

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»  
Агроколледж

УТВЕРЖДЕН на заседании  
агроколледжа  
«02» марта 2024г., протокол № 5  
Директор агроколледжа  
Т.Б. Шайдулина 

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

УП. 05.01 Учебная практика

ПП. 05.01 Производственная практика

для студентов СПО

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО  
СЫРЬЯ

Разработчик:  
Вербицкая Н.В.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**1.1 Перечень компетенций**

**1.2 Описание шкал оценивания**

**1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий**

### **2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

**2.1 Текущий контроль знаний студентов**

**2.2 Промежуточная аттестаци**

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

# 1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

## 1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию

## 1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок.

При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный	до 60% от максимального	неудовлетворительно	не зачтено

	правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	количества баллов		
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

$m_i$  – количество оценочных средств i-го дескриптора;

$k_i$  – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности техническое обеспечение производства и технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских, и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

## ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	Другая форма контроля	Практические занятия Опрос Тестирование Выполнение расчетных задач
УП.05 Учебная практика	Другая форма контроля	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.05 Производственная практика	Другая форма контроля	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	

### 1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки

<p>ПК Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>1.1 Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>-экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практиках; -оценка выполнения самостоятельных работ.</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании Выпечка несдобных хлебобулочных</p>	<p>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; -экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практиках; -оценка выполнения самостоятельных работ.</p>

	изделий	
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей.</p>	<p>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практиках; -оценка выполнения самостоятельных работ; - наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Контроль</p>	<p>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; -экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практиках; -оценка выполнения самостоятельных работ.</p>

	подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; -экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практиках; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на лабораторных и практических занятиях; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; - наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий; - наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях;</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; - наблюдение за ролью обучающихся в группе</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего; - открытые защиты и оценка творческих работ</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в</p>	<p>-соблюдение норм экологической безопасности; -способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, - умение осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - знание правил экологической безопасности при ведении</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практиках.</p>

чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; -знание способов обеспечения ресурсосбережения и принципов бережливого производства	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.

## **2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

### **2.1 Текущий контроль знаний студентов**

#### **ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: выполнения тестовых и письменных заданий, устного опроса, практических работ.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь

Вариант – I

1. Показатели качества муки, являющиеся основными при определении сорта: а) вкус;  
 б) цвет;  
 в) влажность;  
 г) крупность помола;  
 д) количество клейковины.

2. Биологическим разрыхлителем теста является:

- а) дрожжи;
- б) сода;
- в) яичные белки;
- г) эссенция.

3. Для осахаривания заварки используется:

- а) сахар;
- б) солод;
- в) мёд;
- г) патока.

4. Цвет муки высшего сорта:

- а) белый с кремовым оттенком;
- б) белый с желтоватым оттенком;
- в) белый с серым оттенком;
- г) серый.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- а) сахар и разрыхлитель;
- б) соль и сливочное масло;
- в) яйца и вода;
- г) молоко и маргарин.

6. Перечислите виды сырья, использующие для приготовления бисквитного теста:

- а) крахмал;
- б) мука;
- в) аммоний углекислый;
- г) яйца;
- д) соль;
- е) сахар;
- ж) масло сливочное;
- з) эссенция.

7. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;
- в) с сильной клейковиной;
- г) сила муки не имеет значения.

8. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- а) 100оС;
- б) 75оС;
- в) 45оС;
- г) 30оС.

9. Выберите способ формования, используемый при разделке заварного теста:

- а) отсадной;
- б) выемной;
- в) нарезной;

4) опсыпной.

10. Соотнесите температурные и временные режимы выпечки полуфабриката из заварного теста

- |              |              |
|--------------|--------------|
| 1) 130-160°C | а) 30-35 мин |
| 2) 190-220°C | б) 15-20 мин |
| 3) 220-240°C | в) 40-45 мин |
| 4) 150-180°C | г) 10-15 мин |

11. Справедливо ли утверждение, что тесто готовят с использованием химических разрыхлителей:

- а) да;
- б) может быть;
- в) нет;
- г) частично верно

12. Выберите вариант из перечисленных причин, указывающий на следующий недостаток изделий из теста: бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, «закал»:

- а) Высокая температура выпечки;
- б) Недостаточное время выпечки;
- в) Излишки сахара в тесте;
- г) Неравномерный нагрев печи.

13. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры

- а) 70-80°C;
- б) 160-180°C;
- в) 90-120°C;
- г) 100-110°C.

14. Объективным показателем готовности хлеба является

- а) консистенция мякиша;
- б) температура в центре мякиша;
- в) цвет поверхности;
- г) внешний вид изделия.

15. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере

- а) неувлажненной;
- б) увлажненной;
- в) слегка увлажненной
- г) слегка прогретой.

16. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере

- а) слегка прогретой;
- б) неувлажненной;
- в) увлажненной;
- г) слегка увлажненной.

17. В остывочном отделении хлебопекарного предприятия осуществляют...

- а) учет выработанной продукции;
- б) сортировка изделий;
- в) органолептическая оценка изделий;
- г) упаковывание изделий;

д) все перечисленные мероприятия.

18. Максимально допустимый срок выдержки на предприятии хлеба из ржано-пшеничной муки равен... часам.

- а) 6;
- б) 10;
- в) 14;
- г) 13
- д) 24;
- е) 36.

19. Срок реализации в торговле хлебобулочных изделий из сортовой пшеничной муки, массой более 200 грамм равен... часам.

- а) 16;
- б) 18;
- в) 24;
- г) 36;
- д) 6.

20. Влажность корки хлебобулочных изделий спустя 34 часа после выпечки равна... .

- а) практически нулю;
- б) 3-4%;
- в) 5-7%;
- г) 10-13%;
- д) 14-16%.

21. При хранении хлебобулочных изделий в герметичных камерах из полиэтилена поддерживаются следующие параметры воздуха: температура...и относительная влажность ... .

- а) температура 27-30° С;
- б) температура 30-35° С;
- в) температура 35-45° С;
- г) относительная влажность 75-80%;
- д) относительная влажность 80-85%.

22. Газообразующая способность муки зависит:

- а) от качества клейковины;
- б) от содержания собственных сахаров;
- в) от автолитической активности;
- г) от крупности помола.

23. Мука считается сильной:

- а) способная при замесе поглощать большее количество воды;
- б) способная поглощать при замесе меньшее количество воды;
- в) изменяющая структуру при малом количестве воды;
- г) не изменяющая свою структуру при поглощении большого количества

ВОДЫ.

24. Стандартная влажность муки:

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

25. Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей

- а) (+ 20)°С;
- б) (+30)°С;
- в) (+40)°С;
- г) (+35) °С.

II -варинат

1.Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

- а)1000 слоев;
- б) 256 слоев;
- в) 50 слоев;
- г) 80 слоев.

2. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- а) сократиться;
- б) увеличиться;
- в) не имеет значения;
- г) увеличиться в 2 раза.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре, а) 200-225° С; б) 250-300° С; в) 125-150° С; г) 100-125° С.

4. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- а) сахар и мука;
- б) яйцепродукты и мука;
- в) крахмал и мука;
- г) эссенция и мука.

5. Справедливо ли утверждение, что соотношение основного сырья для приготовления классического бисквитного теста соответствует:

а) Яйца : сахар : мука=2:1:1 б) Яйца : сахар : мука=1:1:1 в) Яйца : сахар : мука=3:2:1 г) Яйца : сахар : мука=1:1:2

6. Верно ли, что процесс приготовления заварного теста состоит из заварки муки:

- а) да;
- б) нет.
- в) возможно
- г) верно частично

7. Выберите вариант из перечисленных причин, указывающий на следующий недостаток изделий из теста: заварной полуфабрикат имеет малый объем:

- 1) низкая температура выпечки;
- 2) мука с низким содержанием клейковины;
- 3) излишки сахара в тесте;
- 4) жидкая или слишком густая консистенция теста

8. Установите соответствие между наименованием выпеченного полуфабриката со способом приготовления теста.

1) п/ф для рулетов	а) основной способ
2) п/ф для нарезных пирожных	б) с подогревом

3) п/ф для тортов	в) холодный способ
4) п/ф для пирожных «Буше»	
5) п/ф для пирогов	

9. Выберите виды сырья, используемые для приготовления заварного теста:

- а) аммоний углекислый;
- б) мука;
- в) яйца;
- г) маргарин;
- д) сахар;
- е) вода;
- ж) масло сливочное;
- з) молоко;
- и) соль.

10. Расстойка и выпекание плетенок, сак, мелкой сдобы производится:

- а) на листах;
- б) в формах;
- в) в капсулах;
- г) в формах для тортов.

11. Процесс, приводящий к образованию при выпекании мякиша:

- а) меланоидинообразование (реакции Майяра);
- б) карамелизация;
- в) клейстеризация;
- г) декстринизация.

12. При выпечке тестовые заготовки прогреваются:

- а) постепенно, начиная с поверхности;
- б) постепенно, начиная с мякиша;
- в) сразу во всей массе тестовой заготовки;
- г) постепенно, начиная с середины.

13. К факторам, влияющим на величину усушки хлебобулочных изделий, относятся...

- а) температура изделия;
- б) влажность изделия;
- в) удельная поверхность изделия;
- г) параметры воздуха в остывочном отделении;
- д) все перечисленные факторы.

14. Наибольшую величину усушки в зависимости от формы и сорта при прочих равных условиях имеет...

- а) хлеб ржаной формовой;
- б) хлеб пшеничный формовой;
- в) хлеб ржаной подовый;
- г) хлеб пшеничный подовый;
- д) хлеб ржано-пшеничный.

15. Наименьшую величину усушки, в зависимости от массы хлебобулочных изделий при прочих равных условиях, имеет...

- а) хлеб подовый 1 кг;

- б) хлеб подовый 0.7 кг;
- в) булка круглая 0.5 кг;
- г) булка круглая 0.2 кг;
- д) булка круглая 0.05 кг.

16. Признаками черствения хлебобулочных изделий являются...

- а) потеря эластичности мякишем;
- б) жесткий и крошащийся мякиш; в) ухудшение вкуса и снижение аромата хлеба;
- г) мягкая, эластичная и иногда морщинистая корка;
- д) все вышеперечисленные признаки.

17. К факторам, влияющим на черствение хлебобулочных изделий, относятся...

- а) вид и сорт муки;
- б) рецептура;
- в) технологический режим приготовления изделий;
- г) условия хранения;
- д) все вышеперечисленные факторы.

18. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?

- а) подъемная сила;
- б) кислотность;
- в) массовая доля спирта.

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

- а) созревание
  - б) плесневение
  - в) прогоркание
  - г) прокисание
- 20 Укажите цель просеивания муки
- а) удаление посторонних частиц
  - б) насыщение воздухом
  - в) разрыхление и созревание
  - г) всё выше перечисленное

21. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- а) повышению подъемной силы дрожжей
- б) сокращению длительности брожения
- в) снижению расхода дрожжей
- г) все выше перечисленное

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

- а) патоку
- б) инвертный сироп
- в) пищевую кислоту
- г) все выше перечисленное

23. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

- а) 1
- б) 3

в) 2

г) 4

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

а) яичный порошок

б) меланж

в) сухое молоко

г) солод

25. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

а) для увеличения вязкости

б) для уменьшения вязкости

в) для ослабления вкуса

г) для усиления вкуса

Ответы:

1-вариант		2-вариант	
1	б	1	б
2	а	2	а
3	а	3	а
4	а	4	б
5	а	5	а
6	а,б,г,е,ж,з	6	а
7	а	7	2,4
8	в,г	8	1,2,3-а 4-б 3-в
9	1	9	Б,в,е,ж,и
10	2	10	а
11	в	11	в
12	1,2,4	12	а
13	г	13	д
14	б	14	б
15	а	15	б
16	г	16	д
17	д	17	д
18	в	18	б
19	а	19	в
20	д	20	г
21	а	21	а
22	б	22	б
23	а	23	г
24	г	24	г
25	б	25	г

Максимум- 25 баллов

Критерии оценок:

Каждый ответ оценивается в 1 балл.

Оценка «отлично» 25-24 баллов.

Оценка «хорошо» 23-19 баллов.

Оценка «удовлетворительно» 18 -14 баллов.

Оценка «не удовлетворительно» - 13 и менее баллов

## **2.2 Промежуточная аттестация**

### **Комплект вопросов для собеседования (зачет) по МДК 05.01**

#### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)**

1. Технологическое значение процесса выпекание хлеба при приготовлении хлебобулочных изделий. Образование хлебной корки. Образование хлебного мякиша.
2. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба, методы определения и устранения.
3. Технологические режимы выпекания хлеба формового, используемое оборудование для выпечки хлеба формового.
4. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба формового, методы определения и устранения.
5. Технологические режимы выпекания хлеба заварного. Оборудование для выпечки хлеба заварного. Требования к качеству хлеба заварного, возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба заварного.
6. Выпечка. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Дефекты при нарушении режима выпекания.
7. Определение готовности хлеба по органолептическим показателям.
8. Подбор режимов выпекания булочных изделий. Способы регулирования режимов выпекания булочных изделий.
9. Назначение надрезки. Виды и назначение надрезчиков. Устройство и принцип действия надрезчиков.
10. Определение готовности булочных изделий при выпечке различными методами. Правила техники безопасности при выборе готовой продукции.
11. Понятие упек и усушка хлеба и хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на их величину.
12. Выпечка бараночных изделий. Ошпарка и отделка поверхности бараночных изделий.
13. Методы определения готовности бараночных изделий. Требования к качеству готовых изделий.
14. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Приемы и методы посадки полуфабрикатов в печь для сдобных изделий
15. Требования к качеству готовых сдобных изделий. Дефекты и причины их вызывающие.
16. Методы определения готовности сдобных изделий. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
17. Технологические потери (упек, усушка) при выпекании сдобных изделий. Порядок расчета технологических потерь при выпекании.

18. Выпечка слоеных изделий. Подбор температурных режимов. Методы определения готовности изделий. Требования к качеству изделий.

19. Органолептическая оценка качества слоеных тестовых заготовок перед выпечкой.

20. Технологические режимы выпечки печенья. Методы определения готовности изделий при выпекании. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

21. Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Дефекты готовых изделий и причины их вызывающие.

22. Технологические режимы выпечки пряников. Методы определения готовности пряников. Требования к качеству пряников. Расчет выхода готовой продукции.

### **Критерии оценки:**

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

### **Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике Комплект ситуационных задач (учебная практика УП. 05.01)**

Ситуационная задача № 1. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной машины выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

Ситуационная задача № 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 3. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 4. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 5. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности изделия вышли из печи с притисками. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 6. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг вафельного полуфабриката для изделия «Трубочка вафельная с белковым кремом». Вы завели тесто и стали выпекать полуфабрикаты. Приготовив 5 кг полуфабриката, Вы приступили к изготовлению второй части. При выпечке вафельных листов рисунок на них виден не четко. Какова причина такого дефекта? Что нужно сделать для его устранения?

Ситуационная задача № 7. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг пряников медовых. Вы завели тесто и

раскатали его, с помощью выемки приготовили тестовые заготовки на изделия. При выпечке изделий оказалось разная толщина.

Какова причина такого дефекта?

### **Зачет по учебной и производственной практикам включает в себя сдачу отчета**

Защита отчета проводится после прохождения практики. Планирование и организацию проведения консультаций по прохождению практики и написанию отчета осуществляет кафедра. График проведения консультаций составляется руководителем практики. Первая консультация является, как правило, групповой. В процессе ее проведения разъясняются задачи прохождения практики, требования, предъявляемые к написанию отчета по практике в части содержания и оформления, освещается связь решаемых задач с соответствующими разделами практики, рекомендуется основная литература, даются общие указания по прохождению практики и написанию отчета по ней, сообщаются порядок организации и сроки защиты, критерии оценки отчета.

В ходе индивидуальных консультаций руководитель практики проверяет выполненные разделы отчета. Все ошибки и недоработки должны быть указаны студенту, по ним должны быть даны разъяснения и указания по устранению недостатков, в том числе путём указания дополнительных информационных источников, позволяющих помочь студенту понять допущенные им ошибки и найти правильный путь к решению вопроса.

Руководитель практики обязан письменно (в форме докладной записки) сообщить директору агроколледжа о фактах:

- неявки студента в установленный срок для получения задания;
- пропуска студентом консультаций в течение трёх плановых консультаций подряд.

По итогам прохождения практики студент оформляет отчет в соответствии с предъявляемыми требованиями и сдает руководителю на проверку.

Если отчет по практике, по мнению руководителя, удовлетворяет предъявляемым требованиям, в процессе прохождения практики удовлетворительно решены все поставленные задачи, текст отчета не содержит прямых заимствований, то руководитель рекомендует отчет к защите. В противном случае отчет возвращается студенту на доработку с указанием замечаний, подлежащих исправлению.

Защита является обязательной формой проверки качества прохождения практики, степени достижения цели и успешности решения поставленных задач.

### **Отчет включает комплект следующих документов (приложение 1):**

Аттестационный лист

Индивидуальное задание

Договор с организацией для прохождения практики

Отчет

Дневник практики

Фотопрезентаци

Информацию о прохождении практики на платформе «Факультетус»

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

Оценка знаний по ПМ.05 проводится с целью определения уровня освоения профессионального модуля и включает:

- знание теоретических вопросов дисциплины;
- выполненные практические работы.
- отчеты по учебной и производственной практикам.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;
- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;
- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – зачета.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы, собеседование, тестовые задания.

Оценка знаний, умений и практического опыта уровня освоения профессионального модуля в области учебной и производственной практик и включает:

По учебной практике:

Решение ситуационных задач и защиту отчета

По производственной практике

Собеседование и защиту отчета

Оценка качества прохождения практик по модулю ведется преподавателям (с обсуждением результатов).

Результаты промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по учебной и производственной практикам являются показателем того, как студент работал в течение практической подготовки в соответствии графиком. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – зачета.

Защита отчетов и собеседование производится студентом в назначенный день (не позднее 10 дней после окончания практики), в соответствии с расписанием. Руководитель практики предварительно проверяет отчетную документацию, которую студенты должны предоставить по итогам прохождения практики.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
по учебной/производственной практике УП \_\_\_\_/ПП \_\_\_\_

Семестр: \_\_\_\_\_ специальность \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_

ФИО студента \_\_\_\_\_  
Наименование организации и адрес места прохождения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

в объеме \_\_\_\_\_ часа с «\_\_» \_\_\_\_\_ Г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ Г.

**Сведения об уровне освоения общекультурных компетенций (ОК)**

Наименование компетенций	Руководитель от организации	Руководитель от института
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена

**Сведения об уровне освоения общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК)**

Наименование компетенций	Руководитель от организации	Руководитель от института
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена
	освоена / не освоена	освоена / не освоена

Интегрированная оценка за производственную практику \_\_\_\_\_  
Оценка осуществляется по показателям и критериям согласно СМК-П-02-01.  
Заключение: аттестуемая \_\_\_\_\_ владение компетенциями.  
\_\_\_\_\_ продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)

Руководитель от организации \_\_\_\_\_ Дата 14.12.2020 г.

Руководитель практики от Кузбасского ГАУ: \_\_\_\_\_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого»  
**Агроколледж**

Специальность \_\_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на \_\_\_\_\_ производственной \_\_\_\_\_ практику

для \_\_\_\_\_  
студента \_\_\_\_\_ курса группа \_\_\_\_\_

Место прохождения практики :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Срок прохождения практики: с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г»

Цель прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Вопросы, подлежащие изучению и отрабатываемые элементы практической подготовки:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Задание принято к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
(подпись студента)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (должность) (подпись)

Отметка о выполнении задания: выполнено в полном объеме  
выполнено частично  
не выполнено

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого»  
Агроколедж

**ДНЕВНИК**  
**прохождения производственной/учебной практики**  
**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

---

---

---

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Сроки практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)

---

---



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого»  
Агроколедж

Специальность \_\_\_\_\_  
(код и наименование)

**ОТЧЕТ**

**о прохождении \_\_\_\_\_ практики**  
(вид практики)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. студента)

\_\_\_\_\_ курс обучения \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (полное наименование структурного подразделения профильной организации и фактический адрес)

**В ходе практики выполнял следующие работы:**

- 1.
- 2.
- 3.

Информация о прохождении практики на платформе «Факультетус» размещена «\_\_»  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Отчет подготовлен \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

**К отчету прилагается фотоотчет в форме фотопрезентации**

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_

М.П. \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Отчет принят: \_\_\_\_\_ (дата)

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики Кузбасской ГСХА: \_\_\_\_\_  
ФИО \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Кемерово, 20\_\_