

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Зам. генерального директора
по производству и качеству
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ Л.З.Ямалеева
«31» августа 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» августа 2022г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
технологии и технического профиля
протокол № 1 от 31. 08. 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ) ПО
ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
19.01.04 ПЕКАРЬ

Разработчик:
преподаватель _____ О.Н.Кучерова

2022

Содержание	стр.
1. Общие положения.....	3
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.....	3
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	5
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике.....	8
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).....	10

1. Общие положения

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элементы модуля, профессиональный модуль	Форма промежуточной аттестации
МДК 01.01 Технология приготовления дрожжей	ДЗ
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции, личностные результаты)	Основные показатели оценки результата
ПК 1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	- Осуществление дозирования сырья для приготовления заварок и жидких дрожжей согласно рецептуре - Поддерживание необходимой температуры, влажности и кислотности заквашенных заварок и жидких дрожжей - Осуществление контроля технологических параметров процесса производства жидких дрожжей
ПК 2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	- Выполнение процесса приготовления осахаренной заварки - Выполнение процесса заквашивания заварки - Выполнение процесса размножения и выращивания дрожжей
ПК 3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	- Осуществление технического обслуживания оборудования дрожжевого цеха - Выполнение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практике, посещение факультатива и предметного кружка
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения - Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Соблюдение правил межличностного общения; владение приёмами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения - Соблюдение профессиональной этики поведения - Нахождение возможности помочь и советы сокурсникам - Соблюдение культуры речи
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Заданиями не предусмотрено

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01. Технология производства дрожжей

Дифференцированный зачёт по МДК 01.01. Технология производства дрожжей

Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 40 минут.

- Какие из указанных культур относятся к зерновым?
- Просо
- Ячмень
- Рожь
- Гречиха
- К каким культурам относится соя?
- зерновым;
- крупяным;
- масличным;
- бобовым.
- Кондиционирование зерна проводят с целью

-
- *Какие показатели качества муки являются основными при определении сорта?
 - вкус;
 - цвет;
 - влажность;
 - крупность помола;

- количество клейковины.

5. Ферменты – это

6. От чего зависит газообразующая способность муки?

- от качества клейковины;
- от содержания собственных сахаров;
- от автолитической активности.

7. Какая мука считается сильной?

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

8. Цвет муки высшего сорта:

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

9. Стандартная влажность муки:

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

10. Что является биологическим разрыхлителем теста?

1. дрожжи;
2. сода;
3. яичные белки.

11. Какова оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей?

1. 20⁰С
2. 30⁰С
3. 40⁰С

12. Заварки представляют собой

13. При производстве жидких дрожжей используются:

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

14. Разводочный цикл – это

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

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

16. Что используется для осахаривания заварки?

1. сахар;
2. солод;

3. мёд;
4. патока.
17. До какой кислотности заквашивают осахаренную заварку?
 1. 6-8 град.;
 2. 10-12 град.;
 3. 14-16 град.
18. Инактивированные дрожжи готовят

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

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

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

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

-
-

22. Какое количество жидких дрожжей получается в производственном цикле по 1-му варианту:

- 150кг;
- 2. 200кг;
- 3. 350кг;
- 4. 300 кг.

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

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

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

1. по объёмному;
2. по весовому.

25. Автоматическая дозировочная станция предназначена для

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ
1	3
2	4
4	2,4
6	2
7	1
8	1
9	3
10	1

11	2
13	1
16	3
17	2
18	2
19	2
22	4
24	1

3. Кондиционирование проводят с целью более полного удаления оболочек зерна при его помоле.

5. Ферменты – это вещества белковой природы, способные катализировать (ускорять) различные реакции

12. Заварки представляют собой водно-мучную смесь, в которой крахмал муки в значительной степени клейстеризован.

14. Разводочный цикл – это начальный процесс приготовления жидких дрожжей, заключающийся в постепенном размножении чистых культур термофильных МКБ и дрожжей в жидкой среде и в мучной осахаренной заварке до количества, необходимого для производства теста.

18. Инактивированные дрожжи готовят смешиванием 0,5 кг прессованных дрожжей с 0,5 л воды температурой 83-85⁰С и прогреванием смеси на водяной бане при той же температуре 0,5 ч

20. Для получения жидких дрожжей стабильного качества целесообразно проводить разводочный цикл с использованием ферментных препаратов и инактивированных дрожжей.

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

1- приготовление жидких дрожжей на заквашенных заварках без разбавления водой;

2 – приготовление жидких дрожжей на заквашенных заварках с разбавлением водой.

Критерии оценок тестовой работы –

22-25 – отметка «Отлично»

15-22 – отметка «Хорошо»

10-15 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

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

ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

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

Аттестационный лист по учебной практике

- ФИО обучающегося, № группы, профессия
- Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
- Время проведения практики
- Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

№	Виды работ	Затраченно е время	Оценка
1.	Приготовление заварок. Активирование прессованных дрожжей.	6	
2.	Приготовление жидких дрожжей. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха	6	
3.	Контроль качества жидких дрожжей. Выполнение контрольных анализов	6	
	Итого	18	

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

Дата Подписи руководителя практики,
МП ответственного лица организации

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ производственной практике — <i>ФИО</i> обучающийся(ая) на ____ курсе по профессии СПО <i>код</i> <i>наименование</i> успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю <i>наименование профессионального модуля</i> в объеме ____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
---	--

Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление заварок. Активирование прессованных дрожжей	
Приготовление жидких дрожжей. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха	
Контроль качества жидких дрожжей, выполнение контрольных анализов	
Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики <i>(дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)</i>	
Дата «__» _____ 20__ г.	Подпись руководителя практики
_____ / ФИО, должность	
Подпись ответственного лица организации (базы практики)	
_____ / ФИО, должность	

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

1. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ. 01. Размножение и выращивание дрожжей

по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»

Профессиональные компетенции:

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Общие компетенции:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

2.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задания для экзаменуемого:

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться инструкционными картами, технологическими инструкциями, оборудованием дрожжевого цеха ОАО «Лиски-хлеб»

Задание 1

- Приготовить осахаренную заварку.
- Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в разводочном цикле.

Задание 2

- Провести активацию прессованных дрожжей.
- Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в производственном цикле.

Задание 3

- Приготовить жидкие дрожжи в разводочном цикле.
- Изложить технологию приготовления заварок, виды заварок.

Задание 4

- Приготовить жидкие дрожжи в производственном цикле по 1-му варианту.
- Изложить характеристику основного сырья

Задание 5

- Провести органолептическую оценку качества сырья для приготовления жидких дрожжей.
- Изложить технологию подготовки сырья к производству.

Задание 6

- Провести подготовку сырья, используемого для приготовления жидких дрожжей.
- Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания оборудования для дозирования сырья

Задание 7

- Провести определение кислотности жидких дрожжей
- Изложить назначение, принцип работы и правила безопасной эксплуатации просеивателей для муки

Задание 8

- Провести определение подъёмной силы жидких дрожжей
- Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания мукомесителей

Задание 9

- Провести определение влажности и температуры жидких дрожжей
- Изложить назначение, принцип работы и правила безопасного обслуживания заварочной машины

Задание 10

- Провести дозирование сырья согласно рецептуре для приготовления жидких дрожжей с использованием дозировочной аппаратуры.
- Изложить технологию приготовления жидких дрожжей в производственном цикле по 2-му варианту.

Задание 11

- Провести органолептическую оценку качества жидких дрожжей.
- Изложить технологию приготовления жидких маточных дрожжей.

Задание 12

- Приготовить жидкие дрожжи в производственном цикле.

- Изложить технологию активации прессованных дрожжей

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания		Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Знать способы изменения температуры дрожжей		
Знать методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы		
Знать методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей		
Знать способы обслуживания оборудования дрожжевого цеха		
Знать правила организации работ в цехе		
Знать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами		
Уметь размножать и выращивать дрожжи		
Уметь активировать прессованные дрожжи		
Уметь выполнять контрольные анализы		
Уметь обслуживать оборудование дрожжевого цеха		
Уметь соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами		
Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Осуществление дозирования сырья для приготовления заварок и жидких дрожжей согласно рецептуре Поддерживание необходимой температуры, влажности и кислотности заквашенных заварок и жидких дрожжей Осуществление контроля технологических параметров процесса производства жидких дрожжей	
ПК1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов	Выполнение процесса приготовления осахаренной заварки Выполнение процесса заквашивания заварки Выполнение процесса размножения и выращивания дрожжей	
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	Осуществление технического обслуживания оборудования дрожжевого цеха Выполнение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами	
Освоенные ОК, ЛР	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка	

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; соблюдение профессиональной этики поведения; нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	
Наименование компетенции	Выполнил	Не выполнил
Наименование критериев оценки		

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

Обучающий(ая)ся на II курсе ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж по профессии по профессии 19.01.04 «Пекарь»

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей в объеме 54 часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01 <u>Технология производства дрожжей</u>	Не предусмотрено	

УП	Не предусмотрено	
ПП	Не предусмотрено	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжей	- Проведение контроля качества дрожжей согласно инструкций. - активации прессованных дрожжей путём разведения их в жидкой питательной среде, состоящей из муки и воды с введением заварок; - размножение и выращивание дрожжей с соблюдением требований инструкций, Сан Пина. - дозировать сырье в соответствии с рецептурой, наряда заказа и ТБ. -Приготовление дрожжевой суспензии; выбор технологического оборудования и соответствие режима, с использованием производственных рецептов и технологических инструкций. - определение кислотности, влажности и подъёмной силы дрожжей. - Правильность выполнения приемов работы с соблюдением правил ТБ. - Эксплуатация оборудования в дрожжевом отделении с соблюдением требований ТБ	
Вид профессиональной деятельности «_____» освоен/не освоен		

Дата _____.____.20____

Подписи членов экзаменационной комиссии

_____	_____
подпись	ФИО
_____	_____
подпись	ФИО
_____	_____
подпись	ФИО