

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Хлебокомбинат» с. Кошки
Новичкова Т. А.

« 15 » 01 2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО
«Губернский техникум м.р.
Кошкинский»

А.В.Чугунов

« 15 » 01 2013г.

Комплект контрольно-оценочных средств
по оценке освоения итоговых образовательных результатов
профессионального модуля

ПМ.1 Размножение и выращивание дрожжей

профессиональной образовательной программы
по профессии начального профессионального образования
260103.01 Пекарь

с. Надеждино 2013 г.

Разработчик

ГБОУ СПО «ГТ м.р. К» Марыкова С.В. – мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ООО «Хлебокомбинат», директор Т.А.Новичкова.

Протокол/акт согласования комплекта контрольно-оценочных средств по оценке освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля

ПМ.1 Размножение и выращивание дрожжей.

№ _____ от « _____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	6
3.	Инструментарий оценки	8
4.	Входные требования допуска обучающегося к выполнению практической работы	26
5.	Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля	27
6.	Инструкция для обучающегося	29
7.	Инструкция для эксперта – экзаменатора	34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по виду профессиональной деятельности ПМ. 1. **Размножение и выращивание дрожжей** в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования **260103.01 Пекарь**

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ.1. Размножение и выращивание дрожжей являются следующие нормативные документы:

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии начального профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утв. приказом МО РФ от 21.06.2010г. № 650;

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01.Размножение и выращивание дрожжей , утвержденная директором ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» и согласованная с работодателем - директором ООО «Хлебокомбинат» с. Кошки;

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденное распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский», утвержденная директором

график проведения квалификационных экзаменов по профессиональному модулю, утвержденный директором ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» 26.12. 2012 г.

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, содержит один вариант практического задания по приготовлению «Активированных дрожжей».

Практическое задание разработано по документу « Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях».Рецептура сред и технологические параметры активации хлебопекарных дрожжей .Таб.1

Для оценки образовательных результатов используется метод сопоставления параметров продемонстрированной деятельности и метод сопоставления характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

На основании графика учебного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 260103.01 Пекарь определена дата проведения итоговой оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ.1. Размножение и выращивание дрожжей 27.04.2013 года.

Для оценки освоения результатов профессионального модуля ПМ.1. **Размножение и выращивание дрожжей** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

В соответствии с Положением о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования обучающихся ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель, при котором принимается

решение по освоению/не освоению вида профессиональной деятельности, – не менее 70 процентов.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена (один общий на группу) и в экзаменационный лист кандидата (один отдельно на каждого кандидата) и подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Размножение и выращивание дрожжей.

Должен иметь практический опыт выполнения работ по производству дрожжей.

Уметь: размножать и выращивать дрожжи;

активировать прессованные дрожжи;

выполнять контрольные анализы;

обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.

Знать: способы изменения температуры дрожжей;

методы определения кислотности и подъемной силы дрожжей;

методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

правила организации работ в цеху;

требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.

2.2. Предметы оценивания

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.

2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	1.Выполняет подготовку к проведению активации дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. 2.Проводит органолептический контроль за сырьем и технологическими параметрами активации дрожжей. 3.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при размножении и выращивании дрожжей.
ПК1.2.Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	4Выполняет активацию сушеных дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. 5.Определяет подъемную силу дрожжей согласно инструкции. 6.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	7. Выполняет обслуживание, мытье и дезинфекцию используемого оборудования, расходных емкостей и помещений при производстве дрожжей. 8. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при работе с оборудованием дрожжевого цеха.

2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1.Выполняет подготовку к проведению активации дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.	Оценка процесса по подготовке к проведению активации дрожжей в модельной ситуации.
2.Проводит органолептический контроль за технологическими параметрами активации дрожжей.	Оценка продукта контроля технологических параметров активации дрожжей в модельной ситуации
3.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при размножении и выращивании дрожжей.	Оценка процесса активации дрожжей в модельной ситуации
3.Выполняет активацию сухих дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.	Оценка продукта активации дрожжей на основании предложенной технологической карты в модельной ситуации
4.Определяет подъемную силу дрожжей методом «всплывающего шарика»	Оценка продукта подъемной силы дрожжей в модельной ситуации.
5. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.	Оценка процесса приготовления и определения подъемной силы активированных дрожжей в модельной ситуации.
6. Выполняет обслуживание, мытье и дезинфекцию используемого оборудования, расходных емкостей и помещений при производстве дрожжей в соответствии с СанПиН 2.3.4.545-96	Оценка продукта обслуживания и санитарной обработки оборудования, расходных емкостей и помещений при производстве дрожжей в модельной ситуации.
7. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при работе с оборудованием дрожжевого цеха.	Оценка процесса выполнения обслуживания и санитарной обработки расходных емкостей и оборудования в модельной ситуации.

2.5. Требования к кадровому обеспечению оценки

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации

Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Технология хлебопекарного производства»

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

ЗАДАНИЕ:

Активировать сухие дрожжи для приготовления теста и определить качество дрожжей по всплывающему шарик. Рецептура: 2.5 г сухих дрожжей, 30г воды, 10г муки, 1г-сахара
Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Мука пшеничная 1сорта-22г Сухие дрожжи-2.5г Сахар-1г Вода -30г	1.Для активации сухих дрожжей: Мука пшеничная 1сорта 10г Сухие дрожжи-2.5г Сахар-1г Вода -30г	1.Дизраствор. 2.Скребок. 3.Ветошь.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1.Сито 2.Технологическая карта. 3.Инструкция	1.Фарфоровая чашка емкостью 200мл 2. Пестик 3.Мерная кружка-2шт емкостью-200мл 4.Венчик. 5.Стакан- емкостью 200мл 6.Блюдо- емкостью 500мл 7.Ст.ложка	1.Фарфоровая чашка емкостью 200мл 2. Пестик 3.Мерная кружка-2шт емкостью-200мл 4.Венчик. 5.Стакан- емкостью 200мл 6.Блюдо- емкостью 500мл 7.Ст.ложка
Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 3.Термометр 4.Водонагреватель 5.Расстоечный шкаф	Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2.Часы 3.Термометр	Оборудование: 1.Моечная ванна

Документация:

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
2. Технологические карты .
3. Инструкции.

Норма времени на одного обучающегося:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей – 90 минут

ПК1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов – 30 минут

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Дополнительно:

- подготовка к работе - 5 мин.
- уборка рабочего места - 5 мин.
- контроль качества выполненного задания - 20 мин. на каждого экзаменуемого.

Место проведения:

- ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» кабинет ЛПЗ

Инструмент оценки

1. Порядок выполнения комплексного практического задания:

«Активация сухих дрожжей и определение качества дрожжей по всплывающему шарик».(Приложение 1).

2. Технологическая карта (Приложение 2).

3. Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.1 (Приложение 3).

4. Критерии оценки продукта деятельности при приготовлении, контроле физических параметров и их поддержки. (Приложение 4).

5. Сводная таблица оценки сформированности ПК1.2 (Приложение 5).

6. Критерии оценки продукта деятельности при приготовлении активированных дрожжей. (Приложение 6).
7. Сводная таблица оценки сформированности ПК1.3 (Приложение 7).
8. Критерии оценки продукта деятельности при обслуживании и обработке дрожжевого оборудования. (Приложение 8).
9. Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы
«Активация сухих дрожжей и определение качества дрожжей по всплывающему шарик» (Приложение 9)
10. Входные требования допуска к выполнению практической работы (Приложение 10).
11. Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 11).
12. Инструкция для обучающегося (Приложение 12).
13. Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 13)

Порядок выполнения комплексного практического задания
«Активация сухих дрожжей и определение качества дрожжей по
всплывающему шарiku»

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Определить качество сырья органолептическим способом.
7. Выполнить подготовку сырья, обеспечить и поддерживать условия для активации сухих дрожжей.
 - просеять муку,
 - нагреть воду до 32* С,
 - дрожжи растворить в воде
 - в суспензию внести муку и сахар
 - перемешать до однородной массы
 - оставить для активации на 20- 90 мин.
8. Выполнить контроль качества активированных дрожжей по подъемной силе (10-15 минут по всплывающему шарiku).
 - Определение подъёмной силы дрожжей (ГОСТ 171-81). 10 г активированных дрожжей и 10-12 г муки помещают в ступку и замешивают тесто. Полученное тесто разделяют пополам и скатывают в шарики. В стакан наливают воду с температурой 32 °С. Два шарика одновременно опускают в стакан с водой, который помещают в термостат (32 °С).

Отмечают время с момента опускания шариков до момента всплытия их на поверхность. Находят среднее арифметическое двух параллельных определений.

13. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
14. Произвести уборку рабочего места
15. Уложиться в норму времени.
16. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Технологическая карта
«Активация сухих дрожжей»

ПРОДУКТЫ в ГР НА ПОРЦИЮ	ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
1.Мука пшеничная 1 сорта 10г 2.Сухие дрожжи-2.5г 3.Сахар-1г 2. Вода-30г	.Расстоечный шкаф 2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 3.Термометр 4.Водонагреватель 5.Часы 6.Мерный стакан. 7.Блюдо- емкостью 500мл 8 Ст.ложка 9.Венчик.	Активация дрожжей в мучной суспензии. В емкость загружают дрожжи, заливают воду температурой (32 +/- 2) °С, выдерживают 20 - 30 мин. при перемешивании до получения однородной суспензии, вносят муку, сахар и перемешивают до получения однородной суспензии и оставляют для активации на 20-90 мин.

ГОТОВНОСТЬ АКТИВИРОВАННЫХ ДРОЖЖЕЙ.

ДРОЖЖЕВАЯ СУСПЕНЗИЯ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ ПРИМЕРНО В ДВА РАЗА И НА ПОВЕРХНОСТИ ОБРАЗУЕТСЯ ПУЗЫРЯЩАЯ «ШАПКА». ТЕМПЕРАТУРА 30-32°С.

Технологическая карта
«Определение подъемной силы дрожжей ускоренным методом»

ПРОДУКТЫ в ГР НА 1 ПОРЦИЮ	ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
1. Мука пшеничная 1 сорта 12г 2.Активированные сухие дрожжи 10г	1.Расстоечный шкаф 2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-2шт 3.Термометр 4.Водонагреватель 5.Часы 6.Мерный стакан. 7.Фарфоровая чашка. 8.Пестик.	10 г дрожжей и 10-12 г муки помещают в ступку и замешивают тесто. Полученное тесто разделяют пополам и скатывают в шарики. В стакан наливают воду температурой 32 °С. Два шарика одновременно опускают в стакан с водой, который помещают в термостат (32 °С). Отмечают время с момента опускания шариков до момента всплытия их на поверхность. Находят среднее арифметическое двух

		параллельных определений.
--	--	---------------------------

Время с момента опускания шариков до момента всплытия их на поверхность и будет являться подъемной силой дрожжей.

Сушеные дрожжи должны иметь подъемную силу 70-90 мин. В результате активации повышается подъемная сила дрожжей, что позволяет снижать их расход на 12-20% и будет составлять 15 минут.

Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.1

[illegible]

№ пп	ФИО экзаменуемого	1.Выполняет подготовку к проведению активации дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. 2.Проводит органолептический контроль за технологическими параметрами активации дрожжей.						Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при размножении и выращивании дрожжей. Объект оценки: процесс приготовления активированных дрожжей в модельной ситуации.						Н а б р а н о б а л л о в	%	Заключение о сформирова нности ПК 1.1
		Органолеп тическая оценка сырья	Температ ура воды	консисте нция	температу ра дрожжево й суспензии	точн ость доз ировк и сырь я	ИТОГ О ПО ПОКА ЗА ТЕЛЮ	Пользует ся исправны м инструме нтом	Прим еняет безоп асны е прие мы веден ия работ	Подде ржива ет безопа сную органи зацию рабоче го места	Соблю дает технол огичес кую послед овател ьность операц ий	Вып олня ет норм у времени	ИТОГ О ПО ПОКА ЗА ТЕЛЮ			
Макс кол-во баллов		1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	10		

Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: «___» _____ 2012

Критерии оценки параметров процесса приготовления активированных дрожжей в модельной ситуации.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. Выполняет подготовку к проведению активации дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.

Проводит органолептический контроль за сырьем и технологическими параметрами активации дрожжей.

Оценка продукта деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Цвет, вкус, запах муки и дрожжей	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
2	Температурные параметры сырья	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
3	Состояние дрожжевой суспензии	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
4	Технологические параметры дрожжевой суспензии.	Установлены и поддерживаются технологические параметры	1
		Не установлены и не поддерживаются технологические параметры	0
5	Точность дозирования сырья	Не превышает нормы отклонения массы	1
		Превышает норму отклонения	0
6.	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
7.	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
8.	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
9.	Соблюдает технологическую последовательность	Соблюдает технологическую последовательность операций	1

	операций	Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
10.	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10 баллов

Приложение 5.

Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.3

[illegible]

№ П П	ФИО экзаменуемого	Выполняет обслуживание, мытье и дезинфекцию используемого оборудования, расходных емкостей и помещений при производстве дрожжей				Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при работе с оборудованием дрожжевого цеха и расходными емкостями						Наб ран о бал лов	% выпо лнен ия	Заключение о сформирован ности ПК 1.3
		Соблюдение всех параметров	органолептическая оценка чистоты мытого оборудования и расходных емкостей	приготовление и использование моющего раствора	ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ	Пользуется исправным инструментом	Применяет безопасные приемы ведения работ	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Выполняет норму времени	ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ			
	Макс кол-во баллов	1	1	1	3	1	1	1	1	1	5	8		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 2012г

Критерии оценки продукта деятельности при обслуживании, мытье и дезинфекции используемого оборудования, расходных емкостей и помещений при производстве дрожжей

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

№ п/ п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количе ство баллов
1	Параметры при обслуживании оборудования	Находятся в допустимых пределах	1
		Выходит за рамки допустимых пределов.	0
2	Органолептическая оценка чистоты мытого оборудования и расходных емкостей	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
3	Правильно приготовленный моющий раствор	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
4	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
5	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
6	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
7	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Соблюдает	1
		Не соблюдает	0
8	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			8балло в

Приложение 7.

Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.2

№ пп	ФИО экзаменуемого	Выполняет активацию сушеных дрожжей в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.			Определяет подъемную силу активированных дрожжей методом всплывающего шарика				Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами					и т о г о	Н аб ра но ба лл ов	%	За ключе ние о сфор миро вано сти ПК 4.3
		Поверх ность активиро ванных дрожжей	Увели чение объем а	Продо лжите льнос ть актив ации	Точно сть дозиро вани я	Тем пера тура вод ы	п о д ъ е м н а я с и л а	И Т О Г О П О П О К А З А Т Е Л Ю	Пол ьзу ется испр авн ым инст рум енто м и обор удов ание м	При мен яет безо пасн ые прие мы веде ния рабо т при рабо те с инст рум енто м и обор удов ание м	Под дер жив ает безо пасн ую орга низа цию рабо чего мест а	Со бл юд ает тех ни чес кую по сле дов ате ль но ст ь оп ер ац ий	В ы п о л н е н я е т н о р м у в р е м е н и				
		1	1	1	1	1	1	6	2	2	1	1	1	7	13		
1.																	
2.																	

3.																	
4.																	
5.																	
6.																	
7.																	
8.																	
9.																	
10.																	
11.																	
12.																	
13.																	
14.																	

Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 2012г.

**Критерии оценки продукта и процесса деятельности
при приготовлении активированных дрожжей и определении подъемной силы
дрожжей по всплывающему шарiku.**

ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
Выполняет активацию сухеных дрожжей в соответствии с технологической карты			
1	Поверхность активированных дрожжей	соответствует ТК	1
		не соответствует ТК	0
2	Увеличение объема	Соответствует ТК	1
		Не соответствует ТК	0
3	Продолжительность активации	Соответствует ТК	1
		Не соответствует ТК	0
ИТОГО:			3балла
Определяет подъемную силу активированных дрожжей методом всплывающего шарика			
4	Точность дозирования	Соответствует установленной в ТК	1
		Не соответствует установленной в ТК	0
5	Температура воды	Соответствует ТК	1
		Не соответствует ТК	0
6	Подъемная сила	Соответствует ТК	1
		Не соответствует ТК	0
ИТОГО:			3балла
Выполняет правила охраны труда.			
8	Пользуется исправным инструментом и оборудованием	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	2
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
9	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	2
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
10	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0

11	Соблюдает технологическую последовательность операций	Соблюдает технологическую последовательность операций	1
		Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
12	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			7 баллов
ИТОГО:			13 баллов

Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы

«Активация сухих дрожжей и определение качества дрожжей по всплывающему шарик»

Наименование ОУ: ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р.Кошкинский»

Дата проведения: 2013 года

[illegible]

Эксперт

Эксперт

Эксперт	
---------	--

Эксперт

Входные требования допуска к выполнению практической работы

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

1. Наличие комплекта санитарной одежды:

- головного убора,
- фартука х/б,
- полотенца х/б,
- обуви закрытой на резиновой подошве,
- куртка х/б,
- носового платка х/б.

2. Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии:

- чистоты рук,
- рабочего маникюра,
- отсутствия порезов на руках,
- отсутствия украшений на пальцах и в ушах.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

**Условия положительного/отрицательного заключения
по освоению профессионального модуля**

Комплексное практическое задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций в отдельности и освоение профессионального модуля в целом.

Допуском к выполнению комплексного практического задания является соблюдение обучающимся правил личной гигиены и санитарии. В случае нарушения определенных правил обучающийся не допускается к выполнению задания.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля в целом обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов по каждой профессиональной компетенции.

В случае если обучающийся набирает меньше установленного минимального количества баллов по профессиональной компетенции, профессиональный модуль считается не освоенным.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 1).

Таблица 1.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции**ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 1.1. не сформирована	ПК 1.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов составляет 13 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов обучающийся должен набрать не менее 9 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 2).

Таблица 2.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции**ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов.**

Набрано баллов	< 9 баллов	≥ 9баллов
Процент выполнения	< 70 %	≥ 70 %

задания		
Оценка	ПК 1.2. не сформирована	ПК 1.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Составляет 8 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 1.3. «**Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.**» обучающийся должен набрать не менее 6 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 3).

Таблица 3.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

ПК 1.3.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Набрано баллов	< 6 баллов	≥ 6 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.3. не сформирована	ПК 4.3. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей составляет 31 балл.

Для принятия решения об освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей»

обучающийся должен набрать не менее 22балла, что составляет 70% от общего количества баллов (Таблица 4).

Таблица 4.Оценочная шкала по профессиональному модулю

ПМ.01.Размножение и выращивание дрожжей

Набрано баллов	< 22балла	≥ 22балла
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПМ. 01. не освоен	ПМ. 01. освоен

Инструкция для обучающегося

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.1. Размножение и выращивание дрожжей профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

Вы работаете пекарем на одном из предприятий хлебопекарного производства Самарской области.

Вам предстоит выполнить следующее практическое задание.

Задание: Активировать сухие дрожжи для приготовления теста и определить качество дрожжей по всплывающему шарик. Рецепт: 2.5 г сухих дрожжей, 30г воды, 10г муки, 1г-сахара.

Этапы выполнения задания:

1. Провести подготовку к выполнению задания.
2. Провести активацию сухих дрожжей и определить подъемную силу дрожжей по всплывающему шарик.
3. Провести санитарную обработку емкостей , инвентаря.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Мука пшеничная 1 сорта-22г Сухие дрожжи-2.5г Сахар-1г Вода -30г	1.Технологическая карта 2.Технологическая карта	1.Дизраствор. 2.Скребок. 3.Ветошь.

Инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
--------	--------	--------

1.Сито 2.Технологическая карта. 3.Инструкция	1.Фарфоровая чашка емкостью 200мл 2. Пестик 3.Мерная кружка-2шт емкостью-200мл 4.Венчик. 5.Стакан- емкостью 200мл 6.Блюдо- емкостью 500мл 7.Ст.ложка	1.Фарфоровая чашка емкостью 200мл 2. Пестик 3.Мерная кружка-2шт емкостью-200мл 4.Венчик. 5.Стакан- емкостью 200мл 6.Блюдо- емкостью 500мл 7.Ст.ложка
--	--	--

Оборудование:

- 1.Весы электронные - МТ 6 В1 ДА-8/4-\1шт
- 3.Термометр
- 4.Водонагреватель
- 5.Расстоечный шкаф
- 6.Часы.
- 7.Моечная ванна.

Общее время выполнения задания:

- 180 минут.

Входные требования допуска к выполнению практической работы:

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

1. Наличие комплекта санитарной одежды:

- головного убора,
- фартука х/б,
- полотенца х/б,
- обуви закрытой на резиновой подошве,
- куртка х/б,
- носового платка х/б.

2. Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии:

- чистоты рук,
- рабочего маникюра,
- отсутствия порезов на руках,
- отсутствия украшений на пальцах и в ушах.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

Порядок выполнения комплексного практического задания:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
 2. Получить и изучить задание.
 3. Изучить технологическую карту.
 4. Получить сырье.
 5. Организовать рабочее место.
 6. Определить качество сырья органолептическим способом.
 7. Выполнить подготовку сырья, обеспечить и поддерживать условия для активации сухих дрожжей.
 - просеять муку,
 - нагреть воду до 32* С,
 - дрожжи растворить в воде
 - в суспензию внести муку и сахар
 - перемешать до однородной массы
 - оставить для активации на 20- 90 мин.
 8. Выполнить контроль качества активированных дрожжей по подъемной силе (10-15 минут по всплывающему шарик).
 - Определение подъёмной силы дрожжей (ГОСТ 171-81). 10 г активированных дрожжей и 10-12 г муки помещают в ступку и замешивают тесто. Полученное тесто разделяют пополам и скатывают в шарики. В стакан наливают воду с температурой 32 °С. Два шарика одновременно опускают в стакан с водой, который помещают в термостат (32 °С).
- Отмечают время с момента опускания шариков до момента всплытия их на поверхность. Находят среднее арифметическое двух параллельных определений.
13. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
 14. Произвести уборку рабочего места
 15. Уложиться в норму времени.
 16. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Инструкция для эксперта-экзаменатора

Комплексное практическое задание по оценке ПМ.01 Выполнение работ по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряда)

Задание:

Активировать сухие дрожжи для приготовления теста и определить качество дрожжей по всплывающему шарик. Рецепт: 2.5 г сухих дрожжей, 30г воды, 10г муки, 1г-сахара.

Этапы выполнения задания:

1. Провести подготовку к выполнению задания.
2. Провести активацию сухих дрожжей и определить подъемную силу дрожжей по всплывающему шарик.
3. Провести санитарную обработку емкостей , инвентаря.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Мука пшеничная 1 сорта-22г Сухие дрожжи-2.5г Сахар-1г Вода -30г	1.Технологическая карта 2.Технологическая карта	1.Дизраствор. 2.Скребок. 3.Ветошь.

Инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
--------	--------	--------

1.Сито 2.Технологическая карта. 3.Инструкция	1.Фарфоровая чашка емкостью 200мл 2. Пестик 3.Мерная кружка-2шт емкостью-200мл 4.Венчик. 5.Стакан- емкостью 200мл 6.Блюдо- емкостью 500мл 7.Ст.ложка	1.Фарфоровая чашка емкостью 200мл 2. Пестик 3.Мерная кружка-2шт емкостью-200мл 4.Венчик. 5.Стакан- емкостью 200мл 6.Блюдо- емкостью 500мл 7.Ст.ложка
--	--	--

Оборудование:

- | | |
|--|--------------------|
| 1.Весы электронные - МТ 6 В1 ДА-8/4-\1шт | 2.Термометр |
| 3.Водонагреватель | 4.Расстоечный шкаф |
| 5.Часы. | 6.Моечная ванна. |

Документация:

- Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
- Технологические карты .
- Инструкции.

Общее время выполнения задания:

- 180 минут.

Входные требования допуска к выполнению практической работы:

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

- Наличие комплекта санитарной одежды:
 - головного убора,
 - фартука х/б,
 - полотенца х/б,
 - обуви закрытой на резиновой подошве,
 - куртка х/б,
 - носового платка х/б.
- Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии:
 - чистоты рук,
 - рабочего маникюра,
 - отсутствия порезов на руках,
 - отсутствия украшений на пальцах и в ушах.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

Порядок выполнения комплексного практического задания:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Определить качество сырья органолептическим способом.
7. Выполнить подготовку сырья, обеспечить и поддерживать условия для активации сухих дрожжей.
 - просеять муку,
 - нагреть воду до 32* С,
 - дрожжи растворить в воде
 - в суспензию внести муку и сахар
 - перемешать до однородной массы
 - оставить для активации на 20- 90 мин.
8. Выполнить контроль качества активированных дрожжей по подъемной силе (10-15 минут по всплывающему шарик).
 - Определение подъёмной силы дрожжей (ГОСТ 171-81). 10 г активированных дрожжей и 10-12 г муки помещают в ступку и замешивают тесто. Полученное тесто разделяют пополам и скатывают в шарики. В стакан наливают воду с температурой 32 °С. Два шарика одновременно опускают в стакан с водой, который помещают в термостат (32 °С).

Отмечают время с момента опускания шариков до момента всплытия их на поверхность. Находят среднее арифметическое двух параллельных определений.

13. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
14. Произвести уборку рабочего места, инвентаря и расходных емкостей.
15. Уложиться в норму времени.
16. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

ГОТОВНОСТЬ АКТИВИРОВАННЫХ ДРОЖЖЕЙ.

ДРОЖЖЕВАЯ СУСПЕНЗИЯ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ ПРИМЕРНО В ДВА РАЗА И НА ПОВЕРХНОСТИ ОБРАЗУЕТСЯ ПУЗЫРЯЩАЯ «ШАПКА». ТЕМПЕРАТУРА 30-32°С.

Сушеные дрожжи должны иметь подъемную силу 70-90 мин. В результате активации повышается подъемная сила дрожжей, что позволяет снижать их расход на 12-20% и будет составлять 15 минут.

Принятие решения о сформированности профессиональных компетенций:

- Оценивание в баллах ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей по критериям Приложения 4, результаты заносить в таблицу Приложение 3
- Оценивание в баллах ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов по критериям Приложения 7 результаты заносить в таблицу (Приложение 8).
- Оценивание в баллах ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха по критериям Приложения 5, результаты заносить в таблицу (Приложение 6).
- При принятии решения о сформированности / несформированности ПК1.1., ПК1.2., и ПК1.3 руководствоваться Таблицами 1,2,3, Условий положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 11).
- После оценивания ПК 1.1., ПК 1.2., и ПК 1.3. оформить Таблицу итоговых результатов оценки выполнения комплексного практического задания (Приложение 9).
- При принятии решения об освоении / не освоении вида профессиональной деятельности / профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряда) руководствоваться Таблицами 1,2,3,4, Условий положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 9).

