

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.01 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовая подготовка

Советск
2021 год

Согласовано
заведующий учебно-методическим отделом
_____ Н.А. Ивашкина
31.08.2021 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

Разработчик:

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года _____

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель

ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор _____ Логвинов А.С.

МП

1. Паспорт контрольно-оценочных средств

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке и

составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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. Организовывать и производить приемку сырья	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при приемке сырья; - организация рабочего места при приемке сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для приемки сырья; - проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами на качества сырья; - оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья; - соблюдение и контролирование работы разгрузочных устройств; - распределение сырья на склады тарного хранения; - распределение сырья на склады бестарного хранения; - соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья; - выполнение заключительных работ
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья; - организация рабочего места для контроля сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья; - определение показателей качества поступившего сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования; - проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья; - выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья; - оформление журналов - учета качества поступившего сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при хранении сырья; - организация рабочего места при хранении сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья; - соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки; - соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки); - соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого раствора, жидкого жира.); - соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении

	(дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты); - заполнение производственной документации хранения сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании для хранения сырья; - выполнение заключительных работ;
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	- соблюдение промсанитарии во время подготовки сырья; - организация рабочего места для подготовки сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья; - осуществление подготовки муки к переработке; - соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении; - ведение журнала учета металлопримесей в муке; - соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке; - соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке; - ведение журналов – учетов по отпуску сырья в производство.
ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий	Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные;

профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий;
- рассчитывать стоимость сырья для производства хлебобулочных изделий;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
 - новые виды сырьевого ресурса в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
 - методы расчета стоимости сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МД. 01.01. Технология хранения и подготовки сырья	Экзамен
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
ПМ.01	Экзамен (квалификационный)

2.3. 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 5. 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

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да/ нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения	

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях;
- Приказы о поощрениях, прохождении военных сборов и др.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Задания для оценки освоения МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья

В каждом билете указываются проверяемые результаты обучения и содержание билета

Задания составляются по каждому МДК (в соответствии с учебным планом)

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.

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области

Профессиональная образовательная организация

«Технологический колледж»

Перечень вопросов (тем) к экзамену

1. Производство зерна в мире, стране и в Калининградской области. Значение зерна в народном хозяйстве страны.
2. Строение и химический состав зерновки, пищевая ценность анатомических частей зерна.

3. Основные понятия при отборе проб, порядок отбора проб зерна их разных партий, приборы.
4. Цвет и запах зерна, значение и методы определения.
5. Влажность зерна, значение, методы определения. Определение влажности зерна на влагомере ЦВЗ.
6. Порядок определения влажности зерна основным методом высушивания в СЭШ-3м.
7. Значение засоренности зерна, состав сорной и зерновой примеси.
8. Метод определения засоренности зерна.
9. Натура зерна, значение и метод определения.
10. Стекловидность зерна пшеницы, значение и метод определения.
11. Ассортимент хлебопекарной муки, характеристика сортов, химический состав муки по сортам.
12. Приемка и отбор проб муки.
13. Порядок определения цвета, запаха, вкуса и хруста муки.
14. Характеристика наиболее распространенных вредителей в муке и метод определения зараженности муки.
15. Порядок определения в муке металломагнитной примеси, нормы содержания.
16. Клейковина муки, состав, свойства и метод определения, приборы.
17. Порядок определения на ИДК группы качества клейковины.
18. Порядок проведения пробной выпечки хлеба и оценка его качества.
19. Характеристика ржаной муки, особенности химического состава, определения числа падения.
20. Особенности хлебопекарных свойств муки, полученной из проросшего зерна, поврежденного клопом-черепашкой.
21. Дрожжи хлебопекарные, нормы качества, методы определения влажности, подъемной силы, кислотности.
22. Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде.
23. Виды и сорта соли, нормы качества, методы анализа.
24. Характеристика солода.
25. Отруби, цель их использования, нормы качества.
26. Сахар и его заменители. Сахаристые продукты.
27. Молоко и молочные продукты, их характеристика, требования к качеству, органолептическая оценка.
28. Характеристика жиров для хлебопекарной промышленности, нормы качества.
29. Яйца и яичные продукты, характеристика, требования к качеству, методы анализа.
30. Плодово-ягодное сырье, орехи, пряности, ароматизаторы, характеристика, назначение, требование к качеству.
31. Способы хранения муки. Нормы запаса муки на складе. Основные правила размещения и хранения муки в тарных и бестарных складах.
32. Процессы, происходящие в муке при хранении. Созревание муки. Предотвращение порчи муки при хранении.
33. Виды и устройство транспортного оборудования предприятий
34. Условия хранения поваренной соли
35. Условия хранения сахара и сахаристых продуктов
36. Условия хранения молочных продуктов
37. Условия хранения яиц и яичепродуктов
38. Условия хранения пищевых кислот, химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов и улучшителей.
39. Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки
40. Смешивание муки. Назначение, применяемое оборудование
41. Просеивание муки. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации.
42. Оборудование для приготовления солевого раствора.
43. Оборудование для подготовки дрожжей

44. Расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора.
45. Расчет массы бруска дрожжей.
46. Подготовка сахара и сахаристых продуктов. Оборудование для приготовления сахарного раствора.
47. Подготовка масложировых продуктов к переработке. Оборудование.
48. Подготовка орехов. Оборудование для обжаривания и измельчения орехов
49. Подготовка фруктово-ягодного сырья. Оборудование для протирки сырья.

4 Задания для оценки освоения МДК, ПМ

Задания для текущего контроля освоения МДК, ПМ

Структура контрольных заданий
Лабораторные и практические занятия

Лабораторное занятие №1 Определение цвета, запаха, засоренности зерна пшеницы

Лабораторное занятие №2 Определение влажности зерна.

Лабораторное занятие №3 Определение стекловидности, натуры зерна пшеницы.

Лабораторное занятие №4 Определение цвета, запаха, вкуса и хруста в муке. Определение влажности муки основным методом высушивания.

Лабораторное занятие №5 Определение количества и качества клейковины в муке.

Лабораторное занятие №6 Определение числа падения ржаной муки.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится, если студент:

- выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности работы, самостоятельно и рационально выполняет необходимое исследование качества сырья и готовых изделий, соблюдает этапы технологического процесса производства изделий и полуфабрикатов, соблюдает технику безопасности при работе на технологическом оборудовании, всю работу проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет расчеты, заполняет технологические карты, выстраивает технологические карты.

Оценка «4» ставится, если студент:

- выполнил все требования к оценке «5», но было допущено два- три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

Оценка «3» ставится, если студент:

- работу выполнил не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения работы были допущены ошибки, работа сдана несвоевременно

Оценка «2» ставится, если студент:

- работу выполнил не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если исследования и технология приготовления производились неправильно.

Практическое занятие № 1 Подбор и расчет необходимого количества заменителя

Практическое занятие № 3 Учет и отчетность в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве

Практическое занятие № 4 Расчет емкости склада бестарного хранения муки
Расчет запаса муки

Практическое занятие № 5 Расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора. Расчет массы бруска дрожжей.

Практическое занятие № 6 Определение концентрации сахарного раствора

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.

Задания для оценки освоения МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья

1. Приемка и отбор проб зерна.
2. Солод и отруби.

Критерии оценки:

Оценка “5” ставится, если студент:

- составляет полный и правильный ответ на основе изученного материала;
- выделяет главные положения;
- самостоятельно и аргументировано делает анализ, обобщения, выводы;
- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - делает собственные выводы;
- формулирует точное определение и истолкование основных понятий;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя;
- допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию.

Оценка “4” ставится, если студент:

- даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий;
- допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях;
- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;
- в основном усвоил учебный материал;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- соблюдает основные правила культуры устной речи.

Оценка “3” ставится, если студент:

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
- показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений;
- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;
- допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
- отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка “2” ставится, если студент:

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений;
- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
- при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя;
- не может ответить ни на один из поставленных вопросов;
- полностью не усвоил материал.

Задания для оценки освоения МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья

Темы:

1. Технологическая характеристика зерна.
2. Молочные продукты.
3. Плодово-ягодное сырье, орехи, пряности.
4. Процессы, происходящие в муке при хранении.
5. Хранение пищевых кислот, химических разрыхлителей, ароматизаторов, улучшителей

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)

5.1 Общие положения

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

Оценка по учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) 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 практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.2.1 Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. Определение цвета, запаха зерна пшеницы.</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 6. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
<p>Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. Определение засоренности зерна пшеницы и особо учитываемой примеси. Определение природы зерна. Определение стекловидности. Установление класса зерна пшеницы по установленным показателям качества.</p>	<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 6. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
<p>Подготовка проб муки к анализу. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста в муке.</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к</p>

<p>Определение влажности муки на влагомерах и основным методом высушивания.</p> <p>Определение зараженности, крупности помола, белизны и металломагнитной примеси.</p>	<p>переработке</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
<p>Определение количества и качества клейковины в муке.</p> <p>Изучение приборов У1-УФК, ИДК-3М, У1-ЕТК, ИВДХ</p>	<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p> <p>ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
<p>Определение числа падения ржаной муки.</p>	<p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 5 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6 брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
<p>Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки.</p> <p>Проведение пробной выпечки.</p>	<p>ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья</p> <p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p> <p>ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</p>

	<p>задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 5 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6 брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
<p>Оценка качества хлеба. Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей качества.</p>	<p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья</p> <p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p> <p>ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 3 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6 брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p> <p>ОК 7 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 8 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>
<p>Контроль качества дрожжей пресованных и сушеных. Органолептическая оценка. Определение подъемной силы по всплывающему шарик. Контроль качества яиц и яйцепродуктов. Контроль качества молочных продуктов.</p>	<p>ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья</p> <p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья</p> <p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p> <p>ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 3 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>

5.2.2 Производственная практика (по профилю специальности):

Таблица 6

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Приемка и контроль качества сырья	<p>ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья</p> <p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства</p>

	<p>новых видов хлебобулочных изделий</p> <p>ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество</p> <p>принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 3 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 5 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6 брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>
Подготовка сырья	<p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p> <p>ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья</p> <p>ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий</p> <p>ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество</p> <p>принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 3 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 5 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 6 брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>

5.3 Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения 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.

Задание к дифференцированному зачету по учебной практике

Вариант 1

1. Определить натуру зерна пшеницы.
2. Определить цвет муки 2 сорта по сухой пробе.

Вариант 2

1. Определить влажность пшеницы на ЦВЗ
2. Определить стекловидность зерна пшеницы методом разрезания.

Вариант 3

1. Определить стекловидность зерна пшеницы на ДСЗ
2. Провести органолептическую оценку качества дрожжей.

Вариант 4

1. Определить влажность муки на ЦВЗ
2. Определить белизну муки на тестометре РЗ-ТБИС

Вариант 5

1. Определить влажность муки основным методом
2. Определить засоренность зерна пшеницы.

Вариант 6

1. Определить влажность прессованных дрожжей.
2. Подготовить навеску муки для определения клейковины.

Вариант 7

1. Определить влажность муки на Vile
2. Провести органолептическую оценку качества яиц.

Вариант 8

1. Определить цвет муки по мокрой пробе.
2. Определить типовой состав пшеницы.

Вариант 9

1. Если показатель ИДК 60 ед и отмыто 6,5 г клейковины, определить % клейковины и группу качества.
2. Определить формоустойчивость хлеба после пробной выпечки.

Вариант 10

1. Провести органолептическую оценку качества маргарина.
2. Определить содержание металломагнитной примеси в муке.

Задание к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности)

Задание 1.

1. Прием основного сырья.
2. Определение качества основного сырья по органолептическим показателям;

Задание 2.

1. Подготовка муки к пуску в производство.

2. Определение качества основного сырья по физико-химическим показателям.

Задание 3

1. Прием дополнительного сырья.

2. Определение качества дополнительного сырья по органолептическим показателям.

Задание 4.

1. Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство.

2. Процессы, происходящие при хранении муки.

Вариант 5

1. Определить влажность муки на ЦВЗ

2. Определить белизну муки на тестометре РЗ-ТБИС

Вариант 6

1. Определить влажность муки основным методом

2. Определить засоренность зерна пшеницы.

Вариант 7

1. Определить влажность прессованных дрожжей.

2. Подготовить навеску муки для определения клейковины.

Вариант 8

1. Органолептическая оценка качества яиц.

2. Определить типовой состав пшеницы

Вариант 9

1. Определить натуру зерна пшеницы.

2. Определить цвет муки 2 сорта по сухой пробе.

6. Фонды оценочных средств для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

по специальности СПО:

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оценка за экзамен (квалификационный) выставляется в ведомость

Критерии оценки:

Оценка "Отлично" выставляется студентам, успешно сдавшим экзамен и показавшим глубокое знание теоретической части курса, умение проиллюстрировать изложение практическими приемами и расчетами, полно и подробно ответившим на вопросы билета и вопросы членов экзаменационной комиссии.

Оценка "Хорошо" выставляется студентам, сдавшим экзамен с незначительными замечаниями, показавшим глубокое знание теоретических вопросов, умение проиллюстрировать изложение практическими приемами и расчетами, полностью ответившим на вопросы билета и вопросы членов экзаменационной комиссии, но допустившим при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистематичности и пробелов в знаниях.

Оценка "Удовлетворительно" выставляется студентам, сдавшим экзамен со значительными замечаниями, показавшим знание основных положений теории при наличии существенных пробелов в деталях, испытывающим затруднения при

практическом применении теории, допустившим существенные ошибки при ответе на вопросы билетов и вопросы членов экзаменационной комиссии.

Оценка "Неудовлетворительно" выставляется, если студент показал существенные пробелы в знаниях основных положений теории, не умеет применять теоретические знания на практике, не ответил на один или оба вопроса билета или членов избирательной комиссии.

Перечень экзаменационных вопросов и практических заданий

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1. Производство зерна в мире, стране и в Калининградской области. Значение зерна в народном хозяйстве страны.
2. Строение и химический состав зерновки, пищевая ценность анатомических частей зерна.
3. Основные понятия при отборе проб, порядок отбора проб зерна их разных партий, приборы.
4. Цвет и запах зерна, значение и методы определения.
5. Влажность зерна, значение, методы определения. Определение влажности зерна на влагомере ЦВЗ.
6. Порядок определения влажности зерна основным методом высушивания в СЭШ-3м.
7. Значение засоренности зерна, состав сорной и зерновой примеси.
8. Метод определения засоренности зерна.
9. Натура зерна, значение и метод определения.
10. Стекловидность зерна пшеницы, значение и метод определения.
11. Ассортимент хлебопекарной муки, характеристика сортов, химический состав муки по сортам.
12. Приемка и отбор проб муки.
13. Порядок определения цвета, запаха, вкуса и хруста муки.
14. Характеристика наиболее распространенных вредителей в муке и метод определения зараженности муки.
15. Порядок определения в муке металломагнитной примеси, нормы содержания.
16. Клейковина муки, состав, свойства и метод определения, приборы.
17. Порядок определения на ИДК группы качества клейковины.
18. Порядок проведения пробной выпечки хлеба и оценка его качества.
19. Характеристика ржаной муки, особенности химического состава, определения числа падения.
20. Особенности хлебопекарных свойств муки, полученной из проросшего зерна, поврежденного клопом-черепашкой.
21. Дрожжи хлебопекарные, нормы качества, методы определения влажности, подъемной силы, кислотности.
22. Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде.
23. Виды и сорта соли, нормы качества, методы анализа.
24. Характеристика солода.
25. Отруби, цель их использования, нормы качества.
26. Сахар и его заменители. Сахаристые продукты.
27. Молоко и молочные продукты, их характеристика, требования к качеству, органолептическая оценка.
28. Характеристика жиров для хлебопекарной промышленности, нормы качества.
29. Яйца и яичные продукты, характеристика, требования к качеству, методы анализа.
30. Плодово-ягодное сырье, орехи, пряности, ароматизаторы, характеристика, назначение, требование к качеству.

31. Способы хранения муки. Нормы запаса муки на складе. Основные правила размещения и хранения муки в тарных и бестарных складах.
32. Процессы, происходящие в муке при хранении. Созревание муки. Предотвращение порчи муки при хранении.
33. Виды и устройство транспортного оборудования предприятий
34. Условия хранения поваренной соли
35. Условия хранения сахара и сахаристых продуктов
36. Условия хранения молочных продуктов
37. Условия хранения яиц и яйцепродуктов
38. Условия хранения пищевых кислот, химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов и улучшителей.
39. Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки
40. Смешивание муки. Назначение, применяемое оборудование
41. Просеивание муки. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации.
42. Оборудование для приготовления солевого раствора.
43. Оборудование для подготовки дрожжей
44. Расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора.
45. Расчет массы бруска дрожжей.
46. Подготовка сахара и сахаристых продуктов. Оборудование для приготовления сахарного раствора.
47. Подготовка масложировых продуктов к переработке. Оборудование.
48. Подготовка орехов. Оборудование для обжаривания и измельчения орехов
49. Подготовка фруктово-ягодного сырья. Оборудование для протирки сырья.

Практические задания:

1. Определить процент стекловидности зерна пшеницы, если при разрезании выделено 27шт стекловидных зёрен, 33шт частично стекловидных, 40шт мучнистых.
2. Определить процент стекловидности зерна пшеницы, если при просвечивании на ДСЗ оказалось 20шт зёрен прозрачные, 50шт частично прозрачные, 30шт непрозрачные.
3. Подсчитать процент влажности муки при определении основным методом высушивания, если усушка по первой бюксе 0,72г а по второй бюксе 0,70г.
4. Подсчитать процент клейковины и установить группу качества клейковины, если при анализе отмыто 7,2г. и показания ИДК 90единиц.
5. Подсчитать процент клейковины и установить группу качества, если при анализе отмыто 6,5г. и показания ИДК 80 единиц.
6. Определить процент стекловидности зерна пшеницы, если при разрезании выделено 31шт стекловидных, 35шт частично стекловидных, 34шт мучнистых.
7. Подсчитать на сколько секций следует разделить насыпь зерна в складе, у которого длина 24м. а ширина 20м., при отборе проб зерна.
8. Подсчитать процент влажности муки при определении основным методом высушивания, если усушка по первой бюксе 0,65г. а по второй бюксе 0,64г.
9. Подсчитать процент сорной примеси в зерне пшеницы, если из навески 50г. выделено: минеральной примеси-0,10г, битых зёрен пшеницы-1,10г., проросших зерен-0,15г., семян дикорастущих растений-1,20г, зерен овса-0,20г., зерен ячменя-0,30г.
10. Подсчитать процент стекловидности зерна пшеницы, если при просвечивании на диафаноскопе оказалось 35шт прозрачных, 13шт частично прозрачных, 52шт. непрозрачных.
11. Подсчитать процент зерновой примеси в зерне пшеницы, если при анализе навески 50г. из неё выделено: органической примеси-0,10г., морозобойных зёрен-0,15г., зелёных-0,20г., испорченных-0,30г., зёрен ржи-0,50г., зёрен гороха-0,20г.
12. Подсчитать процент влажности муки при определении основным методом высушивания, если усушка по первой бюксе- 0,56г., по второй бюксе- 0,57г.

13. Подсчитать на сколько секций следует разделить насыпь зерна в складе длиной 90м., шириной 20м., при отборе проб зерна.
14. Подсчитать процент сорной примеси в зерне пшеницы, если из навески 50г. выделено: проход сита диаметром 1,0мм-0,15г., семян дикорастущих растений-0,60г., раздутых при сушке-0,30г., щуплых-0,45г., вредной примеси-0,10г.
15. Подсчитать процент зёрен, повреждённых клопом – черепашкой, если при анализе их выделено-0,20г.
16. Подсчитать процент влажности муки при определении основным методом высушивания, если усушка по первой бюксе 0,75г., по второй бюксе 0,73г.
17. Подсчитать процент клейковины и установить группу качества, если при анализе отмыто 7,8г., показания ИДК 55 единиц.
18. Из какого количества мешков следует отобрать пробы муки, если в партии 120мешков и каков порядок отбора проб.
19. Подсчитать процент зерновой примеси в зерна пшеницы, если из навески 50г., выделено: битых зёрен-0,40г., испорченных-0,15г., зелёных-0,10г., проросших-0,40г., семян дикорастущих растений-0,45г.
20. Подсчитать процент стекловидности зерна пшеницы, если при разрезании оказалось 41шт. стекловидных зерен, 17шт. частично стекловидных, 42 шт. мучнистых.
21. Подсчитать процент влажности муки при определении основным методом высушивания, если усушка по первой бюксе равна 0,68г., по второй бюксе- 0,65г.
22. Подсчитать процент зёрен повреждённых клопом - черепашкой, если при анализе зерна пшеницы их выделено-1,2г.
23. Подсчитать процент клейковины и установить группу качества, если при анализе отмыто 8,0г., показания ИДК 35 единиц.
24. Из какого количества мешков следует отобрать пробы, если в партии муки 80 мешков и какова техника отбора проб.
25. Подсчитать процент влажности дрожжей хлебопекарных прессованных при определении основным методом высушивания, если усушка по первой бюксе равна 1,12г., по второй бюксе 1,18г.
26. Подсчитать процент влажности дрожжей хлебопекарных сушеных первого сорта, если влажность определяли основным методом высушивания и усушка по первой бюксе равна 0,15г., по второй бюксе- 0,17г.
27. Установить класс зерна пшеницы по следующим результатам анализа: стекловидность-60%, количество клейковины-32%, Натура -730г/л, показания ИДК-35 единиц.
28. Установить класс зерна пшеницы, если при анализе оказалось: Тип 1 подтип 3, влажность-12,0%, сорной примеси-1,0%, зерновой примеси-2,0%.
29. Установить соответствует или нет мука 1 сорту по клейковине, если её отмыли 8,1г.
30. Соответствует или нет мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, если влажность-12,0%, металломагнитной примеси – 2мг/кг, наблюдается загрязненность, белизна- 3бед.Б

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК.1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при приемке сырья; - организация рабочего места при приемке сырья; - выполнение подбора технологического 		

	<p>оборудования для приемки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами на качества сырья; - оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья; - соблюдение и контролирование работы разгрузочных устройств; - распределение сырья на склады тарного хранения; - распределение сырья на склады бестарного хранения; - соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья; - выполнение заключительных работ; 		
<p>ПК.1.2.Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья; - организация рабочего места для контроля сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья; - определение показателей качества поступившего сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования; - проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья; - выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья; - оформление журналов - учета качества поступившего сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ; 		
<p>ПК.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при хранении сырья; - организация рабочего места при хранении сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья; - соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки; - соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки); - соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого 		

	<p>раствора, жидкого жира.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении (дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты); - заполнение производственной документации хранения сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании для хранения сырья; - выполнение заключительных работ; 		
<p>ПК.1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии во время подготовки сырья; - организация рабочего места для подготовки сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья; - осуществление подготовки муки к переработке; - соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении; - ведение журнала учета металлопримесей в муке; - соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке; - соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке; - ведение журналов – учетов по отпуску сырья в производство. 		
<p>ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий</p>	<p>Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий</p>		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики. 		
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями. 		

эффективность и качество			
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений 		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности. 		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом. 		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения 		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных. 		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> -определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня. 		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и 		

смены технологий в профессиональной деятельности	оборудования в профессиональной деятельности.		
--	---	--	--

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ФИО _____
обучающийся _____ курса по специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

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. Технология хранения и подготовки сырья	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	
ПМ.01	Экзамен (квалификационный)	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии