

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий**

Санкт-Петербург  
2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю	3
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)	9
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике	22
4. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена	23

## 1.ПАСПОРТ

### комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 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.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

для специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):<sup>1</sup> Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке .

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

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

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации <sup>2</sup>	Текущий контроль <sup>3</sup>
<b>МДК.01.01.01</b> <b>Сырье отрасли</b>	Экзамен 4 семестр на базе основного общего образования, 2 семестр на базе среднего общего образования	оценка выполнения практических заданий
<b>МДК.01.01.02</b> <b>Оборудование для приемки, хранения и</b>	Контрольная работа 4 семестр на базе основного общего образования, 2 семестр на базе среднего	оценка выполнения практических заданий

<sup>1</sup> Указывается ВПД в соответствии с ФГОС СПО или дополнительный ВПД за счет часов вариативной части ППССЗ

<sup>2</sup> Указываются в соответствии с учебным планом, в случае отсутствия форм промежуточной аттестации по тем или иным элементам ПМ в соответствующей строке ставится прочерк

<sup>3</sup> Соответствует рабочей программе в части «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

<b>подготовки сырья</b>	общего образования	
<b>МДК.01.01.9 Контроль качества сырья</b>	Дифференцированный зачет 4 семестр на базе основного общего образования, 2 семестр на базе среднего общего образования	оценка выполнения практических заданий
<b>УП.01</b>	Дифференцированный зачет 4 семестр на базе основного общего образования, 2 семестр на базе среднего общего образования	наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
<b>ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	экзамен (квалификационный) 4 семестр на базе основного общего образования, 2 семестр на базе среднего общего образования	

## 1.2. 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 ПК 1.1	ОПОР 1.1.1 Организовывать и производить приемку сырья.	ПО1. приемки сырья	У1. проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных,	З1. виды, химический состав и свойства сырья; 32 требования действующих стандартов к качеству сырья; 33 основные органолептические и физико-химические показатели качества; 34 правила приемки, хранения и отпуска сырья;

			кондитерских и макаронных изделий; ;	
			У2. эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	3 5 правила эксплуатации основных видов оборудования ; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; 3 6 виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; 37 правила подготовки сырья к производству;
ОК 1 - 9 ПК 1.2	ОПОР 2.1.2Контролировать качество поступившего сырья.	ПО2 контроля качества поступившего сырья;	У 3. определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены;	38 способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим;
ОК 1 - 9 ПК 1.3	ОПОР 3.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	ПО 3 ведения процесса хранения сырья;	У 4 Рассчитывать необходимое количество заменителя;	39 основные принципы и правила взаимозаменяемости;
ОК 1 - 9 ПК 1.4	ОПОР 4.1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья	ПО 4. подготовки сырья к дальнейшей переработке;	У 5 соблюдать правила и нормы охраны труда,	3 10 правила и нормы охраны труда, противопожарн

	к переработке		противопожарной безопасности, промышленной санитарии	ой безопасности, промышленной санитарии
--	---------------	--	--	---

### 1.3. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Текущий контроль	Форма промежуточной аттестации			
			МДК МДК.01.01.01	МДК 01.01.02 мдк 01.01.03	МДК МДК.02.01.04	УП
			ДЗ/Э	ДЗ/Э	ДЗ	ДЗ
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Организовывать и производить приемку сырья.	+	+	+	+	+
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Контролировать качество поступившего сырья.	+	+	+	+	+
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	+	+	+	+	+
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	+	+	+	+	+
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	Понимание сущности и социальной значимости своей	+	+	+	+	+

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	будущей профессии, проявление устойчивого интереса к производству хлеба и хлебобулочных изделий					
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,	Осуществление поиска и использование информации,	+	+	+	+	+

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	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.	Самостоятель	+	+	+	+	+



Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ное 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: по ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

### Задания для оценки освоения МДК 01.01.01 Сырье отрасли

Проверяемые результаты обучения: Освоение раздела "Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

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

**Форма и условия аттестации:** контрольная работа выполняется после изучения раздела " Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

**Время выполнения:**

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

**Вариант №1**

1. Приемка пшеничной муки тарным способом.
2. Определить цвет муки по сухой пробе.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №2**

1. Приемка ржаной муки бестарным способом.
2. Определить запах муки.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №3**

1. Приемка ржаной муки тарным способом.
2. Определить вкус и хруст муки.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №4**

1. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
2. Определить количество сырой клейковины в муке.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №5**

1. Приемка пшеничной муки тарным способом.
2. Определить качество сырой клейковины на приборе ИДК.
3. Тарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №6**

1. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
2. Определить растяжимость клейковины над линейкой.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №7**

1. Приемка муки бестарным способом.
2. Определить влажность муки.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №8**

1. Приемка ржаной муки бестарным способом.
2. Определить категорию муки по показателю кислотности.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №9**

1. Приемка ржаной муки тарным способом.
2. Определить автолитическую активность муки методом Хагберга.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

**Вариант №10**

1. Общие правила приема основного сырья.
2. Провести оценку качества прессованных дрожжей по органолептическим показателям.
3. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.

**Критерии оценки:** - оценка «отлично» выставляется студенту, если на все вопросы даны полные ответы, с указанием всех технологических параметров. При оформлении решения задачи приведены расчётные формулы с расшифровкой кратких обозначений, задача решена верно. В ответах использована профессиональная лексика и терминология.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если на все вопросы даны ответы с незначительными ошибками, указаны основные технологические параметры. При оформлении решения задач приведены расчётные формулы с расшифровкой кратких обозначений, задача решена верно.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту при ответе на один теоретический вопрос, верно выполненном практическом задании или только верно задача.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если ни на один теоретический вопрос не дан полный правильный ответ и отсутствует правильно выполненная задача.

### **Перечень экзаменационных вопросов по МДК 01. 01.01. «Сырье отрасли»**

1. Приемка пшеничной муки тарным способом.
2. Определить цвет муки по сухой пробе.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
4. Приемка ржаной муки бестарным способом.
5. Определить запах муки.
6. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
7. Приемка ржаной муки тарным способом.
8. Определить вкус и хруст муки.
9. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
10. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
11. Определить количество сырой клейковины в муке.
12. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
13. Приемка пшеничной муки тарным способом.
14. Определить качество сырой клейковины на приборе ИДК.
15. Тарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
16. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
17. Определить растяжимость клейковины над линейкой.
18. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
19. Приемка муки бестарным способом.
20. Определить влажность муки.
21. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
22. Приемка ржаной муки бестарным способом
23. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
24. Приемка ржаной муки тарным способом.
25. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
26. Общие правила приема основного сырья.
27. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.
28. Общие правила приема основного и дополнительного сырья.
29. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.
30. Порядок подготовки дрожжей к переработке.
31. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.
32. Общие правила приема дополнительного сырья.
33. Условия и сроки хранения молока. Подготовка к производству.
34. Особенности транспортирования и подготовки к производству молока и молочных продуктов.
35. Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.
36. Особенности транспортирования и подготовки к производству дополнительного сырья.
37. Определить кислотность молока.
38. Условия и сроки хранения молока. Подготовка к производству.

39. Порядок подготовки жировых продуктов к переработке.
40. Условия и сроки хранения жиров. Подготовка к производству.
41. Особенности транспортирования и подготовки яиц к переработке..
42. Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов.
43. Порядок подготовки соли к переработке.
44. Условия и сроки хранения соли. Подготовка к производству.
45. Порядок подготовки сахара к переработке.
46. Условия и сроки хранения сахара. Подготовка к производству.
47. Общие правила приема основного и дополнительного сырья.
48. Способы доставки муки на предприятие. Правила приема муки.
49. Способы хранения и размещения муки на предприятиях отрасли.
50. Процессы, протекающие при хранении муки. Подготовка к производству.
51. Технологическая схема получения ферментированного и неферментированного солода.
52. Хранение и подготовка к производству патоки.
53. Особенности транспортирования и подготовки к производству соли.
54. Особенности способов хранения и размещения дополнительного сырья на предприятиях отрасли.

#### **Компоновка экзаменационных билетов**

№ Билета	№ Вопросы		
	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3
1	1	34	54
2	2	35	53
3	3	36	52
4	4	19	51
5	5	20	50
6	6	21	49
7	7	22	48
8	8	23	47
9	9	24	46
10	10	25	45
11	11	26	44
12	12	27	43
13	13	28	42
14	14	29	41
15	15	30	40
16	16	31	39
17	17	32	38
18	18	33	37

#### **Перечень экзаменационных вопросов по МДК.01.01.02 Оборудование для приемки, хранения и подготовки сырья**

1. Укажите марку просеивателя с плоским ситом:
  - а) «Пионер»;
  - б) «Бурат»;
  - в) «А-1-ХКМ».
2. Укажите марку просеивателя с цилиндрическим ситом:
  - а) «Пионер»;
  - б) «Бурат»;
  - в) «А-1-ХКМ».
3. Укажите марку просеивателя с пирамидальным ситом:
  - а) «Пионер»;
  - б) «Бурат»;
  - в) «А-1-ХКМ».

4. Укажите тип сита с наибольшим коэффициентом использования его поверхности:
  - а) цилиндрическое;
  - б) плоское;
  - в) пирамидальное.
5. Укажите наибольший коэффициент подачи шнека в просеивателе:
  - а) при его вертикальном расположении;
  - б) при горизонтальном;
  - в) при наклонном.
6. Магниты для удаления металлопримесей из муки устанавливаются:
  - а) перед просеивателем;
  - б) сразу после просеивателя;
  - в) в просеивателе.
7. В просеивателе «Бурат» рассекатель потока муки на два направления устанавливается под барабаном для:
  - а) направления движения муки к отводящему шнеку;
  - б) направления ее к магнитам;
  - в) обеспечения меньшей толщины слоя муки.
8. Смена магнитов в просеивателях осуществляется:
  - а) через 40 часов работы;
  - б) через 4 часа работы;
  - в) 1 раз в сутки.
9. Толщина слоя муки при магнитной очистке составляет не более:
  - а) 6-8 мм;
  - б) 2 мм;
  - в) 15 мм.
10. Просеиватель «Бурат» устанавливается:
  - а) в складах с тарным хранением муки;
  - б) в складах с хранением муки в контейнерах;
  - в) в складах с бестарным хранением муки.
11. Весы ДМ-100(200) служат для:
  - а) учета массы муки в складе БХМ;
  - б) учета массы муки, отпускаемой на производство;
  - в) дозирования муки в тестомесильную машину.
12. Весы ДМ-100 учитывают муку:
  - а) в килограммах;
  - б) в тоннах;
  - в) в отвесах.
13. Весы ДМ-100:
  - а) рычажного типа;
  - б) пружинного типа;
  - в) тензометрического типа.
14. При пневматическом способе подачи муки из склада БХМ в производство смешивание муки осуществляется:
  - а) с помощью дозаторов;
  - б) с помощью питателей;
  - в) с помощью пропорциональных мукосмесителей МС-3.
15. На выходе из шнекового питателя в аэрокамеру мука уплотняется для:
  - а) уменьшения объема аэрокамеры;
  - б) уменьшения степени ее аэрации;
  - в) предотвращения проникновения сжатого воздуха в питатель.
16. Уплотнение муки на выходе из шнека питателя осуществляется с помощью:
  - а) увеличения шага винта;
  - б) уменьшения шага винта;
  - в) откидной заслонки.
17. Для учета количества муки, находящейся в складе БХМ, тензометрические датчики устанавливаются:
  - а) в опорах бункеров (силосов);
  - б) в весах ДМ-100;
  - в) в производственных силосах.
18. Изменение порций муки разных партий, при смешивании с использованием барабанных дозаторов, осуществляется:

- а) заменой периодического вращения барабана дозатора на постоянное;
  - б) изменением скорости вращения сборного шнека;
  - в) изменением угла поворота барабана.
19. В мукомесителях МС-3 (при тарном способе хранения муки) обеспечение разных соотношений сортов муки в смеси осуществляется:
- а) изменением частоты вращения смесительного шнека;
  - б) изменением частоты вращения подающих шнеков;
  - в) изменением частоты вращения натяжного барабана нории, в башмак которой поступает смесь муки.
20. В установке Б6-ЛЮА для подготовки добавок в макаронные изделия пропеллерная мешалка в баке-сборнике растворенных компонентов служит для:
- а) тщательного смешивания компонентов;
  - б) лучшего проталкивания смеси через сливной патрубок к насосу;
  - в) предотвращения расслаивания компонентов смеси.

### Ключ ответов

№ вопроса	Вариант ответа
1	А
2	В
3	Б
4	А
5	А
6	А
7	В
8	В
9	Б
10	А
11	Б
12	А
13	В
14	А
15	А
16	Б
17	Б
18	А
19	в
20	А

### Перечень вопросов для контрольной работы по МДК.01.01.03 Организация работы лаборатории и методы контроля качества.

Проверяемые результаты обучения: Освоение раздела "**«Организация работы лаборатории и методы контроля качества»**"

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

**Форма и условия аттестации:** контрольная работа выполняется после изучения раздела «Организация работы лаборатории и методы контроля качества»

**Время выполнения:**

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

**Вариант №1**

1. Общие правила приема основного и дополнительного сырья.
2. Определить кислотность прессованных дрожжей.
3. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.

**Вариант №2**

1. Порядок подготовки дрожжей к переработке.
2. Значение теххимического контроля на производстве
3. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.

**Вариант №3**

1. Общие правила приема дополнительного сырья.
2. Массовая доля сахара продуктов и методы ее определения.
3. Условия и сроки хранения молока. Подготовка к производству.

**Вариант №4**

1. Особенности транспортирования и подготовки к производству молока и молочных продуктов.
2. Массовая доля жира продуктов и методы ее определения.
3. Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов

**Вариант №5**

1. Особенности транспортирования и подготовки к производству дополнительного сырья.
2. Кислотность и щелочность продуктов. Методы их определения.
3. Условия и сроки хранения молока. Подготовка к производству

**Вариант №6**

1. Порядок подготовки жировых продуктов к переработке.
2. Массовая доля влаги и сухих веществ продуктов. Методы ее определения.
3. Условия и сроки хранения жиров. Подготовка к производству.

**Вариант №7**

1. Особенности транспортирования и подготовки яиц к переработке.
2. Определить категорию яиц.
3. Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов.

**Вариант №8**

1. Порядок подготовки соли к переработке.
2. Методы исследования качества пищевых продуктов.
3. Условия и сроки хранения соли. Подготовка к производству.

**Вариант №19**

1. Порядок подготовки сахара к переработке.
2. Определить содержание СВ в растворе сахара по плотности.



3. Условия и сроки хранения сахара. Подготовка к производству.

#### Вариант №10

1. Методы теххимического контроля качества пищевых продуктов
2. Проверить объем пробника Журавлева.
3. Способы доставки муки на предприятие. Правила приема муки.

**Критерии оценки:** - оценка «отлично» выставляется студенту, если на все вопросы даны полные ответы, с указанием всех технологических параметров. При оформлении решения задачи приведены расчётные формулы с расшифровкой кратких обозначений, задача решена верно. В ответах использована профессиональная лексика и терминология.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если на все вопросы даны ответы с незначительными ошибками, указаны основные технологические параметры. При оформлении решения задач приведены расчётные формулы с расшифровкой кратких обозначений, задача решена верно.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту при ответе на один теоретический вопрос, верно выполненном практическом задании или только верно задача.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если ни на один теоретический вопрос не дан полный правильный ответ и отсутствует правильно выполненная задача.

#### Перечень заданий для проверки освоения МДК.01.01.04 Контроль качества сырья

1. Для определения массовой доли влаги в продукту применяются методы:
  - а) термические;
  - б) электрометрические;
  - в) химические.Укажите методы, основанные на высушивании навески продукта.
2. Для определения содержания сухих веществ в растворах по относительной плотности применяют ареометры:
  - а) денсиметр;
  - б) сахарометр;
  - в) лактоденсиметр.Назовите ареометр, шкала которого градуирована в процентах чистой сахарозы.
3. Кислотность пищевых продуктов выражается:
  - а) в градусах кислотности;
  - б) в мг уксусной кислоты;
  - в) в градусах Тернера.Назовите, в каких единицах измеряется кислотность молочных продуктов.
4. Кислотность пищевых продуктов определяется методом титрования:

- а) водной болтушки;
- б) водно-спиртовой вытяжки;
- в) водной вытяжки.

Назовите метод определения кислотности дрожжей.

5. Пищевые продукты содержат:

- а) мальтозу;
- б) глюкозу;
- в) сахарозу.

Назовите сахар, который не является редуцирующим.

6. При подготовке пробы к анализу на содержание общего сахара проводят осаждение несхаров и гидролиз сахарозы. При этом используются следующие реактивы:

- а) 4%  $NaOH$ ;
- б) 20%  $HCl$ ;
- в) 15%  $ZnSO_4$ .

Назовите реактив, который применяют для гидролиза сахарозы.

7. Для определения содержания сахаров в пищевых продуктах применяются методы:

- а) перманганатный;
- б) поляриметрический;
- в) фотоэлектроколориметрический.

Назовите метод, основанный на оптической активности сахаров.

8. Для определения содержания жира в продуктах применяются методы:

- а) бутирометрический;
- б) рефрактометрический;
- в) экстракционно-весовой.

Назовите, какой метод является арбитражным.

9. Для экстракции жира из навески продукта используются растворители:

- а) хлороформ;
- б)  $\alpha$ -монобромнафталин;
- в) серный эфир.

Какой растворитель используется при рефрактометрическом методе определения жира в продукте.

10. Для определения содержания сахаров в продуктах применяются методы:

- а) перманганатный;
- б) поляриметрический;
- в) биологический.

Назовите химический метод.

11. В производственных лабораториях предусмотрена проверка лабораторного оборудования:

- а) пробника Журавлева;
- б) весов;
- в) электросушильных шкафов.

Назовите оборудование, которое проверяют в специализированных мастерских.

12. Укажите показатель качества муки, характеризующий ее хлебопекарные свойства:

- а) влажность;
- б) содержание минеральных примесей;
- в) количество и качество клейковины

13. Укажите оборудование, применяемое для определения пористости хлебобулочных изделий:

- а) прибор ВНИИХП-ВЧ;
- б) пробник Журавлёва;
- в) рефрактометр РПЛ-3.

14. Кислотность пищевых продуктов выражают в:

- а) градусах Тернера;
- б) градусах кислотности;
- в) мг уксусной кислоты.

В каких единицах выражается кислотность дрожжей

15. Для определения массовой доли сахара в пищевых продуктах применяют методы:

- а) поляриметрический;
- б) перманганатный;
- в) иодометрический.

Укажите метод относящийся к физическим

16. Для определения массовой доли сахара в пищевых продуктах применяют методы:

- а) фотоэлектроколориметрический;
- б) йодометрический;
- в) полярометрический.

Укажите метод основанный на зависимости оптической плотности раствора от его концентрации.

17. Для определения кислотности пищевых продуктов применяют методы:

- а) по водной вытяжке;
- б) потенциометрический;
- в) по болтушке.

Укажите метод определения активной кислотности.

18. Для определения массовой доли влаги в продукту применяются методы:

- а) термические;
- б) электрометрические;
- в) химические.

Укажите методы, основанные на высушивании навески продукта.

19. Для определения содержания сухих веществ в растворах по относительной плотности применяют ареометры:

- а) денсиметр;
- б) сахарометр;
- в) лактоденсиметр.

Назовите ареометр, шкала которого градуирована в процентах чистой сахарозы.

20. Кислотность пищевых продуктов выражается:

- а) в градусах кислотности;
- б) в мг уксусной кислоты;
- в) в градусах Тернера.

Назовите, в каких единицах измеряется кислотность молочных продуктов.

### Ключ ответов

№ вопроса	Вариант ответа
-----------	----------------

1	А
2	В
3	Б
4	А
5	А
6	А
7	В
8	В
9	Б
10	А
11	Б
12	А
13	В
14	А
15	А
16	Б
17	Б
18	А
19	В
20	А

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

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2002.
2. Зверева Л.Ф., Немцова З.С., Волкова Н.Ю. Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 415 с.
3. Пучкова Л.Ф., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 557 с.
4. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству. Т.2. «Сырье и технологии. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Пищевая промышленность, 1977. – 366 с.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 428 с
6. Гришин А.С., Покатило Б.Г. Дипломное проектирование предприятий хлебопекарной промышленности. – М.: Агропромиздат, 1986.
7. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурантиздат, 1989. – 490 с.
8. Сборник Государственных стандартов. – М.: Издательство стандартов, 200
9. Пучкова Л.И. лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. – Санкт – Петербург.: ГИОРД, 2004. - 259 с.

### **2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников:**

Тестомес Fimar7/SN20

Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов ПЧ-МЦТ-3Ф

Прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФХ-250

Печь конвекционная Minimart 43S с программным управлением  
 Расстроечный шкаф Minimart GS 43S  
 Аналитические электронные весы PA64C Ohaus Китай  
 Лабораторные весы LN1202, Vibra Японии  
 Электроплитка керамическая двухконфорочная "Веста-2"

### 3. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

1. Сформированности умений по виду профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
2. Приобретения практического опыта по виду профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

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		
	ПК	ОК	ПО, У
Отбор проб и прием сырья	ПК 1.2 ПК 1.3	ОК 1-9	ПО2, У4 У5
Контроль качества сырья	ПК 1.4	ОК 1-9	ПО3,
Проверка лабораторного оборудования	ПК 1.1	ОК 1-9	ПО1 У1 У2 У3
Работа с нормативно – правовыми и законодательными документами	ПК 1.2 ПК 1.3	ОК 1-9	ПО2, У4 У5

Работа с оборудованием и приборами	ПК 1.4	ОК 1-9	ПО3, У1 У2 У3
Проведение химических анализов	ПК 1.1	ОК 1-9	ПО1 У1 У2 У3
Расчеты результатов химических анализов	ПК 1.2 ПК 1.3	ОК 1-9	ПО2, У4 У5

Руководитель практики (в СПбГЭУ)

\_\_\_\_\_ (ФИО руководителя)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (дата выдачи задания)

#### 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 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 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

Задание № \_\_\_\_.

Оцениваемые умения и первоначальный практический опыт	Основные показатели оценки результатов
иметь практический опыт: приемки сырья;	Прием, определение качества сырья, поступающего для приготовления теста и

контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке;	подготовка сырья к дальнейшей переработке
уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	Выполнение испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
уметь: использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;	Применение результатов контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
уметь: оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	Ведение производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
эксплуатировать основные виды оборудования	Выполнение работ по обслуживанию основных видов оборудования
уметь: определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке;	Учет потерь сырья при хранении и подготовка сырья к дальнейшей переработке;
уметь: подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя	Выполнение подбора сырья для правильной замены с расчетом необходимого количества заменителя
уметь: соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	Демонстрация соблюдения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

### 4.3. Пакет для экзаменатора

Инструкция *(можно расширить)*

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых *(обязательный компонент)*.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 15

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

Задание № 1-15 мин./час.

Задание № 2- 15 мин./час.

Задание № 3- 15 мин./час

Всего на экзамен 45 мин .

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Номер и содержание задания
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Демонстрация знаний по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке	<b>Вариант 1.</b> Задание 1 Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона столового массой 0,3 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки <b>Вариант 2.</b> Задание 1 Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона нарезного массой 0,5 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки <b>Вариант 3.</b> Задание 1 Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона простого 0,5 кг из пшеничной муки второго сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки <b>Вариант 4.</b> Задание 1 Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав булочек детских 0,1 кг из пшеничной муки первого сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки <b>Вариант 5.</b> Задание 1 Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав булки с молочной сывороткой 0,5 кг из пшеничной муки первого сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки <b>Вариант 6.</b> Задание 1 Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батонов подмосковных 0,4 кг из пшеничной муки высшего сорта.



		<p>Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки</p> <p><b>Вариант 7.</b></p> <p>Задание 1</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлеба сдобного майского 0,5 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки</p> <p><b>Вариант 8.</b></p> <p>Задание 1</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батониров студентских 0,3 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки,</p> <p><b>Вариант 9</b></p> <p>Задание 1</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлеба ржаного простого 0,8 кг из ржаной обойной муки. Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки,</p> <p><b>Вариант 10-15</b></p> <p>Задание 1</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлебобулочных изделий . Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки</p>
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Демонстрация знаний методик по определению качества поступившего сырья	<p><b>Вариант 1</b></p> <p>Задание 2</p> <p>Определение цвета муки по сухой пробе</p> <p><b>Вариант 2</b></p> <p>Задание 2</p> <p>Определение влажности муки методом высушивания</p> <p><b>Вариант 3</b></p> <p>Задание 2</p> <p>Определение количества клейковины</p> <p><b>Вариант 4</b></p> <p>Задание 2</p> <p>Определение группы качества клейковины на приборе ИДК</p> <p><b>Вариант 5</b></p> <p>Задание 2</p> <p>Определение автолитической активности муки по определению «числа падения»</p> <p><b>Вариант 6</b></p> <p>Задание 2</p> <p>Определение вкуса и хруста</p>

		муки <b>Вариант 7</b> Задание 2 Определение подъемной силы прессованных дрожжей <b>Вариант 8</b> Задание 2 Определение кислотности прессованных дрожжей <b>Вариант 9</b> Задание 2 Определение плотности молока <b>Вариант 10</b> Задание 2 Определение кислотности молока <b>Вариант 11</b> Задание 2 Определение хлебопекарных свойств муки методом пробной выпечки <b>Вариант 12</b> Задание 2 Определение зараженности муки картофельной болезнью по пробной лабораторной выпечке <b>Вариант 13</b> Задание 2 Определение категории куриных яиц <b>Вариант 14</b> Задание 2 Определение количество сырой клейковины в муки <b>Вариант 15</b> Задание 2 Определение влажности ржаной муки
--	--	---

## 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
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Демонстрация знаний по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке		
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Демонстрация знаний методик по определению качества поступившего сырья		
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Демонстрация знаний по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке		
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Демонстрация знаний по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке		
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 хлебобулочных изделий		
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	Осуществление поиска и использование информации, необходимой		

для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	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 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		

*Оформление экзаменационных билетов  
для квалификационного экзамена*

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии    03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 1	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
---	---	---

### **Инструкция**

**1.Последовательность и условия выполнения задания:**

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона столового массой 0,3 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки.
- Определение цвета муки по сухой пробе
- Установки для бестарного хранения муки: правила эксплуатации, разгрузка автомуковоза, передача муки с силосы СБХМ

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 2	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «____» _____ 2017 г..
--	---	--

### Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона нарезного массой 0,5 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
- Определение влажности муки методом высушивания
- Установка для хранения соли «мокрым способом»

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3. Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 3	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
--	---	--

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона простого массой 0,5 кг из пшеничной муки второго сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
- Определение количества клейковины
- Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП-0-4: правила эксплуатации, назначение, устройство и принцип действия.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 4	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
--	---	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав булочек детских 0,1 кг из пшеничной муки 1 пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
- Определение группы качества клейковины на приборе ИДК
- Дозатор муки Ш2-ХДА: правила эксплуатации назначение, устройство, принцип действия

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.



Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 5	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
--	---	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав булки с молочной сывороткой 0,5 кг из пшеничной муки 1 сорта  
Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки
- Определение автолитической активности муки по определению «числа падения»
- Просеиватель «Пионер» устройство, правила безопасного обслуживания

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий _____ № специальности  Вариант № 6	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «_____» _____ 2017 г..
--	---	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона подмосковного массой 0,4 кг из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки.
- Определение вкуса и хруста муки
- Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП-0-6: правила эксплуатации, назначение, устройство и принцип действия.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий _____ № специальности  Вариант № 7	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «_____» _____ 2017 г..
--	---	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлеба сдобного майского 0,5 кг из пшеничной муки 1 сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
- Определение подъемной силы прессованных дрожжей
- Просеиватель типа "Бурат": правила эксплуатации, назначение, устройство, принцип действия. требования, предъявляемые к магнитным уловителям

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 8	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
---	---	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав батона студенческого 0,3 кг из пшеничной муки высшего сорта  
Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
- Определение кислотности прессованных дрожжей
- Транспортирующие устройства с гибким тяговым органом.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий _____ № специальности  Вариант № 9	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «_____» _____ 2017 г..
--	---	--

Составить устный доклад нормативного технологического и  
технического решения с обоснованием его выбора для производства хлеба  
ржаного простого 0,8 кг из муки ржаной обойной

**Инструкция**

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с  
содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в  
состав хлеба ржаного простого 0,8 кг из муки ржаной обойной  
Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
  - Определение плотности молока
  - Транспортирующие устройства без гибкого тягового органа
- 2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ,  
сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_
- 3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 10	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «____» _____ 2017 г..
--	--	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлеба Дарницкого 0,7 кг из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной 1. Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки
- Определение кислотности молока
- Пневматический транспорт. Гравитационный транспорт. Транспорт периодического действия.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 11	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «____» _____ 2017 г..
--	--	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлеба Бородинского 0,8 кг из муки ржаной обдирной.Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки
- Определение хлебопекарных свойств муки методом пробной выпечке
- Насосы для перекачивания жидких и вязких масс.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 12	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
--	--	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав хлеба Украинского 0,7 кг из муки ржаной обдирной.

Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки

- Определение зараженности муки картофельной болезнью по пробной лабораторной выпечке.
- Устройства для дозирования и смешивания муки в складах бестарного хранения

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.



Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий _____ № специальности  Вариант № 13	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «_____» _____ 2017 г..
--	--	--

### Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав бубликов украинских из пшеничной муки высшего сорта  
Подготовка, сроки и условия хранение, правила приемки
- Определение категории куриных яиц
- Вентиляция: назначение, классификация, устройство. Естественная и искусственная вентиляция; приточная, вытяжная, комбинированная;

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 14	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  «____» _____ 2017 г..
--	--	--

## Инструкция

### 1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав сушек простых из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки, методы анализа хранения, методы анализа
- Определение количество сырой клейковины в муки
- Тензометрические весы для взвешивания силосов и бункеров

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  _____ _____ _____  03.07.2017 г. протокол № 11	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  _____ Название модуля  19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  _____ № специальности  Вариант № 15	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко  « ____ » _____ 2017 г..
--	--	--

## Инструкция

### 1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав соломки сладкой из пшеничной муки высшего сорта. Подготовка, сроки и условия хранения, правила приемки
- Определение влажности ржаной муки
- Схема водоснабжения предприятия; использование воды для технологических, производственных, бытовых нужд; требование к качеству воды по ГОСТ; обратная система водоснабжения; очистка воды.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций) \_\_\_\_\_

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

**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 объема 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



**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на комплект контрольно-оценочных средств**  
**по профессиональному модулю**

**ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке для обучающихся очной формы обучения на базе основного общего образования 2021 года набора.**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю и предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей, промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) и итоговой аттестации (в форме экзамена квалификационного).

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Пояснительная записка
- Паспорт КОС по ПМ.01
- Перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости:
- Тестовый контроль, контрольные работы
- Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам междисциплинарных курсов
- Задания для оценки освоения профессиональных компетенций, освоенных в ходе прохождения учебной практики
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал очень грамотно выстроен методически, носит комплексный, высоко профессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процесса приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Вопросы к дифференцированным зачетам по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной практике, являющихся частью портфолио обучающегося, содержание компетентностно-ориентированных заданий для экзамена квалификационного, позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

**Рецензент: Смирнова Светлана Валентиновна, заместитель генерального директора по производству АО «Хлебный завод «Ариаут»**  
(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)



/Смирнова С.В.

М.П.