

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности СПО
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. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Производство хлеба и хлебобулочных

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Экзамен	Практические занятия Лабораторные работы Опрос Выполнение расчетных задач Тестирование
УП.02	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях
ПП.02	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях
ПМ.02	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 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарии при работе в лаборатории для проведения контроля качества сырья; - организация рабочего места при проведении качественного анализа сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения анализов сырья; - соблюдение контроля качества сырья для приготовления теста; - контролирование сроков хранения сырья в складах тарного и бестарного хранения; - ведение журналов качества сырья для производства хлебобулочных изделий; - проведение органолептических и физико-химических анализов качества сырья; - соблюдение техники безопасности при работе в лаборатории; - выполнение заключительных работ;
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при приготовлении закваски, опары и теста; - организация рабочего места при приготовлении закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологического оборудования для приготовления закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологических операций приготовления

изделий.	<p>закваски, опары и теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение процессов тестоведения; - соблюдение последовательности расчета производственных рецептур на хлебобулочные изделия; - соблюдение технологических параметров приготовления опары, закваски, притвора, теста для хлебобулочных изделий; - определение готовности полуфабрикатов органолептическим методом; - выявление дефектов теста, связанных с низким качеством сырья и неправильным процессом тестоведения, методы устранения дефектов; - определение расхода сырья для данного вида хлебобулочного изделия; - проведение расчетов потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ;
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при разделке, расстойке и выпечке хлеба и хлебобулочных изделий; - организация рабочего места при разделке теста, расстойке тестовых заготовок и их выпечке; - подбор технологического оборудования для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и их выпечки; - подбор технологических операций и режимов для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки изделий; - проведение организации и ведения процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - проведение расчетов массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - организация технологических этапов разделки тестовых заготовок для данного ассортимента хлебобулочных изделий; - контролирование и соблюдение режимов выпечки для различных групп изделий и в печах разной модификации; - выявление дефектов хлебобулочных изделий при неправильной разделке и выпечки, разработка мер по их устранению; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ;
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном и пекарном отделениях; - соблюдение за работой технологического оборудования; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования».
ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.

технологического процесса.	
----------------------------	--

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<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.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<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.
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения 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 в 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, 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	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации,

условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.
------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- ведение процесса хранения сырья;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
- разрабатывать новые виды хлебобулочных изделий по критериям качества;
- разрабатывать этикетку для упаковки хлебобулочных изделий;

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;

- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначения и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
- методику разработки новых видов хлебобулочных изделий;
- упаковочные материалы для упаковки хлебобулочных 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 1. 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 или их сочетаний	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 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	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая	

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	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 в 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 (подчиненных), 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 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.

**4. Требования к курсовому проекту как части экзамена (квалификационного)
Показатели оценки работы**

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Правильность выбора способов дозирования сырья</p> <p>Точность и грамотность оформления производственной и технологической документации</p> <p>Расчет расхода сырья</p> <p>Умение произвести расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам</p> <p>Подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций</p> <p>Расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса</p> <p>Расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий</p> <p>Расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий</p> <p>Качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий</p> <p>Подбор операций разделки и выпечки</p> <p>Проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии</p> <p>Эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p> <p>Соблюдение техники безопасности-</p> <p>Рациональность и своевременность выполнения типовых профессиональных задач с соблюдением инструкций.</p> <p>Самостоятельный поиск и использование информации, необходимой для деятельности страхового агента;</p> <p>Соответствие результатов поиска и использование информации эталону решения профессиональных задач.</p> <p>Скорость и техничность оформления страховой документации.</p>	

<p>ОК 5. Использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Выбор действующей технологии производства при выполнении профессиональных задач.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	--

Показатели оценки защиты работы

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	1. Обоснована индивидуальная тема курсовой работы	
	2. В работе представлены все технологические расчеты по производству хлебобулочного изделия в соответствии с полученными профессиональными умениями и опытом, в том числе	
	✓ проведен расчет производительности печей	
	✓ проведен расчет выхода готовых изделий	
	✓ проведен расчет технологического плана	
	3. Представлена презентация курсовой работы.	

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1. Задания для оценки освоения МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

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.

Перечень экзаменационных вопросов и практических заданий

1. Современное состояние хлебопекарной промышленности и перспективы развития отрасли.
2. Характеристика этапов производства хлеба и хлебобулочных изделий, производственных операций и процессов.
3. Требования к качеству муки по ГОСТ.
4. Требования к качеству дрожжей хлебопекарных по ГОСТ.
5. Виды и применение заквасок.
6. Оборудование для приготовления заквасок.
7. Использование жидких дрожжей в качестве биологического разрыхлителя. Стадии процесса приготовления жидких дрожжей.
8. Виды пшеничных заквасок. КМКЗ – процесс ее приготовления.
9. Характеристика полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Допустимые нормы добавок в приготовлении теста.
10. Контроль качества полуфабрикатов.
11. Контроль параметров технологического процесса.
12. Способы дозирования сыпучих компонентов. Точность дозирования.
13. Способы дозирования жидких компонентов.
14. Оборудование для дозирования муки. Классификация дозаторов муки.
15. Устройство, принцип действия, принципиальные схемы дозаторов для муки. Оборудование для дозирования жидких компонентов.
16. Контроль работы дозаторов.
17. Виды замесов. Процессы, протекающие при замесе теста.
18. Характеристика унифицированной и производственной рецептур.
19. Классификация, устройство, безопасные приемы эксплуатации тестомесильных машин
20. Тестоприготовительные агрегаты. Классификация
21. Устройство, принцип действия, безопасные приемы эксплуатации тестоприготовительных агрегатов
22. Способы разрыхления теста. Классификация. Характеристика способов. Применение.
23. Виды брожения теста.
24. Процессы, происходящие при брожении теста.
25. Компоненты рецептуры, влияющие на процессы созревания теста.
26. Классификация способов приготовления пшеничного теста.

27. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре. Технологический режим.
28. Приготовление пшеничного теста на густой опаре. Технологический режим.
29. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.
30. Приготовление пшеничного теста на КМКЗ.
31. Приготовление пшеничного теста на жидкой диспергированной фазе.
32. Приготовление пшеничного теста на сухих смесях.
33. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.
34. Приготовление теста безопасным способом.
35. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.
36. Расчет влажности и массы дрожжевой суспензии.
37. Расчет массы солевого и сахарного раствора в приготовлении пшеничного теста периодическим способом.
38. Расчет массы густой опары при периодическом способе приготовления теста.
39. Расчет массы густой опары при непрерывном способе приготовления теста при заданном расходе муки и влажности муки.
40. Задачи по расчету производственных рецептур приготовления пшеничного теста периодическим способом на большой густой опаре.
41. Задачи по расчету производственных рецептур приготовления пшеничного теста периодическим способом на густой опаре.
42. Задачи по расчету производственных рецептур приготовления пшеничного теста периодическим способом на жидких опарах.
43. Задачи по расчету производственных рецептур приготовления пшеничного теста непрерывным способом на БГО.
44. Задачи по расчету производственных рецептур приготовления пшеничного теста непрерывным способом на ГО.
45. Задачи по расчету производственных рецептур приготовления пшеничного теста непрерывным способом на жидких опарах.
46. Способы приготовления сдобного теста.
47. Способы приготовления слоеного теста.
48. Схемы производства слоеных изделий.
49. Особенности хлебопекарных свойств ржаной муки.
50. Приготовление ржаного теста на густых заквасках.
51. Приготовление теста на жидких заквасках.
52. Приготовление ржаного теста на КМКЗ.
53. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.
54. Задачи по расчету производственных рецептур ржаного теста на густых заквасках периодическим способом.
55. Задачи по расчету производственных рецептур ржаного теста на густых заквасках непрерывным способом.
56. Определение готовности теста.
57. Задачи. Расчет количества дежей при известном ритме замеса.
58. Контроль качества пшеничного и ржаного теста

Перечень экзаменационных вопросов и практических заданий

1. Характеристика операций по разделке теста
2. Механизированные способы разделки теста
3. Классификация тестоделительных машин. Принципиальные схемы
4. Конструкция и принцип работы тестоделительных машин с поршневым и шнековым нагнетанием теста.
5. Конструкция и принцип работы тестоделительных машин с валковым нагнетанием теста.
6. Округление. Назначение технологической операции. Применяемое оборудование.

7.Тестозакаточные машины. Устройство и принцип работы. Окончательное формование тестовых заготовок.

8.Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение. Условия проведения расстойки. Применяемое оборудование. Устройство и принцип работы.

9. Классификация оборудования для окончательной расстойки. Устройство и принцип действия.

10. Оборудование для окончательной расстойки на малых предприятиях.

11.Оборудование для посадки, надрезки и наколки тестовых заготовок. Устройство и принцип работы.

12.Аппаратурные схемы разделки теста.

13.Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.

14.Слоение теста. Особенность разделки слоеного теста.

20. Классификация хлебопекарных печей

21.Основные элементы печного агрегата. Характеристика.

22.Характеристика универсальных ярусных печей.

23.Характеристика универсальных ротационных печей.

24.Устройство и принцип работы туннельных печей.

25. Расстойно – печные агрегаты.

26.Теплофизические и коллоидные процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.

27.Биохимические и микробиологические процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.

28.Упек. Меры по снижению упека.

29.Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.

30. Оптимальные режимы выпечки формового и подового хлеба, булочных изделий.

31. Особенности выпечки ржаного хлеба.

32. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.

33. Учет, сортировка. Правила укладки готовых изделий.

34. Остывание и усыхание хлеба. Изменение качества хлеба при хранении.

35.Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести.

36. Упаковывание хлебобулочных изделий.

37. Виды упаковочных материалов и способы упаковки.

38.Оборудование хранилищ и экспедиций. Устройство, принцип действия.

39.Отбраковка изделий нестандартного качества.

40. Контроль охлаждения, хранения и реализации хлебобулочных изделий.

Практические задания

1. Рассчитать массу тестовой заготовки для хлеба формового, массой 0,7 кг с учетом технологических затрат при выпечке и охлаждении

2. Рассчитать массу тестовой заготовки для хлеба подового, массой 0,5 кг с учетом технологических затрат при выпечке и охлаждении

3. Рассчитать массу тестовой заготовки для Сдобы обыкновенной, массой 0,1 кг с учетом технологических затрат при выпечке и охлаждении

4. Рассчитать массу тестовой заготовки для Батона подмосковного, массой 0,4 кг с учетом технологических затрат при выпечке и охлаждении

5. Выбрать тип тестоделителя и выполнить расчет производительности при выработке батонов массой 0,5 кг

6. Выбрать тип тестоделителя и выполнить расчет производительности при выработке хлеба формового массой 0,75 кг

7. Выбрать тип тестоделителя и выполнить расчет производительности при выработке Сдобы обыкновенной массой 0,1 кг

8. Рассчитать производительность шкафа для окончательной расстойки ШРЭ-2.1 при выработке хлеба формового массой 0,5 кг. Часовая производительность печи ХПЭ-750/500.31 - 41 кг/ч. Продолжительность расстойки -35-45 минут.

9. Рассчитать производительность шкафа для окончательной расстойки ШРЭ-2.1 при выработке хлеба формового массой 0,5 кг. Часовая производительность печи ХПЭ-750/500.31 - 41 кг/ч. Продолжительность расстойки -35-45 минут.

10. Рассчитать производительность шкафа для окончательной расстойки «Бриз 222», вместимостью – две 18-ярусные стеллажные тележки(на полке 30 изделий) при выработке хлеба формового массой 0,75 кг. Часовая производительность печи 221 кг/ч. Продолжительность расстойки -55 минут.

11. Рассчитать производительность шкафа для окончательной расстойки «Бриз 222», вместимостью – две 18-ярусные стеллажные тележки при выработке батона Столичного массой 0,4 кг. Часовая производительность печи 432 кг/ч . Выпечка на подовых листах размером 1100*750 мм -18 изделий.Продолжительность расстойки -45 минут.

12. Определить величину упека для хлеба дарницкого формового массой 0,85 кг, если масса тестовой заготовки 0,945 кг, масса горячего хлеба-0,884 кг

13. Определить величину упека для батона Подмосковного массой 0.4 кг, если масса тестовой заготовки 0,448 кг, масса горячего хлеба- 412кг

14. Определить величину упека для хлеба пшеничного подового массой 0,5 кг, если масса тестовой заготовки 0,562 кг, масса горячего хлеба- 520 кг

15. Определить величину упека для сдобы Обыкновенной массой 0.1 кг, если масса тестовой заготовки 0,114 кг, масса горячего хлеба- 0,104кг

16. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке

17. Батона подмосковного массой 0,4 кг, по исходным данным:

18. Количество пекарных камер- 3, размер подового листа-700*460, ширина изделия -110 мм, длина изделия -280 мм, зазор между изделиями -30 мм, продолжительность выпечки 19-23 минуты.

19. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи Г4-ПХЗС-25 по выработке хлеба крестьянского подового массой 0,5 кг, по исходным данным: рабочая длина пода печи -12500 мм, ширина пода печи -2100 мм, диаметр изделия -200 мм, зазор между изделиями -40 мм, продолжительность выпечки -45-47 минут.

20. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротатор» модель 77Э по выработке хлеба формового массой 0,7 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка ТС-1-18, 135 шт./выпечку, продолжительность выпечки 45-50 минут.

21. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротатор» модель 77 по выработке батончиков нарезных массой 0,5 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка ТС-1-18, 96 шт./выпечку, продолжительность выпечки-21- 23 минуты.

22. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротатор» модель 250 Супер, стеллажная тележка ТС-4-16, 192 шт./выпечку, по выработке батончиков нарезных массой 0,5 кг, по исходным данным: 16-ярусная стеллажная тележка, продолжительность выпечки 21 – 23 минуты.

23. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротатор» модель 250 Супер, стеллажная тележка ТС-4-18, 192 шт./выпечку, по выработке батончиков подмосковных массой 0,4 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка, Продолжительность выпечки 19- 23 минуты.

24. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротатор» модель 250 Супер, стеллажная тележка ТС-4-18, 270 шт./выпечку, по выработке хлеба формового массой 0,7кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка, продолжительность выпечки- 45 - 50 минут.

25. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ПХС-25 по выработке хлеба крестьянского подового массой 0,8 кг, по исходным данным: рабочая длина пода печи -

12500 мм, ширина пода печи -2100 мм, диаметр изделия -220 мм, зазор между изделиями -30 мм, продолжительность выпечки -45-47 минут.

26. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи А2 –ХПЯ по выработке Булок русских массой 0,2 кг, по исходным данным: рабочая длина пода печи -12000 мм, ширина пода печи -2100 мм, диаметр изделия -100 мм, зазор между изделиями -30 мм, продолжительность выпечки -12-15 минут.

27. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 350 стеллажная тележка ТС-8-18, 352 шт./выпечку, по выработке батонов подмосковных массой 0,4 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка, продолжительность выпечки- 19- 23 минуты.

28. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 250 Супер стеллажная тележка ТС-4-18, 192 шт./выпечку, по выработке батонов студенческих массой 0,3 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка, продолжительность выпечки 19- 21 минута.

29. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке Сдобы обыкновенной массой 0,1 кг, по исходным данным: количество пекарных камер- 3,размер подового листа-700*460, зазор между изделиями-30 мм, диаметр изделия -100 мм , продолжительность выпечки 13-16минут.

30. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.41по выработке Сдобы обыкновенной массой 0,1 кг, по исходным данным: количество пекарных камер- 4, размер подового листа-700*460, зазор между изделиями-20 мм, диаметр изделия -90 мм, продолжительность выпечки 13-16минут.

31. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.41по выработке Плетенки с маком массой 0,4 кг, по исходным данным: количество пекарных камер- 4,размер подового листа-700*460, зазор между изделиями-40 мм, ширина изделия -130 мм, длина изделия -260 мм , продолжительность выпечки 18-20 минут.

32. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31по выработке Халы плетеной массой 0,4 кг, по исходным данным: количество пекарных камер – 3, размер подового листа – 700*460, зазор между изделиями -40 мм, ширина изделия -100 мм., длина изделия -200 мм ,продолжительность выпечки-18-22 минуты.

33. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 99ЭК по выработке хлеба формового массой 0,7 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка ТС-2-18, 180 шт./выпечку, продолжительность выпечки-45-50 минут

34. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 99К по выработке хлеба формового массой 0,7 кг, по исходным данным: 16-ярусная стеллажная тележка ТС-2-16, 180 шт./выпечку, продолжительность выпечки-45-50 минут

35. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 99 по выработке хлеба формового массой 0,75 кг, по исходным данным: 16-ярусная стеллажная тележка ТС-2-16, 180 шт./выпечку, продолжительность выпечки-45 минут.

36. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 99 по выработке Сдобы обыкновенной массой 0,1 кг, по исходным данным: 16-ярусная стеллажная тележка ТС-2-16, , продолжительность выпечки-15 минут, диаметр изделия -100 мм, размеры листа -900*600 мм

37. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 250 Супер стеллажная тележка ТС-4-18, по выработке батонов подмосковных массой 0,4 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка, размеры листа -1100*750, продолжительность выпечки- 19- 23 минуты, ширина изделия -100 мм, длина изделия -260 мм

38. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 99ЭК по выработке хлеба формового массой 0,85 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка ТС-2-18, 180 шт./выпечку, продолжительность выпечки-60минут

39. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 99ЭК по выработке батонов городских массой 0,4 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка ТС-2-18, 160 шт./выпечку, продолжительность выпечки-20 минут

40. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке

41. Сдобы выборгской массой 0,1 кг, по исходным данным: количество пекарных камер – 3, размер подового листа – 700*460, зазор между изделиями -30 мм, ширина изделия -120 мм, длина изделия -130 мм

42. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке Калачей московских массой 0,2 кг, по исходным данным: количество пекарных камер – 3, размер подового листа – 700*460, зазор между изделиями -40 мм, ширина изделия - 90 мм, длина изделия -160 мм, продолжительность выпечки -16-18 минут.

43. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке Батонов столичных массой 0,4 кг, по исходным данным: количество пекарных камер – 3, размер подового листа – 700*460, зазор между изделиями -40 мм, ширина изделия -80 мм, длина изделия -390 мм, продолжительность выпечки -18-20 минут

44. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке Хлеба подового массой 0,5 кг, по исходным данным: количество пекарных камер – 3, размер подового листа – 700*460, зазор между изделиями -40 мм, диаметр изделия -180 мм, продолжительность выпечки -35 минут.

45. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ХПЭ-750/500.31 по выработке Хлеба формового массой 0,7 кг, по исходным данным: количество пекарных камер – 3, продолжительность выпечки -45- 50 минут, 72 шт./выпечку

46. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 350 стеллажная тележка ТС-8-18, 352 шт./выпечку, по выработке батонов нарезных массой 0,5 кг, по исходным данным: 18-ярусная стеллажная тележка, продолжительность выпечки- 21- 23 минуты.

47. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи «Муссон-ротор» модель 350 стеллажная тележка ТС-8-16, 352 шт./выпечку, по выработке батонов студенческих массой 0,3 кг, по исходным данным: 16-ярусная стеллажная тележка, продолжительность выпечки- 19- 21 минута.

48. Рассчитать часовую производительность хлебопекарной печи ФТЛ -2 - 66 по выработке Хлеба формового массой 0,7 кг, по исходным данным: размер люлек 1920*220, количество люлек -36, количество форм -16 шт., продолжительность выпечки -45- 50 минут

Перечень экзаменационных вопросов и практических заданий

1. Показатели качества хлеба.
2. Правила отбора выборки готовых изделий.
3. Органолептическая оценка состояния хлебобулочных изделий.
4. Определение влажности хлебобулочных изделий.
5. Определение пористости хлебобулочных изделий.
6. Понятие выхода и нормы выхода хлеба.
7. Факторы, влияющие на выход готовых изделий.
8. Мероприятия, обеспечивающие получение заданного выхода хлебобулочных изделий.
9. Технологические потери при производстве хлебобулочных изделий и меры по их снижению.
10. Технологические затраты при производстве хлебобулочных изделий и меры по их снижению.
11. Определение выхода хлеба по пробной производственной выпечке.
12. Контроль выхода хлеба.
13. Понятие о качестве хлеба.

14. Пути и способы улучшения качества хлеба.
15. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.
16. Применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей.
17. Применение улучшителей окислительного действия.
18. Применение улучшителей восстановительного действия.
19. Энергетическая и пищевая ценность хлебобулочных изделий.
20. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий.
21. Биологическая ценность и биологическая эффективность хлебобулочных изделий.
22. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.
23. Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста.
24. Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста.
25. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.
26. Дефекты хлеба, вызванные неправильным перемещением и хранением после выпечки.
27. Болезни хлеба.
28. Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.
29. Характеристика булочных изделий и сдобных хлебобулочных изделий.
30. Характеристика диетических групп хлебобулочных изделий.

Практические задания

1. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену выработано 2000 шт. хлеба формового массой 0,75 кг; при этом переработано 100кг бракованного хлеба; Расход муки-1100 кг
2. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену выработано 1000 шт. хлеба формового массой 0,75 кг; при этом переработано 200кг бракованного хлеба; Расход муки-400 кг
3. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену выработано 1500 шт. хлеба формового массой 0,5 кг; при этом переработано 100кг бракованного хлеба; Расход муки-480 кг
4. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену выработано 3000 шт. хлеба формового массой 0,5 кг; при этом переработано 200кг бракованного хлеба; Расход муки составил 955 кг
5. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену выработано 3000 шт. хлеба формового массой 0,8 кг; при этом переработано 200кг бракованного хлеба; Расход муки составил 1630 кг
6. Определить фактический выход батонов, если за 1 смену выработано 1000 шт. массой 0,4кг; при этом переработано 100кг брака; Расход муки составил 220 кг
7. Определить фактический выход батонов, если за 1 смену выработано 2500 шт. массой 0,4кг; при этом переработано 150кг брака; Расход муки составил 630кг
8. Определить фактический выход батонов, если за 1 смену выработано 1500 шт. массой 0,5кг; при этом переработано 50кг брака; Расход муки составил 510кг
9. Определить фактический выход плетенки, если за 1 смену выработано 1500 шт.массой 0,4кг; при этом переработано 120кг брака; Расход муки составил 350кг
10. Определить фактический выход халы плетеной, если за 1 смену выработано 1000 шт.массой 0,4кг; при этом переработано 20кг брака; Расход муки составил 280кг
11. Определить фактический выход булки городской если за 1 смену выработано 1000 шт. массой 0,2кг; при этом переработано 80кг брака; Расход муки составил 90кг
12. Определить фактический выход сдобы обыкновенной, если за 1 смену выработано 1200 шт. массой 0,1 кг из 88 кг муки.
13. Определить фактический выход сдобы обыкновенной, если за 1 смену выработано 2000 шт. массой 0,1 кг из 145 кг муки.
14. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену выработано 2000 шт. массой 0,7 кг из 1025 кг муки.

15. Определить плановый расход муки, если за 1 смену выработано 2,8 т батонov, израсходовано 2,0 т муки при плановом выходе 139%. Установить экономию или перерасход муки.
16. Определить плановый расход муки, если за 1 смену выработано 1,8 т батонov подмосковных, израсходовано 1340 кг муки при плановом выходе 135,5%. Установить экономию или перерасход муки.
17. Определить плановый расход муки, если за 1 смену выработано 4,8 т батонov нарезных, израсходовано 3460 кг муки при плановом выходе 139 %. Установить экономию или перерасход муки.
18. Определить плановый расход муки, если за 1 смену выработано 4,0 т батонov студенческих, израсходовано 2850 кг муки при плановом выходе 139 %. Установить экономию или перерасход муки.
19. Определить плановый расход муки, если за 1 смену выработано 1,0 т хлеба, израсходовано 750 кг муки при плановом выходе 136 %. Установить экономию или перерасход муки.
20. Определить плановый расход муки, если за 1 смену выработано 500 кг хлеба, израсходовано 360 кг муки при плановом выходе 137,5 %. Установить экономию или перерасход муки.
21. На предприятии выработано 3200 кг хлеба белого подового из пшеничной муки в/с массой 0,5 кг. Израсходовано 2360 кг муки с влажностью 12,3 %. Плановый выход 132,8 %. Определить выход скорректированный, экономию или перерасход муки.
22. На предприятии выработано 1200 кг хлеба белого формового из пшеничной муки в/с массой 0,7 кг. Израсходовано 880 кг муки с влажностью 13,5 %. Плановый выход 136,5 %. Определить выход скорректированный, экономию или перерасход муки.
23. На предприятии выработано 2200 кг батонov из пшеничной муки в/с массой 0,4 кг. Израсходовано 1600 кг муки с влажностью 13,5 %. Плановый выход 135,5 %. Определить выход скорректированный, экономию или перерасход муки.
24. На предприятии выработано 3000 кг батонov нарезных из пшеничной муки 1 сорта массой 0,4 кг. Израсходовано 2150 кг муки с влажностью 12,5 %. Плановый выход 139 %. Определить выход скорректированный, экономию или перерасход муки.
25. На предприятии выработано 2000 кг сайки из пшеничной муки 1 сорта массой 0,2 кг. Израсходовано 1450 кг муки с влажностью 12,5 %. Плановый выход 137,5%. Определить выход скорректированный, экономию или перерасход муки.
26. Рассчитать выход батонov подмосковных массой 0,4 кг ,если тесто приготовлено на большой густой опаре, упек составил 8,5 %, усушка -4 %.
27. Рассчитать выход батонov студенческих массой 0,3 кг ,если тесто приготовлено на большой густой опаре, упек составил 8,0 %, усушка -3 %.
28. Рассчитать выход плетенки массой 0,4 кг, если тесто приготовлено на густой опаре, упек составил 8,0 %, усушка -4 %.
29. Рассчитать выход хлеба формового из пшеничной муки 1 сорта ,массой 0,75 кг ,если тесто приготовлено на густой опаре, упек составил 6,0 %, усушка -4 %.
30. Рассчитать выход хлеба формового из пшеничной муки 2 сорта ,массой 0,75 кг ,если тесто приготовлено на жидкой опаре, упек составил 6,0 %, усушка -4 %.

6. Задания для оценки освоения МДК, ПМ

Задания для текущего контроля освоения МДК, ПМ

Структура контрольных заданий

Лабораторные и практические занятия

Лабораторное занятие № 1. Приготовление пшеничного теста ускоренным способом.

Лабораторное занятие №2. Приготовление пшеничного теста ускоренным способом.

Лабораторное занятие №3. Приготовление пшеничного теста опарным способом.

Лабораторное занятие №4. Приготовление пшеничного теста опарным способом.

Лабораторное занятие №5 Приготовление ржаного теста на густой закваске.

Лабораторное занятие №6 Приготовление ржаного теста на густой закваске.

Лабораторное занятие №7 Приготовление ржаного теста по однофазной рецептуре.

Определение готовности теста.

Лабораторное занятие №8. Приготовление ржаного теста по однофазной технологии

Определение готовности теста.

Лабораторное занятие №9. Разделка теста для формового и подового хлеба.

Лабораторное занятие №10. Разделка теста для булочных изделий.

Лабораторное занятие №11. Разделка теста для булочных изделий.

Лабораторное занятие №12. Разделка теста для сдобных изделий.

Лабораторное занятие №13. Слоение сдобного теста.

Лабораторное занятие №14. Формование слойки детской и кондитерской.

Лабораторное занятие №15. Формование слоеных изделий – круассанов.

Лабораторное занятие №16. Выпечка и определение готовности изделий.

Лабораторное занятие №17. Выпечка и определение готовности изделий.

Лабораторное занятие №18. Выпечка и определение готовности изделий.

Лабораторное занятие №19. Определение влажности и пористости хлеба.

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. Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлеба на современном хлебозаводе.

Практическое занятие №4. Проверка соответствия качества муки действующему ГОСТ.

Практическое занятие № 7 Порядок проверки соответствия качества отдельных видов дополнительного сырья.

Практическое занятие №8 Приготовление заварок

Практическое занятие № 9. Изучение рациональной схемы приготовления жидких дрожжей.

Практическое занятие № 10. Расчет массы добавок и приготовление

Практическое занятие № 12 Контроль параметров технологического процесса

Практическое занятие №14. Анализ схем дозаторов жидких компонентов.

Практическое занятие №15. Контроль работы дозаторов.

Практическое занятие № 18. Анализ схем тестоприготовительных агрегатов.

Практическое занятие №21. Изучение технологической схемы производства булочных изделий.

Практическое занятие №22. Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста непрерывным способом на густых опарах.

Практическое занятие №23. Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста периодическим способом на густых опарах.

Практическое занятие №24. Расчет производственных рецептур приготовления теста ускоренными способами.

Практическое занятие №25. Расчет производственных рецептур приготовления ржаного теста на густых заквасках.

Практическое занятие №26. Расчет производственных рецептур приготовления ржаного теста на малой густой закваске периодическим способом.

Практическое занятие №28. Контроль качества ржаного теста.

Практическое занятие № 29. Выбор типа тестоделителя. Расчет производительности.

Практическое занятие №30. Контроль работы тестоделительных машин.

Практическое занятие №32. Анализ схем промышленных хлебопекарных печей.

Практическое занятие №33. Расчет производительности печей.

Практическое занятие №34. Расчет производительности печей.

Практическое занятие №36. Анализ режимов выпечки различных видов хлеба.

Практическое занятие №37. Расчет оборудования для хранения готовых изделий.

Практическое занятие №40. Контроль качества хлеба.

Практическое занятие №42. Расчет экономии или перерасхода муки.

Практическое занятие №43. Контроль выхода хлеба.

Практическое занятие №44. Расчет химического состава хлебобулочных изделий.

Практическое занятие №45. Расчет энергетической и пищевой ценности хлебобулочных изделий.

Практическое занятие №46 Контроль качества бараночных и сухарных изделий

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.

Устный опрос

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.

Письменный опрос и контрольная работа

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.

7. 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.

7.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

7.2.1 Учебная практика в форме практической подготовки:

Таблица 5

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
1. Инструктаж по ТБ. Осуществление отбора проб полуфабрикатов из пшеничной муки для проведения качественного анализа.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5.; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9.; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14; 31-328;
2. Осуществление отбора проб полуфабрикатов из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки для проведения качественного анализа.	
3. Ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	
4. Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	
5. Контролирование массы куска теста для заданного ассортимента.	
6. Регулирование и контролирование режима выпечки для заданного ассортимента хлебобулочных изделий.	
7. Осуществление правил хранения хлебобулочных изделий и транспортировки их в торговую сеть.	
8. Проведение расчетов по выходу хлебобулочных изделий.	
9. Осуществление контроля при ведении технологического процесса по производству хлеба.	
10. Осуществление контроля при ведении технологического процесса по производству булочных изделий.	
11. Осуществление контроля при ведении технологического процесса по производству сдобных изделий.	
12. Осуществление отбора проб готового хлеба и хлебобулочных изделий для проведения качественного анализа.	

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса

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

Таблица 6

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<ol style="list-style-type: none">1. Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Проведение органолептических и физико-химических анализов качества полуфабрикатов.2. Выполнение работ по управлению технологическими процессами при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки.3. Ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий4. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования.5. Выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.6. Выполнение работ по расчету производственных рецептур при производстве хлеба из ржаной муки.7. Подбор технологических операций и режимов по разделке теста при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.8. Подбор режимов для выпечки хлебобулочных изделий.9. Оформление документации по движению готовой продукции со склада в торговую сеть.10. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования.11. Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество готового хлеба и хлебобулочных изделий.12. Выполнение работ по расчету производственных рецептур, расходу сырья, потерь и затрат, выходу готовой продукции.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5.; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9.; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14; 31-328;

5.3. 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.

**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?

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.

8. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий по специальности СПО: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Экзамен (квалификационный) проводится в форме защиты практической работы по ПМ.

Оценка за экзамен (квалификационный) 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.

Задания для экзамена (квалификационного)

1. Разработка и постановка на производство новых сортов изделий с исследованием качества и пищевой ценности.
2. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки в/с, в соотношении 50:50%.
3. Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта, в соотношении 65:35
4. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 8 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта и в/с, в соотношении 60:40%.
5. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 50:50%.
6. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с. В соотношении 50:50%
7. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта и в/с, в соотношении 50:50%.
8. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 1,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки в/с, в соотношении 65:35%.
9. Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 600 кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки «Здоровье Алтая», в соотношении 30:70%
10. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта, в соотношении 65:35%.
11. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 75:25%.
12. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 50:50%.
13. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 65:35%.
14. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и обойной, в соотношении 60:40

32. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого и второго сортов, в соотношении 70:30.

33. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 80:20.

34. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из ржаной хлебопекарной муки и пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в соотношении 60:40

35. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 8 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и второго сорта, в соотношении 70:30.

36. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 55:45.

37. Разработка технологического плана двух производственных линий мини - пекарни производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск хлеба и булочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 60:40

38. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 3,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, в соотношении 60:40

39. Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 9 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого и высшего сортов, в соотношении 45:55.

40. Разработка технологического плана производственной линии пекарни производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из смеси пшеничной и ржаной муки

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 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарии при работе в лаборатории для проведения контроля качества сырья; - организация рабочего места при проведении качественного анализа сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения анализов сырья; - соблюдение контроля качества сырья для приготовления теста; - контролирование сроков хранения сырья в складах тарного и бестарного хранения; - ведение журналов качества сырья для производства хлебобулочных изделий; - проведение органолептических и физико-химических анализов качества сырья; - соблюдение техники безопасности при работе в лаборатории; - выполнение заключительных работ; 		
ПК 2.2.	- соблюдение промсанитарии при		

<p>Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>приготовлении закваски, опары и теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологического оборудования для приготовления закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологических операций приготовления закваски, опары и теста; - проведение процессов тестоведения; - соблюдение последовательности расчета производственных рецептур на хлебобулочные изделия; - соблюдение технологических параметров приготовления опары, закваски, притвора, теста для хлебобулочных изделий; - определение готовности полуфабрикатов органолептическим методом; - выявление дефектов теста, связанных с низким качеством сырья и неправильным процессом тестоведения, методы устранения дефектов; - определение расхода сырья для данного вида хлебобулочного изделия; - проведение расчетов потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ; 		
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при разделке, расстойке и выпечке хлеба и хлебобулочных изделий; - организация рабочего места при разделке теста, расстойке тестовых заготовок и их выпечке; - подбор технологического оборудования для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и их выпечки; - подбор технологических операций и режимов для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки изделий; - проведение организации и ведения процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - проведение расчетов массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - организация технологических этапов разделки тестовых заготовок для данного ассортимента хлебобулочных изделий; - контролирование и соблюдение режимов 		

	<p>выпечки для различных групп изделий и в печах разной модификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявление дефектов хлебобулочных изделий при неправильной разделке и выпечки, разработка мер по их устранению; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ; 		
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном и пекарном отделениях; - соблюдение за работой технологического оборудования; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования». 		
<p>ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса. 		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 		
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации технологических процессов оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 		
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование выбора способа решения проблем в профессиональной деятельности; -оценка последствий принятых решений; -выбор способов предотвращения и нейтрализации рисков 		

за них ответственность			
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-демонстрация нахождения информации по заданному вопросу в различных источниках; -анализ и оценка полученной информации; -обобщение и применение информации для решения профессиональных задач		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-использование различных средств коммуникации в зависимости от целевой аудитории; -принятие решений по вопросам, обсуждаемым в группах; -анализ результатов работы группы		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-анализ и коррекция результатов собственной работы и работы группы; -постановка целей, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль результатов работы; -анализ причин и выбор способов устранения отрицательного результата работы группы		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	-организация самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы при изучении профессионального модуля; -анализ собственных мотивов и внешней ситуации для решения профессиональных задач		

повышение квалификации			
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновационным приемам в организации технологических процессов -внесение изменений в собственную деятельность в соответствии с произошедшими изменениями		

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий ФИО _____ обучающийся _____ курса по специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

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.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Экзамен	
УП.02	Дифференцированный зачет	
ПП.02	Дифференцированный зачет	
ПМ.02	Экзамен (квалификационный)	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии