

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»



**Комплект
контрольно-оценочных средств
по МДК 01.01. Технология производства дрожжей
ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей
по профессии 19.01.04 Пекарь**

БЕЛГОРОД, 2022г

Оценочные средства профессионального модуля разработаны на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.04 Пекарь**

Организация-разработчик: ОГАОУ СПО «Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
Протокол №___ от ___ 20__ г
Председатель МК
И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
Борисовская Н.Г.

Разработчик:

Рязанова Н.Т., преподаватель специальных дисциплин, Почетный работник
НПО РФ

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению следующего вида профессиональной деятельности:

ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей;
и составляющих их профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.
Формой аттестации по профессиональному модулю экзамен МДК

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 Технология производства дрожжей	Экзамен	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование - устный опрос на практических и лабораторных занятиях - проверка выполнения письменных заданий; - проведение контрольных работ; - контроль самостоятельной работы в письменной, устной или компьютерной форме; - оценка подготовки обучающегося к практическому занятию
УП	Дифференцированный зачет	Интерпретация наблюдения и анализ деятельности обучающегося в соответствии с технологическим процессом
ПП	Дифференцированный зачет	Интерпретация наблюдения и анализ деятельности обучающегося в соответствии с технологическим процессом

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК.1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<ul style="list-style-type: none">- последовательность технологических операций в соответствии с технологической картой;- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для размножения и выращивания дрожжей;
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	<ul style="list-style-type: none">- технологический процесс при приготовлении заварок, заквасок в соответствии со сборником рецептур;- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления жидких дрожжей;- обоснованность определения качества приготовления заварок, заквасок в соответствии органолептических методов
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	<ul style="list-style-type: none">- соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами в дрожжевом цехе;- обоснованность способов обработки оборудования дрожжевого цеха;- обоснованность правил организации работ в цеху;
ОК .1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none">- мотивация освоения и реализация учебной деятельности;- положительная динамика учебной деятельности;- самопрезентация своей будущей профессии
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none">- обоснование способов достижения цели;- соответствие действий разработанному плану;- соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;- обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для

	<p>решения поставленной цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;
<p>ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; - обоснованность выбора текущего контроля; - ясность и аргументированность изложения собственного мнения; - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - адекватность оценки ответственности за результат своей работы;
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач;
<p>ОК.5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.
<p>ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Успешное решение ситуативных задач связанных с использованием профессиональных компетенций

2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 дрожжей и подъемной силы;
- 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.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса в ходе освоения профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

наименование	количество баллов	набрано
оценка результатов тестирования; (билеты тесты, устный ответ)	5 баллов	
оценка результатов выполнения лабораторно-практических занятий	5баллов	
оценка результатов выполнения самостоятельной работы	5баллов	
оценка правильности решения производственных		

ситуаций;	5баллов	
оценка выполнения алгоритма действий при выполнении практических работ.	5баллов	

- 5 (отлично) -25-23б
4 (хорошо) -22-20б
3 (удовл) -19-17б
2 (неудовл) 1бб и менее

4. Задания для оценки освоения МДК 01.01 Технологии производства дрожжей

Контрольная работа

ПМ.01Размножение и выращивание дрожжей

Раздел 1.1 Сырье и материалы.

Вариант №1

1.Выберете основное сырье для хлебопекарного производства.

- а) дрожжи б) маргарин в) орехи г) яйца

2.Что относится к тарному хранению сырья?

- а) автоцистерны б) бункеры в) мешки г) силосы

3.Что относится к зерновым культурам?

- а) гречка б) подсолнух в) пшеница г) рис

4.Выберите сорт ржаной муки

- а) в/с б) 1 сорт в) 2 сорт г) обойная

5.Когда сеют яровую пшеницу?

- а) осенью б) весной в) летом г) вместе с озимой

6.Назовите качественный показатель всех видов и типов муки

- а) вид муки б) тип муки в) партия муки г) сорт муки

7.Какие изменения происходят в муке при хранении?

- а) смешивание б) прокисание в) созревание г) выбеливание

8.Какие оптимальные условия хранения прессованных дрожжей?

1. t 2-15*с 3. t 18 -20*с 1.12 суток 3. 24суток
2. t 0 -4*с 4. t 10-12*с 2.20 суток 4. 3суток

9.Дополните определение: питательной средой для выращивания дрожжей является отход свеклосахарного производства - ...

10.Назовите виды помола зерна: ...и...

Контрольная работа

ПМ.01Размножение и выращивание дрожжей

Раздел 1.1 Сырье и материалы.

Вариант №2

1. Выберите дополнительное сырье для хлебопекарного производства.

- а) маргарин б) дрожжи в) соль г) вода

2. Что относится к бестарному хранению сырья?

- а) мешки б) бочки в) автоцистерны г) ящики

3.Что относится к крупяным культурам?

- а) рожь б) пшеница в) гречка г) овес

4. Выберите сорт пшеничной муки

- а) ржаная б) сеяная в) обдирная г) высший сорт

5. Когда сеют озимую рожь?

- а) осенью в) весной в) вместе с ярой г) летом

6. Назовите основной показатель сорта муки.

- а) зола б) крахмал в) белок г) витамины

7. Какие изменения происходят в муке при порче?

- а) прогоркание б) выбеливание в) плесневение г) прокисание

8. Какие оптимальные условия хранения дрожжевого молока?

1. t 2 -15*С 3. t 18-20*С 1. 12 суток 3. 24 суток
2. t 0 – 4*С 4. t 10 -12*С 2. 20 суток 4. 3 суток

9. Дополните определение: ...- представляют собой скопление дрожжевых клеток определенной расы, выраженных в особых условиях на питательных средах.

10. На повторительных помолах зерно.....

Эталоны ответов**Контрольная работа****Раздел 1.1 Сырье и материалы**

№	Вариант №1	Вариант №2	Кол-во баллов
1	а	а	1
2	в	в	1
3	в	в	1
4	г	г	1
5	б	а	2
6	г	а	2
7	а	г	3
8	2,1	1, 4	3
9	Меласса	Дрожжи	3
10	Разовые, повторительные	Измельчается	3

«5» 18-20 бал. «4» 16-17 бал. «3» 14-15 бал. «2» 14 и менее

ТЕСТ НА ТЕМУ: «СТРОЕНИЕ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ЗЕРНА»**1. Из скольких слоев состоит семенная оболочка зерна?**

- а) 1 б) 3 в) 5 г) 2

2. Что образуется на верхушке зерна?

- а) бородка б) зародыш в) корешки. г) почечки

3. Что относится к органическим веществам?

- а) белки б) вода в) минеральные вещества г) углеводы

4. Что относится к неорганическим веществам?

- а) витамины б) липиды в) вода г) пигменты

5. Алейроновый слой служит для...

- а) хранения питательных веществ
б) защищает от механических повреждений
в) защищает от попадания ядовитых веществ
г) защищает от вредных внешних воздействий

6. Чем заполнена главная масса зерна?

- а) зародышем б) семейной оболочкой в) алейроновым слоем г) эндоспермом

7. Зачаток будущего растения?

- а) белки б) зародыш в) оболочка г) лучинистое ядро

8. Что относится к зерновым культурам?

- а) пшеница б) гречка в) рис г) соль

9. Что относится к крупяным культурам?

- а) пшеница б) гречка в) рис г) соль

10. Какая пшеница возделывается в России?

- а) озимая. б) осенняя. в) яровая г) летняя

ТЕСТ НА ТЕМУ: «СТРОЕНИЕ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ЗЕРНА»

1. Из скольких слоев состоит семенная оболочка зерна?

- а) 1 б) 3 в) 5 г) 2

2. Что образуется на верхушке зерна?

- а) бородка б) зародыш в) корешки. г) почечки

3. Что относится к органическим веществам?

- а) белки б) вода в) минеральные вещества г) углеводы

4. Что относится к неорганическим веществам?

- а) витамины б) липиды в) вода г) пигменты

5. Алейроновый слой служит для...

- а) хранения питательных веществ
б) защищает от механических повреждений
в) защищает от попадания ядовитых веществ
г) защищает от вредных внешних воздействий

6. Чем заполнена главная масса зерна?

- а) зародышем б) семейной оболочкой в) алейроновым слоем г) эндоспермом

7. Зачаток будущего растения?

- а) белки б) зародыш в) оболочка г) лучинистое ядро

8. Что относится к зерновым культурам?

- а) пшеница б) гречка в) рис г) соль

9. Что относится к крупяным культурам?

- а) пшеница б) гречка в) рис г) соль

10. Какая пшеница возделывается в России?

- а) озимая. б) осенняя. в) яровая г) летняя

Эталоны ответов на тест: «Строение и химический состав зерна»

1.б.

- 2.а.
- 3.а, г.
- 4.в.
- 5.а.
- 6.а, в, г.
- 7.б.
- 8.а.
- 9.б, в.
- 10.в.

каждый ответ – 1 балл

10-9 баллов –«5»

8 -7 баллов «4»

6 -5 баллов «3»

Тест на тему: « Зерно»

1. Пшеница, рожь, овес, ячмень, тритикале- относятся к ...

- а) овощам в) муке б) фруктами г) зерну

2. Оболочка – это ...

а) внутренняя часть зерна б) зачаток в) поверхность зерна г) главная часть эндоспермы

3. Сахар, крахмал, целлюлоза – это...

а) белки б) углеводы в) жиры г) витамины

4. Крахмал влияет на -....

а) химический состав б) хранение в) свойства г) структуру хлеба

5. Целлюлоза содержится в...

а) оболочке б) ядре в) зародыше г) эндосперме

6) Зародыш-это...

а) поверхность б) зачаток в) хранилище питательных веществ г) зерно

7) Тритикале - это скрещивание....

а) пшеницы и овса б) пшеницы и ржи в) ячмень и рожь г) ячмень и пшеница

8) Для изготовления хлопьев используют?

а) рожь, овес б) ячмень, тритикале в) овес, кукуруза г) пшеница, рожь

9) В каком зерне больше содержится крахмала?

а) рожь б) пшеница в) тритикале г) овес

10) Биологические катализаторы белковой природы - это...

а) белки б) витамины в) тритикале г) ферменты

Тест на тему: « Зерно»

1. Пшеница, рожь, овес, ячмень, тритикале- относятся к ...

а) овощам в) муке б) фруктами г) зерну

2. Оболочка – это ...

а) внутренняя часть зерна б) зачаток в) поверхность зерна г) главная часть эндоспермы

3. Сахар, крахмал, целлюлоза – это...

а) белки б) углеводы в) жиры г) витамины

4. Крахмал влияет на -....

а) химический состав б) хранение в) свойства г) структуру хлеба

5. Целлюлоза содержится в...

а) оболочке б) ядре в) зародыше г) эндосперме

6) Зародыш-это...

а) поверхность б) зачаток в) хранилище питательных веществ г) зерно

7) Тритикале - это скрещивание....

а) пшеницы и овса б) пшеницы и ржи в) ячмень и рожь г) ячмень и пшеница

8) Для изготовления хлопьев используют?

а) рожь, овес б) ячмень, тритикале в) овес, кукуруза г) пшеница, рожь

9) В каком зерне больше содержится крахмала?

а) рожь б) пшеница в) тритикале г) овес

10) Биологические катализаторы белковой природы - это...

а) белки б) витамины в) тритикале г) ферменты

Эталоны ответов на тест по теме: «Зерно»

1.г

2.в

3.б

4.г

5.а

6.б

7.б

8.в

9.б

10.г

каждый ответ – 1 балл

10 – 9 баллов – «5»

8 – 7 баллов – «4»

6 – 5 балла – «3»

Тест на тему: «Строение и химический состав зерна»

1. Из чего состоит зерно?

а) эндосперм, зародыш, семенная оболочка, зародыш

- б) эндосперм, ядро, зародыш, оболочка
- в) эндосперм, зерна крахмала, твердые клетки
- г) липиды, алейроновая оболочка, семенная оболочка

2. Что является хранилищем питательных веществ, необходимых для питания зародыша?

- а) эндосперм
- б) тритикале
- в) алейроновый слой
- г) зародыш

3. На какие группы подразделяются вещества, входящие в состав плодов и семян зерновых и маслических культур?

- а) полноценные, неполноценные
- б) незаменимые, заменимые
- в) органические, неорганические
- г) органические, полноценные

4. Что относится к органическим веществам?

- а) целлюлоза, минеральные вещества, ферменты
- б) белки, вода, минеральные вещества, ферменты
- в) вода, нуклеиновые кислоты,
- г) белки, углеводы, липиды,

5. Из чего состоят белки?

- а) минеральных веществ
- б) углеводов
- в) аминокислот
- г) крахмала

6. Что содержится в оболочечных частях зерна и отрубях и не усваивается организмом?

- а) вода
- б) белок
- в) зародыш
- г) целлюлоза

7. В чем содержатся зерна крахмала?

- а) в белке
- б) в эндосперме
- в) в клейковине
- г) в зародыше

8. Какими являются белки зерна?

- а) неполноценными
- б) коллоидными
- в) цельными
- г) органическими

9. Что выводит из организма тяжелые металлы и снижает энергетическую ценность хлеба?

- а) минеральные вещества
- б) эндосперм
- в) целлюлоза
- г) крахмал

10. Что является коллоидными полисахаридами?

- а) слизи или гумми крахмал
- б) вода или сахар
- в) целлюлоза или
- г) липиды или жиры

Эталоны ответов на тест по теме: «Строение и химический состав зерна»

- 1.а**
- 2.в**
- 3.в**
- 4.г**
- 5.в**
- 6.г**
- 7.б**
- 8.а**
- 9.в**
- 10.а**

каждый ответ – 1 балл

10 – 9 баллов – «5»

8 – 7 баллов – «4»

6 – 5 балла – «3»

Тест на тему «Виды и сорта муки»

1. Что является сортом муки?

- а) продуктом переработки зерна
б) ее целевым назначением
видов и типов
- в) той же хлебной культурой
г) основным показателем всех ее

2. Что такое мука?

- а) определенное количество сырья культур
б) важнейший продукт сортов
в) одна из важнейших зерновых
г) скрещивание двух ботанических

3. Какой бывает ржаная мука?

- а) сеяная, обдирная, обойная
б) обдирная овсяная
в) сортовая
г) только обойная

4. Из каких компонентов состоят смеси хлебцов?

- а) муки пшеничной высшего сорта и крупной
б) муки рисовой 2 сорта
в) муки пшеничной хлебопекарной и
г) муки ржаной обойной 1 сорта

5. Как классифицируют муку?

- а) по запаху
б) по виду, типу и сорту
в) по цвету и вкусу
г) по форме

6. В чем выражают выход муки?

- а) сантиметрах
б) тоннах
в) килограммах
г) процентах

7. Каким способом получают муку?

- а) помолом зерна
б) созреванием зерна
в) путем полива зерна
г) набухания

8. Вид муки, чем он определяется?

- а) определенное количество сырья культур
б) продуктом переработки зерна она получена
в) одна из важнейших зерновых
г) хлебной культурой, из которого

9. Из какой муки получается хороший по качеству хлеб?

- а) пшеничной
б) ячменной
в) ржаной
г) кукурузной

10. Чем больше выход муки, тем...

- А) тем выше ее сорт
Б) выход муки не влияет
в) тем ниже ее сорт
г) остается такой же

Эталоны ответов на тест по теме: « Виды и сорта муки»

- 1.г
- 2.б
- 3.а
- 4.в
- 5.б
- 6.г
- 7.а
- 8.г
- 9.в
- 10.в

каждый ответ – 1 балл

10 – 9 баллов – «5»

8 – 7 баллов – «4»

6 – 5 балла – «3»

Тест на тему: «Хлебопекарные свойства муки».

1. С чем связан цвет мякиша?

а) с сортом муки

в) с силой брожения

- б) с цветом муки
г) с содержанием сахара
- 2. От чего зависит газообразующая способность?**
- а) от количества муки
в) от сорта муки
- б) от цвета муки
г) от содержания собственных сахаров муки
- 3. Что такое сила муки?**
- а) способность образовывать тесто
в) способность образовывать диоксид углерода
- б) ферменты, расщепляющие белки
г) способность поглощать больше кол-во воды
- 4. Сколько содержится белковых веществ в зерне пшеницы?**
- а) 15-30%
в) 30-45%
- б) 9-26%
г) 25-40%
- 5. Что такое сахаробразующая способность муки?**
- а) протеолитические ферменты
б) свойства муки, продолжительность и условия хранения
в) способность образовывать иное количество мальтозы
г) сохранение своих свойств
- 6. По силе муку подразделяют на ..?**
- а) жидкую и густую
в) очищенную и неочищенную
- б) сильную, среднюю, слабую
г) простую и сложную
- 7. Чем обусловлено потемнение муки в процессе переработки?**
- а) содержанием в муке фенолов
в) содержанием в муке ферментов
- б) содержание в муке пентозанов
г) повышенной влажностью
- 8. На что влияют липиды муки?**
- а) на структуру мякиша
в) на цвет и запах
- б) на вкус изделий
г) на структуру и свойства белкового каркаса
- 9. Чем определяется сила муки?**
- а) аминолитической способностью
в) белково-протеиновым компонентом
- б) газообразующей способностью
г) крупностью частиц муки
- 10. Чем определяются хлебопекарные свойства муки?**
- а) наличием в муке фенолов
в) наличием в муке витаминов
- б) наличием в муке ферментов
г) наличием в муке диоксида углерода

Ответы на тест: «Хлебопекарные свойства муки»

1.б

2.г
3.а
4.б
5.в
6.б
7.а
8.г
9.в
10.б

каждый ответ – 1 балл

10 – 9 баллов – «5»

8 – 7 баллов – «4»

6 – 5 балла – «3»

Тест на тему: « Химический состав муки»

- 2.а**
- 3.г**
- 4.в**
- 5.б**
- 6.в**
- 7.в**
- 9.г**
- 10.в**

каждый ответ – 1 балл

10 – 9 баллов – «5»

8 – 7 баллов – «4»

6 – 5 балла – «3»

Тест на тему: «Виды и сорта муки»

1.Как классифицируют муку?

а) по цвету и вкусу б) по запаху в) по виду, типу и сорту г) по форме

2. Каким способом получают муку?

а) путем полива зерна б) путем помола зерна в) путем набухания зерна
г) путем созревания зерна

3. Муку пшеничную вырабатывают:

а) хлебопекарной и макаронной б) рисовой и обдирной в) сортовой г)
сеянной 1-го сорта.

4. В чём выражают выход муки?

а) в килограммах б) в процентах в) в сантиметрах г) в тоннах

5. Чем больше выход муки, тем...

а) ниже её сорт б) выше её сорт в) сорт остаётся такой же
г) выход муки не влияет на понижение или повышение сорта

6. Мука ржаная бывает:

а) сортовая б) обдирная овсяная в) сеяная, обдирная и обойная
г) только обойная

7. Из каких компонентов состоят смеси для хлебцев?

а) из муки рисовой 1-го сорта б) из муки пшеничной высшего сорта и
крупяной
в) из муки ржаной, обойной, в/с г) из муки пшеничной 2-го сорта

8. Сорт муки является:

а) её целевым назначением б) важнейшим продуктом переработки
в) основным качественным показателем всех её видов и типов
г) важной хлебной культурой

9. Чем определяется вид муки?

а) продуктом переработки зерна б) важная зерновая культура
в) определённое количество сырья одного типа и вида г) хлебной
культурой, из которой она получена

10. Что такое мука?

а) важнейший продукт переработки зерна б) одна из важнейших
зерновых культур
в) определенное количество сырья, одного вида, сорта, типа г)
скрещивание двух ботанических сортов

Эталоны ответов на тест: «Виды и сорта муки»

- 1.в
- 2.б
- 3.а
- 4.б
- 5.а
- 6.в
- 7.б
- 8.в
- 9.г
- 10.а

каждый ответ – 1 балл

10-9 баллов – «5»

8 -7 баллов «4»

6 -5 баллов «3»

Вопросы по теме: «Вода»

1.Какие требования предъявляют к воде?

2. Как дезинфицируют воду?
3. Что такое бактериальная чистота воды?
4. Кто занимается проверкой воды на предприятиях?
5. Чем обусловлен «вкус» воды?
6. Какие соединения содержит жесткая вода?
7. Чем определяется временная жесткость воды?
8. От чего зависит постоянная жесткость воды?
9. Использование разной жесткости воды и ее влияние на замес теста?
10. Какую воду используют в хлебопекарной промышленности?

Вопросы по теме: «Соль»

1. Как доставляют соль на предприятия?
2. Где хранят соль?
3. Какие различают виды поваренной соли?
4. Сорта соли, используемые в хлебопечении?
5. Какой солью посыпают соленые сушки и соломки?
6. В каком виде подают соль на производство?
7. Химический состав соли и ее влияние на тесто?
8. Суточная норма для человека?
9. Содержание йодида калия в йодированной соли?
10. Требования к качеству соли?

Вопросы по теме: «Дрожжи»

1. Какие виды дрожжей применяют в хлебопекарном производстве?
2. Что собой представляют сушеные дрожжи?
3. Что собой представляет дрожжевое молоко?
4. Что собой представляют прессованные дрожжи?
5. Как доставляют дрожжевое молоко на производство?
6. Какие условия хранения сушеных дрожжей?
7. При какой температуре хранят дрожжи прессованные?
8. Как оценивают качество прессованных дрожжей?
9. Показатели качества сушеных дрожжей?
10. Какие стадии включает процесс производства жидких дрожжей?

Тест на тему: «Дрожжи»

1. Какую форму имеют дрожжевые клетки?

а) прямоугольную б) шаровидную в) неправильную

2. В каком году стали доступны первые качественные сухие дрожжи?

а) в 1940 году б) в 1943 году в) в 1945 году

3. Какими бывают достоинства сухих дрожжей?

а) легкость б) мягкость в) требовательность к условиям хранения

4. Какие бывают сухие дрожжи?

а) неактивные б) активные в) малоактивные

5. Основное сырье для приготовления теста на сухих дрожжах?

а) кефир б) мука в) йогурт

6. Из чего состоит сухое вещество клетки?

а) аминокислот б) белков в) жиров

7. Какие бывают дрожжи?

а) сухие б) твёрдые в) плесневелые

8. Для приготовления чего используют дрожжи?

а) кваса б) молока в) сока

9. Какие дрожжи нужно растворять в подогретой жидкости?

а) жидкие б) сухие в) активные

10. Какие бывают недостатки сухих дрожжей?

а) стабильность качества б) потеря значительной части в процессе сушки

в) дешевизна транспортировки

Эталоны ответов на тест по теме: «Дрожжи»

1.б

2.в

3.а

4.б

5.б

6.б

7.а

8.а

9.в

10.б

каждый ответ – 1 балл

10-9 баллов –«5»

8 -7 баллов «4»

6 -5 баллов «3»

**Контрольная работа
ПМ 01. Технология производства дрожжей.**

Раздел 1.1 «Сырье и материалы»

Вариант №1

1. Какие виды дрожжей применяют в хлебопекарном производстве?
2. Требования к качеству воды в хлебопекарном производстве?
3. Где применяют пищевую поваренную соль?
4. Что относится к масляничным культурам?

Вариант №2

1. Что собой представляют сушеные дрожжи?
2. Что такое бактериальная чистота воды?
3. Требования к качеству соли и условия хранения?
4. Что относится к крупяным культурам?

Вариант №3

1. Что собой представляет дрожжевое молоко?
2. Как дезинфицируют воду?
3. В каком виде подают соль на производство?
4. Что относится к зерновым культурам?

Вариант №4

1. Что собой представляют прессованные дрожжи?
2. Укажите жесткость воды.
3. Виды и сорта пищевой поваренной соли?
4. Что относится к бобовым культурам?

Вопросы по теме:

«Оборудование для подготовки сырья»

1. Какие 4 типа транспорта используют при транспортировке муки?
2. В чем отличие оборудования для аэрозольтранспорта и пневмотранспорта?
3. Какие достоинства аэрозольтранспорта и пневмотранспорта муки?
4. Какие недостатки аэрозольтранспорта и пневмотранспорта муки?
5. Какие типы питателей используются для пневматической транспортировки муки?
6. Какие модификации просеивателя «Пионер» используют в малых предприятиях?
7. Какие недостатки имеет просеиватель с барабанными вращающимися ситами?

Тест по теме: «Оборудование для подготовки сырья»

- 1. Какой способ транспортирования муки является самым производительным? Почему?**
 - а) механический транспорт, б) аэрозольтранспорт, в) пневмотранспорт
- 2. Какой недостаток при транспортировании муки аэрозольтранспорта является самым опасным? Почему?**
 - а) забивание трубопровода, б) возникновение статистического электричества, в) требование повышенной квалификации для обслуживающего персонала
- 3. Какой питатель имеет наибольший коэффициент утечки воздуха? Почему?**
 - а) шнековый, б) шлюзный, в) камерный
- 4. Какой тип просеивателя наиболее применим в пекарнях?**
 - а) «Бурат», б) Ш2-ХМЕ, в) МПМ-800М
- 5. Какой принцип работы используется в аэрозольтранспорте?**
 - а) работа под высоким давлением, б) работа под низким давлением, в) работа под разрежением

Вопросы по теме: «Дозаторы»

1. Какое главное достоинство имеет дозатор муки Ш2-ХДА?
2. В чем сущность способа досыпания муки?
3. Какие типы дозаторов жидких компонентов применяют в промышленности?
4. Какие типы дозаторов сыпучих компонентов применяют в промышленности?

Тест по теме: «Дозаторы»

- 1. Какое требование, предъявляемое к дозаторам, является основным ?**
 - а) простота конструкции, б) точность работы, в) малая энергоемкость
- 2. Какой из дозаторов работает с повышенной точностью, т.е. имеет механизм досыпания?**
 - а) РЗ-ХДА, б) ХАТ, в) ленточный дозатор ВНИИХПа
- 3. Дозатор муки РЗ-ХДА работает по:**
 - а) весовому принципу, б) объемному принципу, в) смешанному принципу действия
- 4. Дозатор жидких компонентов Ш2-ХДБ работает по:**
 - а) весовому принципу, б) объемному принципу, в) смешанному принципу работы
- 5. Дозатор жидкости Ш2-ХДБ отмеривает дозы :**
 - а) воды, б) солевого раствора, в) раствора жира, г) все перечисленные жидкости

Вопросы по теме: «Просеиватели»

1. Из каких основных операций состоит подготовка муки? Каково назначение каждой операции?
2. Каково назначение просеивателей муки?
3. Как классифицируются машины для просеивания муки?
4. Каковы основные требования безопасности труда на просеивающих машинах?
5. Какие показатели муки учитывают при смешивании ее отдельных партий?
6. Какие требования предъявляют к номерам сит в просеивателе и подъемной силе магнитов при подготовке муки?
7. В чем заключается уход за магнитоуловителями?

**Список вопросов
к экзаменационным билетам
МДК 01.01. Технология производства дрожжей
ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей**

1. Характеристика видов хлебных растений.
2. Классификация хлебных растений.
3. Классификация пшеницы по типам и подтипам.
4. Характеристика зерновых культур.
5. Характеристика крупяных культур.
6. Характеристика бобовых культур.
7. Характеристика масляничных и эфиромасляничных культур.
8. Показатели оценки качества зерна пшеницы.
9. Анатомические части зерновки пшеницы.
10. Химический состав зерна пшеницы и ржи.
11. Этапы помола зерна.
12. Характеристика видов муки, применяемых в хлебопечении.
13. Сорты пшеничной муки, применяемые в хлебопечении.
14. Сорты ржаной муки, применяемые в хлебопечении.
15. Характеристика мучных композитных смесей.
16. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
17. Химический состав пшеничной и ржаной муки.
18. Особенности белков и углеводов пшеничной и ржаной муки.
19. Характеристика клейковины.
20. Органолептические показатели качества пшеничной муки.
21. Требования к качеству воды, применяемой для приготовления теста.
22. Характеристика жесткости воды.
23. Требования к качеству пищевой поваренной соли, применяемой для приготовления теста.
24. Виды и сорта пищевой поваренной соли .
25. Виды дрожжей, применяемых на хлебопекарном предприятии.
26. Показатели качества дрожжей.

27. Условия и сроки хранения хлебопекарных дрожжей.
28. Характеристика жидких дрожжей.
29. Стадии приготовления жидких дрожжей.
30. Характеристика разводочного цикла приготовления жидких дрожжей.
31. Приготовление заварки осахаренной для жидких дрожжей.
32. Виды муки для приготовления жидких дрожжей.
33. Виды бактерий для производства жидких дрожжей.
34. Циклы приготовления жидких дрожжей.
35. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.
36. Варианты производственного цикла приготовления дрожжей.
37. Характеристика 1-го варианта приготовления жидких дрожжей.
38. Характеристика 2-го варианта приготовления жидких дрожжей.
39. Аппаратурно – технологическая схема приготовления жидких дрожжей.
40. Аппаратурно – технологическая схема приготовления жидких дрожжей по оптимизированной технологии.
41. Характеристика заварки, применение в хлебопекарной промышленности.
42. Виды заварок, применяемых в хлебопекарном производстве.
43. Размножение прессованных дрожжей.
44. Выращивание прессованных дрожжей.
45. Активирование прессованных дрожжей..
46. Методы определения подъемной силы дрожжей.
47. Методы определения кислотности дрожжей.
48. Методы контроля производства прессованных дрожжей.
49. Методы контроля производства жидких дрожжей.
50. Приготовление простой заварки.
51. Приготовление осахаренной заварки.
52. Приготовление неосахаренной заварки.
53. Приготовление соленых заварок.
54. Приготовление сброженных и заквашенных заварок.
55. Оборудование для приема муки. Электропогрузчики, устройство, работа.
56. Оборудование для приема муки. Ленточный транспортер, устройство, работа.
57. Оборудование для приема муки. Винтовой транспортер, устройство, работа.
58. Оборудование для приема муки. Ленточный ковшовый элеватор (Нория), устройство, работа.
59. Оборудование для приема муки. Аэрозольтранспортная установка, устройство, работа.
60. Оборудование для приема муки. Пневмотранспортная установка, устройство, работа.
61. Оборудование для приема муки. Автомуковозы, устройство, работа.
62. Оборудование для хранения муки. Бункер М-118, устройство, работа.
63. Оборудование для хранения муки. Бункер А1-ХБУ, устройство, работа.
64. Оборудование для хранения муки. Бункер ХЕ-160, устройство, работа.

65. Оборудование для хранения муки. Схема бестарного хранения муки с механическим транспортером.
66. Установка для хранения и приготовления солевого раствора, устройство, работа.
67. Установка для приема хранения и транспортировки молока и молочных продуктов.
68. Установка для хранения и перекачки жидкого жира, устройство, работа.
69. Просеиватель с плоским ситом, устройство, работа.
70. Просеиватель «Бурат» с барабанным ситом, устройство, работа.
71. Просеиватель «Пионер» с неподвижными ситами, устройство, работа.
72. Двухкамерный солерастворитель, устройство, работа.
73. Установка для приготовления сахарного и солевого растворов, устройство, работа.
74. Оборудование для подготовки сырья. Жирорастопитель, устройство, работа.
75. Установка для эмульгирования жиров, устройство, работа.
76. Оборудование для подготовки сырья. Заварочная машина, устройство, работа.
77. Дозаторы жидких компонентов непрерывного действия, устройство, работа.
78. Дозаторы жидких компонентов периодического действия, устройство, работа.
79. Дозаторы сыпучих компонентов непрерывного действия, устройство, работа.
80. Дозаторы сыпучих компонентов периодического действия, устройство, работа.
81. Установка для дозирования заквасок и тестовых заготовок, устройство, работа.

Экзаменационные билеты

ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей МДК. 01.01 Технология производства дрожжей.

Билет № 1

1. Условия и сроки хранения хлебопекарных дрожжей.
2. Характеристика заварки, применение в хлебопекарной промышленности.
3. Просеиватель «Бурат» с барабанным ситом, устройство, работа.

Билет № 2

1. Характеристика видов хлебных растений.
2. Активирование прессованных дрожжей.
3. Установка для дозирования заквасок и тестовых заготовок, устройство, работа.

Билет № 3

1. Показатели качества прессованных дрожжей.
2. Использование муки для приготовления жидких дрожжей.

3. Оборудование для подготовки сырья. Заварочная машина, устройство, работа.

Билет № 4

1. Виды дрожжей, применяемых на хлебопекарном предприятии.
2. Приготовление неосахаренной заварки.
3. Дозаторы сыпучих компонентов периодического действия, устройство, работа.

Билет № 5

1. Виды и сорта пищевой поваренной соли .
2. Методы определения подъемной силы дрожжей.
3. Оборудование для подготовки сырья. Жирорастопитель, устройство, работа.

Билет № 6

1. Требования к качеству пищевой поваренной соли, применяемой для приготовления теста.
2. Размножение прессованных дрожжей.
3. Дозаторы жидких компонентов непрерывного действия, устройство, работа.

Билет № 7

1. Характеристика жесткости воды.
2. Методы определения кислотности дрожжей.
3. Установка для эмульгирования жиров, устройство, работа.

Билет № 8

1. Требования к качеству воды, применяемой для приготовления теста.
2. Приготовление заварки осахаренной для жидких дрожжей.
3. Дозаторы сыпучих компонентов непрерывного действия, устройство, работа.

Билет № 9

1. Органолептические показатели качества пшеничной муки.
2. Выращивание прессованных дрожжей.
3. Дозаторы жидких компонентов периодического действия, устройство, работа.

Билет № 10

1. Характеристика клейковины.
2. Варианты производственного цикла приготовления жидких дрожжей.
3. Установка для приготовления сахарного и солевого растворов, устройство, работа.

Билет № 11

1. Особенности белков и углеводов пшеничной и ржаной муки.
2. Методы контроля производства прессованных дрожжей.
3. Просеиватель «Пионер» с неподвижными ситами, устройство, работа.

Билет № 12

1. Химический состав пшеничной и ржаной муки.
2. Виды заварок, применяемых в хлебопекарном производстве.

3. Двухкамерный солерастворитель, устройство, работа

Билет № 13

1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
2. Приготовление простой заварки.
3. Просеиватель с плоским ситом, устройство, работа.

Билет № 14

1. Характеристика мучных композитных смесей.
2. Методы контроля производства жидких дрожжей.
3. Установка для хранения и перекачки жидкого жира, устройство, работа.

Билет № 15

1. Сорты ржаной муки, применяемые в хлебопечении.
2. Виды бактерий для производства жидких дрожжей.
3. Оборудование для хранения муки. Бункер А1-ХБУ, устройство, работа.

Билет № 16.

1. Сорты пшеничной муки, применяемые в хлебопечении.
2. Характеристика разводочного цикла приготовления жидких дрожжей.
3. Оборудование для хранения муки. Бункер ХЕ-160, устройство, работа.

Билет № 17

1. Характеристика видов муки, применяемых в хлебопечении.
2. Приготовление осахаренной заварки
3. Оборудование для хранения муки. Схема бестарного хранения муки с механическим транспортером

Билет № 18

1. Этапы помола зерна.
2. Циклы приготовления жидких дрожжей.
3. Установка для приема хранения и транспортировки молока и молочных продуктов.

Билет № 19

1. Химический состав зерна пшеницы и ржи.
2. Стадии приготовления жидких дрожжей.
3. Установка для хранения и приготовления солевого раствора, устройство, работа.

Билет № 20

1. Анатомические части зерновки пшеницы.
2. Приготовление соленых заварок
3. Оборудование для хранения муки. Бункер М-118, устройство, работа.

Билет № 21

1. Показатели оценки качества зерна пшеницы.
2. Характеристика жидких дрожжей.
3. Оборудование для приема муки. Пневмотранспортная установка, устройство, работа.

Билет № 22

1. Характеристика маслянистых и эфиромаслянистых культур.
2. Аппаратурно – технологическая схема приготовления жидких дрожжей
3. Оборудование для приема муки. Автомуковозы, устройство, работа.

Билет № 23

1. Характеристика бобовых культур.
2. Характеристика 1-го варианта приготовления жидких дрожжей.
3. Оборудование для приема муки. Аэрозольтранспортная установка, устройство, работа.

Билет № 24

1. Характеристика крупяных культур.
2. Приготовление сброженных и заквашенных заварок.
3. Оборудование для приема муки. Винтовой транспортер, устройство, работа.

Билет № 25

1. Характеристика зерновых культур.
2. Характеристика 2-го варианта приготовления жидких дрожжей.
3. Оборудование для приема муки. Ленточный ковшовый элеватор (Нория), устройство, работа.

Билет № 26

1. Классификация пшеницы по типам и подтипам.
2. Аппаратурно – технологическая схема приготовления жидких дрожжей по оптимизированной технологии.
3. Оборудование для приема муки. Ленточный транспортер, устройство, работа.

Билет № 27

1. Классификация хлебных растений.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.
3. Оборудование для приема муки. Электропогрузчики, устройство, работа.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
Текст: учебник для начального профессионального образования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. –2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 304с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
Текст: учебник для начального профессионального образования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.Г. Бутейкис –11-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 336 с.,(8) с. цв. ил.
3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. для начального проф. образования. –М.: ПрофОбрИздат, 2012.- 432 с.

Дополнительные источники:

1. Кондитер - профессионал, учебное пособие, второе издание, Т.И.Шестакова, М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.-400 с.
2. Практикум для кондитера: учебное пособие.- Ростов -на -Дону: Феникс, 2002. – 384 с.
3. «Кондитер»: учебное пособие для начального проф. образования/колледжей В.А.Барановский. – «Феникс», Ростов – на – Дону, 2000.- 319с.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: сборник рецептов/ А.С.Ратушный и др.-М.: Экономика,1985-295с.
5. Рецептуры мучных изделий, сборник рецептов мучных изделий,- М.: ДеЛи, 2000.-200 с.
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, - Санкт-Петербург «Гидрометеиздат», 1998. – 295 с.