

**Комплект оценочных средств  
для проведения текущего контроля знаний,  
промежуточной аттестации и зачета  
по междисциплинарному комплексу**

**МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий**  
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СНО

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
(код, название)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГБПОУ КК ВТСП  
И.Ф. Лысенко

«30» августа 2017 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и зачета по междисциплинарному комплексу МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий разработан на основе ФГОС СПО (приказ Министерства образования и науки от 22.04.2014 № 373, зарегистрирован в Минюст России от 01.08.2014 № 33402) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки), рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.02. Технология хлеба и хлебобулочных изделий

Разработчик : Г.Н. Манько, преподаватель специальных дисциплин ВТСП

Квалификация по диплому: Инженер-технолог по специальности технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий \_\_\_\_\_ Г.Н Манько

Рецензенты:

Е.А Мишина, инженер-технолог ООО «Вознесенский хлебозавод».

Квалификация по диплому: технолог по переработке сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_ Е.А Мишина

Н.С. Прусевич, преподаватель ГБПОУ КК АМТТ Квалификация по диплому: Инженер-технолог по технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий \_\_\_\_\_ Н.С. Прусевич

РЕКОМЕНДОВАНО

на заседании УМО ар специальностям естественно-научного профиля

Председатель УМО

\_\_\_\_\_ Н.И Семенец

Протокол заседания УМО

№ 1 от « 25 » августа 2017г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР  
ГБПОУ КК ВТСП

\_\_\_\_\_ Р.А. Ноздринова

« 30 » августа 2017г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации в форме зачета за 3 курс по МДК 02.01  
Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий для  
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

Комплект оценочных средств разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта и содержит требования к подготовке специалистов по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Комплект оценочных средств содержит: паспорт КОС, данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации, теоретические и практические задания для входного и текущего контроля, примерный перечень билетов для дифференцированного зачета, пакет экзаменатора, условия выполнения задания, результаты освоения, критерии оценки и используемую литературу. Язык и стиль изложения КОС –научно-публицистический. Технологическая терминология позволит сформировать комплексное представление о виде профессиональной деятельности.

Комплект оценочных средств по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий может быть использован для проведения текущей и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета за 3 курс по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий



Е.А Мишина, технолог ООО  
«Вознесенский хлебозавод»  
Квалификация по диплому:  
инженер по переработке продукции  
сельского хозяйства

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации в форме зачета за 3 курс по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, выполненный преподавателем  
**ГБПОУ КК ВТПП Манько Галиной Николаевной**

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по основным вопросам приемки сырья и контроля его качества, оформления производственной и технологической документации при приемке, контроле качества, хранении и отпуске сырья, соблюдения правил и норм охраны труда, промышленной санитарии, устройства и принципа работы технологического оборудования.

Структура КОС содержит следующие основные разделы: паспорт КОС, теоретические и практические задания для проведения входного и текущего контроля, примерный перечень билетов для дифференцированного зачета, пакет экзаменатора, условия выполнения задания, результаты освоения, критерии оценки и используемую литературу. Представленная структура полностью отвечает требованиям ФГОС СПО по указанной специальности.

Язык и стиль изложения КОС –научно-публицистический. Технологическая терминология позволит сформировать комплексное представление о виде профессиональной деятельности.

Содержание КОС соответствует современному уровню развития, науки и производства.

**Заключение:** комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущей и промежуточной аттестации за 3 курс по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рецензент:



Н.С. Прусевич - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АМТТ Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского края  
«Вознесенский техникум пищевых производств»

**Комплект оценочных средств  
для проведения текущего и промежуточного контроля знаний  
по учебной и производственной практикам**

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**  
в рамках основной профессиональной образовательной программы  
(ОПОП) по специальности СПО

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

ст. Вознесенская  
2017



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по ПО  
Т.Ю. Гомелева  
«30» августа 2017 год

Комплект оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля по учебной и производственной практикам по **ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий** разработан на основе рабочей программы по учебной и производственной практикам по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (утверждены директором 30 августа 2017 года), составленной на основе Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от 22.04.2014 № 373, зарегистрировано в Минюсте РФ 01.08.2014 № 33402) по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки), укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Вознесенский техникум пищевых производств».

Разработчики:

Манько Г.Н. - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК ВТПИ

Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий \_\_\_\_\_ (подпись)

Рецензенты:

Мишина Е.А. технолог ООО «Вознесенский хлебозавод»

Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственного производства \_\_\_\_\_ (подпись)

Прусевич Н.С. - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий \_\_\_\_\_ (подпись)

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании педсовета

Протокол № 1 от 28 августа 2017 г.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании УМО по специальностям

ЕН профиля

Председатель УМО

\_\_\_\_\_ Н.И. Семенец

Протокол № 1 от «25» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по учебной работе

ГБПОУ КК ВТПИ

\_\_\_\_\_ Р.А. Ноздринова

30 августа 2017 г.

## РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по учебной и производственной практикам по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработанный преподавателем ГБПОУ КК ВТПП Манько Г.Н.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и призваны определять готовность студента к выполнению учебной и производственной практикам по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания в области организации приемки сырья хлебопекарного производства, контроля технологического процесса изготовления полуфабрикатов и производства хлеба и хлебобулочных изделий, организации технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий, в обеспечении эксплуатации технологического оборудования и отображает формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Задания для проверки знаний в форме дифференцированного зачета носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер и оценивает знания и умения, указанные в междисциплинарном курсе.

КОС позволяет оценить умения и знания, которые проявляются в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.



.А. Мишина, технолог ООО «Вознесенский  
лебозавод»  
валификация по диплому: технолог  
ельскохозяйственного производства

**Рецензия**  
**на комплект оценочных средств**  
для проведения текущего и промежуточного контроля знаний  
по учебной и производственной практикам  
по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий  
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
разработанный преподавателем ГБПОУ КК ВТПП Манько Г.Н.

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

В комплекте оценочных средств для обучающихся имеются задания по выполнению контроля качества поступившего сырья, расчета производственных рецептур, определения выхода хлеба.

Структура КОС содержит следующие основные разделы: паспорт комплекта оценочных средств, комплекта оценочных средств. Представленная структура полностью отвечает требованиям ФГОС СПО по указанной специальности.

Комплект оценочных средств состоит из входного, текущего и промежуточного контроля в форме дифференцированного зачета. Тематика текущего контроля отражает применение раздела МДК, что позволяет организовывать и производить приемку сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, контролировать технологический процесс изготовления полуфабрикатов и производства хлеба и хлебобулочных изделий, организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий, обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.

Представленные теоретические и практические задания позволят студентам сформировать ПК 2.1-2.5; ОК 01-09.

Комплект оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по учебной и производственной практикам по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рекомендуются для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Н.С. Прусевич - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АМТТ Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий



Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств»

## **Комплект оценочных средств**

**для проведения квалификационного экзамена**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

**в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по  
специальности СПО**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

*(код, название)*

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГБПОУ КК ВТПП

И.Ф. Лысенко

«30» августа 2017 г.

Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий разработан на основе ФГОС СПО (приказ Министерства образования и науки от 22.04.2014 № 373, зарегистрирован в Минюст России от 01.08.2014 № 33402) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки), укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Разработчик : Г.Н. Манько, преподаватель профессиональных модулей ВТПП

Квалификация по диплому: Инженер-технолог по специальности технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

 Г.Н Манько

Рецензенты: Е.А Мишина, инженер-технолог ООО «Вознесенский хлебозавод». Квалификация по диплому: технолог по переработке сельскохозяйственной продукции

 Е.А Мишина

Н.С. Прусевич, преподаватель ГБПОУ КК АМТТ Квалификация по диплому: Инженер-технолог по технологиям хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

 Н.С. Прусевич

РЕКОМЕНДОВАНО

на заседании УМО ар специальностям естественно-научного профиля

Председатель УМО

 Н.И Семенец

Протокол заседания УМО

№ 1от « 25 » августа 2017г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР  
ГБПОУ КК ВТПП

 Р.А. Ноздринова

« 30 » августа 2017г.

## РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Комплект оценочных средств разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта и содержит требования к подготовке специалистов по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Комплект оценочных средств содержит: паспорт КОС, задание для проведения квалификационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills, пакет экзаменатора, результаты освоения, критерии оценки и используемую литературу. Язык и стиль изложения КОС –научно-публицистический. Технологическая терминология позволит сформировать комплексное представление о виде профессиональной деятельности.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий может быть использован для проведения квалификационного экзамена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий



Е.А Мишина, технолог ООО  
«Вознесенский хлебозавод»  
Квалификация по диплому:  
инженер по переработке продукции  
сельского хозяйства

## РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, выполненный преподавателем  
ГБПОУ КК ВТПП Манько Галиной Николаевной**

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по основным вопросам организации и подготовки рабочего места, приемки сырья и контроля его качества, способов приготовления и разделки теста, выпечки готовых изделий, соблюдения правил и норм охраны труда, промышленной санитарии, устройства и принципа работы технологического оборудования.

Структура КОС содержит следующие основные разделы: паспорт КОС задание для проведения квалификационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills, пакет экзаменатора, критерии оценки и используемую литературу. Представленная структура полностью отвечает требованиям ФГОС СПО по указанной специальности.

Язык и стиль изложения КОС –научно-публицистический. Технологическая терминология позволит сформировать комплексное представление о виде профессиональной деятельности.

Содержание КОС соответствует современному уровню развития, науки и производства.

**Заключение:** комплект оценочных средств может быть использован для проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рецензент:



Н.С. Прусевич - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АМТТ Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий