ДПК 6.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование	Подготовка для анализа приборов и оборудования		
ДПК 6.1.3 Выполнять	Выполнение анализов в		

анализы в соответствии с методиками	соответствии с методиками		
ДПК 6.1.4 Оформлять протоколы анализа	Оформление протоколов анализа		
ДПК 6.2.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	Выполнение инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места		
ДПК 6.2.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		
ДПК 6.2.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию		
ДПК 6.2.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Подготавливать инвентарь, оборудования и рабочего места кондитера к работе		
ДПК 6.3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Проведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин		
ДПК 6.3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Проведение формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования		
ДПК 6.3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Проведение разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		

устойчивый интерес			
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности и выбор типовых методов выполнения профессиональных задач, оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач, соответствующих требованиям техника - технолога		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях, ответственность за принятые решения по виду профессиональной деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности техника - технолога		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в коллективе и команде коллег, эффективное общение с ними, руководством и потребителями хлеба и хлебобулочных изделий		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Принятие ответственности за работу членов команды и результат выполнения заданий по виду профессиональной деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»		
ОК 8. Самостоятельно	Самостоятельное		

определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определение профессионального и личностного развития, самообразование и планирование повышения квалификации по виду профессиональной деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уверенная ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности техника - технолога		

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

<i>№ п/п Код оценочно го средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол,	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в	Перечень дискуссионных

	дискуссия, диспут, дебаты	процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей,	Комплект разноуровневых задач и заданий

		аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объёма знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение,

	работы (практическое задание)		измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО

