

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма оценочной процедуры

экзамен по модулю

Советск
2023 год

СОГЛАСОВАНО
заведующий учебно-
методическим отделом
И. А. Ивашкина
И. А. Ивашкина
31 августа 2023 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработаны на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 года N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10 июня 2022 года регистрационный N 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:
Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Олег Тростянецкий А.Ю.*

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:
ИП Спирина Л.Н.
кондитерская "Сэр Эклер"
директор
Л.Н. Спирина
Спирина Людмила Николаевна
МП

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	Дифференцированный зачет	- практические занятия - практические работы - устный опрос - выполнение расчетных задач - тестирование
МДК.01.02 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экзамен	- практические занятия - практические работы - устный опрос - выполнение расчетных задач - тестирование
УП.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях по УП
ПП.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях по ПП
ПМ.01	Экзамен по модулю	

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 компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- соблюдение санитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места при производстве продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - соблюдение за работой технологического оборудования продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	- выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. - производить расчеты при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

технологическими инструкциями.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; – способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач; – способность определять цели и задачи профессиональной деятельности; <p>знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> – способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования; - приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции; - проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов; - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей; приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий; - производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Знать	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования; - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;
- назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;
- методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей;
- приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста;
- производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий;
- требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению;
- нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции;
- документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

3. Требования к портфолио

Тип портфолио: *смешанный тип портфолио*

Состав портфолио:

Ведение портфолио осуществляется самим студентом под руководством классного руководителя группы и заведующего отделением в печатном (папка-накопитель с файлами) и электронном виде. Каждый отдельный материал, включенный в портфолио за время обучения в образовательном учреждении, датируется. Фиксация результатов обучения осуществляется систематически в течении учебного года.

Структурные элементы:

Титульный лист.

Оформляется на отдельном листе и содержит следующую информацию: фамилия, имя, отчество студента, год рождения; специальность. В правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию студента.

Раздел I . Показатель успеваемости

Отражает результаты обучения студента по семестрам.

Раздел 2 Уровень профессиональных знаний и умений

Данный раздел портфолио ориентирован на отражение уровня профессиональных знаний и умений студента, реализуемого в различных направлениях деятельности, таких как ведение

научно-исследовательской работы, участие в работе студенческого научного кружка, обобщению и распространению профессиональных знаний в виде участия в научных конференциях, семинарах и т.д.

Раздел 3. Уровень профессиональных навыков.

В данном разделе студентом фиксируются показатели качественной результативности реализации профессиональных знаний и умений в процессе прохождения учебной и производственной практик.

Раздел 4. Участие во внеучебной деятельности.

Помимо реализации основной учебной деятельности активного, творческого специалиста, зачастую характеризует участие во внеучебной воспитательной и культурно-досуговой деятельности, к которой относятся следующие формы: подготовка и участие в фестивалях, конкурсах, смотрах, спортивных соревнованиях, выставках с указанием результатов;

Раздел 4. Дополнительное образование будущего специалиста.

Творческая активность будущего специалиста может быть реализована не только в рамках учебной и внеучебной деятельности, но и при получении дополнительного образования. В этом разделе фиксируется участие студента в работе кружков, секций, студий, секций, театральных коллективов, получение дополнительной специализации и т.д.

Портфолио может включать:

портфолио достижений: - награды, грамоты, благодарности, дипломы (копии или оригиналы)

портфолио документов и работ – копии документов (свидетельств), подтверждающие обучение студентов по программам дополнительного образования, документы (свидетельства), подтверждающие участие студента в различных конкурсах и т.д. возможно предоставление текстов, фотоматериалов по проведенным мероприятиям, творческие работы, публикации и т.д.

Портфолио отзывов, рецензий и др. - могут быть представлены отзывы педагогов, руководителей разных уровней, коллег, рецензии на разработки студента и т.д.

Обязательные документы

Аттестационный лист по производственной практике

Аттестационный лист по учебной практике

- Характеристика с производства

- Дневник производственной практики

- Ведомость выполнения практических и лабораторных работ

- Карта формирования общих компетенций

Показатели оценки портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- соблюдение санитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места при производстве продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - соблюдение за работой технологического оборудования продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования.	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в	- выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. - производить расчеты при производстве хлеба,	

соответствии с технологическими инструкциями.	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; – способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач; – способность определять цели и задачи профессиональной деятельности; знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.	

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации
М.П.

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Задания для оценки освоения МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится, если студент:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
- дает правильные формулировки, точные определения и понятия терминов;
- обнаруживает полное понимание материала и может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- свободно владеет речью, специальной терминологией;
- практическое задание выполняется без каких-либо ошибок.

Оценка «4» ставится, если студент:

- дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и оценке «5», но допускаются единичные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
- практическое задание имеют незначительные отклонения от нормы.

Оценка «3» ставится, если студент:

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке;
- допускает частичные ошибки, излагает материал недостаточно связано и последовательно;
- практическое задание имеют существенные недостатки.

Оценка «2» ставится, если студент:

- обнаруживает незнания общей части соответствующей темы;

- допускает ошибки в формулировке правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, сопровождая изложение частыми остановками и перерывами;
- практическое задание полностью не соответствует норме и не поддается исправлению.

Перечень вопросов для дифференцированного зачета по МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья

1. Задачи дисциплины и ее содержание.
2. Классификация и основные показатели характеристики технологического оборудования.
3. Обслуживание гидравлических транспортеров и насосов
4. Обслуживание конвейеры для механического транспортирования грузов и инспекции
5. Характеристика процесса мойки тары
6. Классификации моечных машин для тары
7. обслуживание машин для мойки стеклянной тары
8. Обслуживание машин для мойки жестяной тары
9. Классификация машин для мойки сырья.
10. Моечные машины А-9-КМБ.
11. Моечная машина А-9-КМ2 (барабанная).
12. Щеточная моечная машина Т1-КУМ-3.
13. Устройства и машины для калибровки сырья
14. Оборудование для сортировки сырья
15. Инспекционные конвейеры
16. Оборудования для очистки сырья механическим способом
17. Оборудования для очистки сырья паротермическим способом
18. Машины для очистки плодов химическим
19. Машины и механизмы для обрезки сырья
20. Оборудование для удаления плодоножек и косточек
21. Машины и механизмы для резки сырья
22. Машины для дробления плодов и овощей
23. Машины для тонкого измельчения.
24. Протирочные машины и финишеры
25. Устройство и принцип действия прессов
26. Устройство и принцип действия центрифуг
27. Устройство и принцип действия сепараторов
28. Устройство и принцип действия фильтров.
29. Дозировочные и наполнительные устройства
30. Автоматы для наполнения тары и дозирования продуктов
31. Характеристика тары.
32. Способы и механизмы для укупоривания и закатывания тары
33. Закаточный механизм жестяной тары
34. Классификация этикетировочных машин
35. Этикетировочные машины для стеклянной тары
36. Этикетировочные машины для жестяной тары
37. Устройство, принцип действия и расчет бланширователя
38. Устройство, принцип действия и расчет разваривателей периодического действия
39. Устройство, принцип действия и расчет разваривателей непрерывного действия
40. Классификация аппаратов для нагрева
41. Устройство, принцип действия и расчет подогревателей
42. Классификация, устройство, принцип действия и расчет обжарочных печей
43. Открытые выпарные аппараты.
44. Однокорпусные вакуум-аппараты

45. Компрессионные вакуум-аппараты
46. Многокорпусные выпарные установки
47. Стерилизаторы периодического действия
48. Стерилизаторы непрерывного действия
49. Аппараты для стерилизации консервов новыми способами
50. Паровые ленточные сушилки
51. Распылительные сушилки
52. Установка для сушки продуктов сублимацией

4.2. МДК.01.02 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Тестирование на экзамене

1. При приготовлении муки в какой последовательности проводят этапы мукомольного производства:

1. кондиционирование,
- 2 – очистка зерна,
- 3- отволаживание зерна,
- 4- магнитный сепаратор.

Правильный ответ: 1 – 2, 2 - 4, 3 – 1, 4 – 3.

2. Для получения муки, крупы и хлеба используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

3. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет _____.
Правильный ответ: 80-85%

4. Для получения муки и хлеба используют такие культуры как _____.
Правильный ответ: хлебные злаки

5. При производстве хлебобулочных изделий основным сырьём являются _____.
Правильный ответ: мука, вода, дрожжи

6. Для получения крупы используют такие культуры как _____.
Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

7. По содержанию зерновой примеси, _____ делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна. Правильный ответ: влажности, содержанию сорной примеси

8. При очистке и сушке семян при приготовлении масла в какой последовательности проводят этапы: 4 - первичная очистка, 1 – сушка, 2. фракционирование семян по размеру и аэродинамическим свойствам, 3 - вторичная очистка.
Правильный ответ: 1 – 4, 2 - 1, 3 – 2, 4 - 3

9. При производстве макаронных изделий используют дополнительное сырьё _____.
Правильный ответ: яйца и стабилизаторы

10. Вид муки определяется содержанием _____ в зерне, из которого она получена.
Правильный ответ: клейковины 4

11. В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего назначения М 55-23 обозначается _____.

Правильный ответ: Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

12. К пшенице низкого качества, чтобы получить из нее муку хорошего качества необходимо добавить _____.

Правильный ответ: сильную пшеницу

13. Какие виды макаронных изделий формуют при помощи прямоугольных матриц

а) длинные и коротко резанные,

б) длинные,

в) коротко резанные

Правильный ответ: б

14. Какой тип замеса рекомендуется при использовании муки с липкой, тянущейся клейковиной

а) твердый,

б) средний,

в) мягкий

Правильный ответ: а

15. Какие виды макаронных изделий формуют при помощи круглых матриц

а) длинные и коротко резанные,

б) длинные,

в) коротко резанные Правильный ответ: а

16. Какая должна быть поверхность макаронных изделий

а) гладкая с незначительной шероховатостью

б) гладкая без шероховатости

в) шероховатая

Правильный ответ: а

17. Если отверстие с дефектом в матрице забито слесарем, из за невозможности устранения дефекта, менее 10% то матрицу

а) нельзя эксплуатировать

б) можно эксплуатировать

Правильный ответ: б

18. Бастуны применяются для сушки

а) длинных макаронных изделий

б) коротких макаронных изделий

в) фигурных макаронных изделий

Правильный ответ: а

19. Каким методом определяют кислотность макаронного теста и сырых макаронных изделий а) ускоренным методом,

б) методом предварительного подсушивания

в) методом водной болтушки Правильный ответ: в

20. Какой тип замеса рекомендуется при производстве длинных изделий с подвесной сушкой для придания изделиям большей пластичности

- а) твердый и средний,
- б) мягкий и средний,
- в) мягкий Правильный ответ: б

Ситуационные задачи

1. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии зерна пшеницы массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго – 26 % и третьего – 25 %.

2. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.

3. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии массой 150 т со средневзвешенным значением зольности 1,25 %, если зольность первого компонента составляет 2,10 %, второго – 1,10 % и третьего – 0,95 %.

4. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна ячменя продовольственного, если масса партии 200 т, влажность 16 %, содержание сорной примеси 2,5 %, содержание зерновой примеси 3 %, натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.

5. Хозяйство имеет для продажи 200 т фабричной сахарной свеклы. После определения качества получены следующие данные: масса средней пробы до очистки 20,9 кг, масса средней пробы после очистки 18,4 кг, в пробе обнаружено зеленой массы 0,36 кг, подвяленных корнеплодов 0,73 кг, цветущих корнеплодов 0,18 кг, корнеплодов с крупными механическими повреждениями 0,41 кг, фактическая сахаристость 15,63 % . Принять базисную сахаристость 17,0 %, закупочную цену -400 руб./т. Требуется: - оценить партии, - рассчитать фактическую стоимость партии.

6. Для длительного хранения предполагается заложить партию сахарной свеклы массой 3000 т. Размеры кагата: ширина основания 24 м, ширина верхней площадки 8 м, высота 5 м. Объемная масса свеклы 0,6 т/м³. Рассчитать длину кагата и предложить режим хранения корнеплодов. В хранилище без искусственного охлаждения на 1 апреля было 400 т моркови, на 11-е – 350, на 21-е апреля – 280, на 1 мая – 200 т. Определить естественную убыль моркови за апрель.

7. Определить площадь земельного участка и необходимого для укрытия количество соломы для хранения в траншеях 140 т свеклы. Размеры траншеи: длина - 10 м, ширина – 0,9 м, глубина 0 0,9 м.

8. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна просо, если масса партии 150 т, влажность 13 %, содержание сорной примеси 1,5 %, содержание зерновой примеси 3 %, в партии обнаружен клещ. 5

9. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы, если масса партии 300 т, влажность 18 %, содержание сорной примеси 3 %, содержание зерновой примеси 5 %, зараженность отсутствует.

10. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии семян подсолнечника, если масса партии 130 т, влажность 11 %, содержание сорной примеси 2,5 %, содержание маслянистой примеси 5 %, зараженность отсутствует.

11. Рассчитать норму естественной убыли при хранении семян подсолнечника в течение 7 месяцев.

12. Рассчитать норму естественной убыли при хранении гороха в течение 8 месяцев. В партии зерна продовольственного обнаружены семена с круглыми отверстиями. Требуется определить возможного вредителя и предложить физико-механические способы борьбы с ним.

Критерии оценки:

Оценка "5" ставится, если студент:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка "4" ставится, если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка "3" ставится, если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки, и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка "2" ставится, если студент:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- если правильно выполнил менее половины работы.
- не приступал к выполнению работы.

5. Оценка по учебной и (или) производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки

5.1 Общие положения

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

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

5.2. Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения

Учебная практика в форме практической подготовки:

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Общие сведения о технологическом оборудовании: 1. Классификация оборудования 2. Технологические схемы производства, общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций: 3. Оборудование для транспортирования и хранения муки 4. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья 5. Оборудование для подготовки сырья к производству	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01., ОК 09.; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14; 31-318;

<p>6. Оборудование для дозирования сырья Технологическое оборудование хлебозаводов: 7. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов 8. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов 9. Тестоделительные машины 10. Оборудование для формования тестовых заготовок 11. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции 12. Хлебопекарные печи 13. Поточные линии хлебопекарного производства Технологическое оборудование кондитерских предприятий 14. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс 15. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий 16. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий Технологическое оборудование макаронных предприятий 17. Смесители для макаронного теста 18. Оборудование для формования макаронных изделий 19. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий 20. Оборудование для сушки макаронных изделий 21. Поточные линии макаронного производства 22. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья для хлебобулочных изделий; 23. Осуществление процесса приготовления теста различными способами; 24. Обслуживание оборудования для приготовления теста; 25. Деление тестовых заготовок, расстойка, выпечка изделий 26. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья макаронных изделий; 27. Приготовление теста для макаронных изделий, прессование, сушка изделий, упаковка; 28. Технология производства кондитерских изделий.</p>	
---	--

5.3. Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки:

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 1. 4. Работа в производственно-технологической лаборатории</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01., ОК 09.; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14; 31-318;</p>

5.4. Форма аттестационного листа

Заполняется на каждого обучающегося после прохождения практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность _____

2. Место проведения производственной практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

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

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации
М.П.

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по учебной практике

1. Виды и сорта муки, правила приемки, складирования муки при тарном и бестарном способах хранения.
2. Просеивание и магнитная очистка муки. Применяемое оборудование. Устройство, принцип действия.
3. Взвешивание муки. Применяемое оборудование. Устройство, принцип действия. Правила приемки, условия хранения дрожжей, соли, сахара. Правила приемки, условия хранения жира, маргарина, растительного масла.
4. Правила приемки, условия хранения яйцепродуктов, молочных продуктов, специй, улучшителей, орехов и семян масличных культур.
5. Правила отбора проб сырья для анализа.
6. Производственная рецептура. Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста.
7. Расчет производственной рецептуры при непрерывном способе приготовления теста.
8. Дозирование сырья. Применяемое оборудование. Устройство, принцип действия.
9. Технология приготовления теста, с техника замеса. Применяемое оборудование.
10. Технология приготовления и применения заварок.
11. Технология приготовления и применения жидких дрожжей.
12. Технология приготовления пшеничного теста.
13. Технология приготовления ржаного теста.
14. Технология приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.
15. Правила и методы определения качества опар, теста, заквасок, заварок.
16. Деление теста на куски. Округление кусков теста.
17. Расстойка и формование тестовых заготовок.
18. Отделка поверхности тестовых заготовок.
19. Разделка теста для формового хлеба.
20. Разделка теста для подового хлеба.
21. Разделкой теста для булочных изделий.
22. Разделка теста для сдобных изделий.
23. Разделка теста для слоеных изделий.
24. Классификация и устройство хлебопекарных печей.
25. Режимы и правила выпечки хлебобулочных изделий.
26. Правила посадки на люльки и под печи.
27. Упек хлебобулочных изделий, пути экономии сырья.
28. Правила определения готовности хлебобулочных изделий.
29. Условия и сроки хранения готовых изделий.
30. Остывание и усушка хлебобулочных изделий, черствение и способы сохранения свежести.
31. Нормы выхода, факторы, влияющие на выход готовых изделий.
32. Пищевая ценность хлеба, пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.

33. Дефекты и болезни хлеба.
34. Ассортимент хлебобулочных изделий.
35. Методы контроля качества сырья.
36. Методы контроля качества полуфабрикатов.
37. Методы контроля качества готовых изделий.
38. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
39. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
40. Технологический процесс получения макаронных изделий.
41. Приготовление макаронного теста.
42. Дозирование рецептов и замес теста.
43. Правила и методы отбора проб и определение качества макаронной муки.
44. Прессование макаронных изделий.
45. Мука для производства макаронных изделий.
46. Сырье и его подготовка к производству. Какова технологическая схема разделки штампованных макаронных изделий?
47. Каковы возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их устранения?
48. Дополнительное сырье для производства макаронных изделий
49. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
50. Коллоидные процессы.
51. Ферментативные процессы.
52. Вакуумная обработка теста.
53. Аппаратурно-технологическая схема приготовления длиннотрубчатых макаронных изделий.
54. Аппаратурно-технологическая схема приготовления короткорезанпых макаронных изделий.
55. Сушка и охлаждение макаронных изделий
56. Конвективный способ сушки макаронных изделий
57. Стабилизация и охлаждение макаронных изделий
58. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
59. Что такое рецептура макаронного теста? В какой последовательности производят ее составление и расчет?
60. Как вводят добавки в макаронное тесто?
61. Каким образом проводят контроль работы дозатор муки и воды?
62. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса? Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
63. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
64. Чем отличается мягкий режим сушки от жесткого? В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?
65. Производство кондитерских изделий на автоматизированных технологических линия

**Перечень вопросов к дифференцированному зачету по производственной практике
(по профилю специальности)**

- 1 Какую роль играет контроль качества полуфабрикатов?
- 2 Какие показатели качества полуфабрикатов контролируются сменным технологом?
- 3 Как часто контролируются показатели качества полуфабрикатов при непрерывном замесе и при периодическом?
- 4 Где и как отбираются пробы на анализ?
- 5 В чем заключается методика определения кислотности полуфабрикатов?
- 6 В чем заключается сущность определения подъемной силы полуфабрикатов?

- 7 В чем заключается сущность определения влажности полуфабрикатов экспресс-методом?
- 8 По каким показателям оценивается качество хлебобулочных изделий?
- 9 Как осуществляется отбор проб готовой продукции для анализа на хлебопекарных предприятиях?
- 10 Как производится органолептическая оценка качества хлеба?
- 11 Какое значение имеют показатели влажности, кислотности, пористости?
- 12 Как определяется влажность хлебобулочных изделий?
- 13 Какими методами определяется кислотность мякиша готовых изделий?
- 14 В каких единицах выражают кислотность хлебобулочных изделий?
- 15 Как определяется пористость хлебобулочных изделий? Что понимается под пористостью мякиша?
- 16 Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
- 17 Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши. Каковы главные недостатки кассетного способа сушки?
- 18 В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?
- 19 Что такое стабилизация высушенных изделий?
- 20 Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий? Каковы основные правила хранения макаронной продукции?
- 21 По каким показателям оценивают качество готовых макаронных изделий?
- 22 От чего зависят такие показатели как вкус и запах макаронных изделий?
- 23 В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?
- 24 Какие изделия относят к деформированным? Что называют макаронным ломом и крошкой? Каковы главные факторы, влияющие на величину кислотности и прочности макаронных изделий.
- 25 Производство кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Практические задания:

1. Определить влажность хлеба и хлебобулочных изделий
2. Определить кислотность хлеба
3. Определить пористость хлеба пшеничного, ржаного
4. Провести органолептическую оценку качества хлеба
5. Провести органолептическую оценку качества булочного изделия
6. Провести отбраковку выпеченных изделий.
7. Провести органолептическую оценку качества полуфабрикатов (теста, опары, закваски). Сделать вывод о готовности полуфабриката.

6. Фонды оценочных средств для экзамена по модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях по специальности СПО: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Экзамен по модулю проводится в форме защиты практической работы по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Оценка за экзамен по модулю выставляется в ведомость

Критерии оценки:

Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;

- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;
- курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер;
- предложения автора четко не сформулированы.
а также от формируемых в ПМ общих и профессиональных компетенций с учетом данных портфолио.

Задание 1

Объектом исследования служат хлебобулочные изделия. Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Составить технологическую схему производства пшеничного хлеба опарным способом с указанием оборудования и режимов работы.

Провести оценку качества формового и подового хлеба по органолептическим показателям. Определить влажность и пористость хлеба. Участник должен правильно соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Задание 2

Объектом исследования служат макаронные изделия. Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Составить технологическую схему производства макаронных изделий с указанием оборудования и режимов работы.

Провести оценку качества макаронных изделий по органолептическим показателям. Определить влажность и кислотность изделий.

Участник должен правильно соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Задание 3

Объектом исследования служат макаронные изделия. Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Составить технологическую схему производства макаронных изделий с указанием оборудования и режимов работы.

Провести оценку качества макаронных изделий по органолептическим показателям. Определить влажность и кислотность изделий.

Участник должен правильно соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места при производстве продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - соблюдение за работой технологического оборудования продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования. 		
ПК 1.2. Выполнять	- выполнение технологических операций по		

технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. - производить расчеты при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; – способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач; – способность определять цели и задачи профессиональной деятельности; знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.		

Дата _____ 20 _____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ФИО _____
обучающийся _____ курса по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
освоил(а) программу профессионального модуля

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	Дифференцированный зачет	

МДК.01.02 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	
ПМ.01	Экзамен по модулю	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии