

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор _____  _____ (подпись) (Ф.И.О.)  «_____» _____ 20 ____ г.
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по производственной практике**

профессионального модуля  
**ПМ 03 Производство кондитерских изделий**

профессиональной образовательной программы специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

по программе базовой подготовки  
заочной формы обучения

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** федерального государственного бюджетного образовательного учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

# **ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1. Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по ПМ 03 Производство кондитерских изделий, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## **2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ**

В результате промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике **практический опыт:**

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

### **3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 03 Производство кондитерских изделий и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

#### **3.1. Формы текущего контроля**

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 03 Производство кондитерских изделий, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **3.2. Форма промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала .

#### **4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

#### **5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

##### **5.1. Аттестационный лист практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

##### **5.2. Характеристика с практики**

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных

рабочей программой практики.

### **5.3. Дневник практики**

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной и производственной практики

### **5.4. Отчет о практике**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- *титульный лист*
- *содержание*
- *текст отчета*
- *используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)*

- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

#### **5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/производственной практики**

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 03 Производство кондитерских изделий

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

*1. Опишите технологическую схему производства определенного вида продукции в цехе.*

*2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.*

*3. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.*

*и т.п.*



## Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент

ФИО

Обучающийся (ася) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю  
ПМ 03 Производство кондитерских изделий

в объеме 216 часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г. По « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

в

наименование организации

### Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена )
<b>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий:</b> - контроль за качеством сырья для производства кондитерских изделий	
<b>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий:</b> - организация и ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	
<b>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий:</b> - организация и ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**СОГЛАСОВАНО**

Работодатель:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Модуль ПМ 03 Производство кондитерских изделий

Санкт-Петербург

20 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	1. Определить влажность муки и сделать вывод о соответствии требованиям ГОСТ	<p>Методика определения:</p> <p><i>Определение массовой доли влаги в муке экспресс-методом в приборе ВНИИХП-ВЧ</i></p> <p>Для определения приготовить пакеты из фильтрованной или газетной бумаги размером 16×16 см, высушить их в приборе, нагретым до 160<sup>0</sup>С в течение 3 минут, затем вынуть щипцами и охладить в эксикаторе 2-3 минуты. После охлаждения пакеты взвесить на технических весах, поместить в них муку ровным слоем и взвесить 4 г, затем пакет снова закрыть и высушить в приборе сразу 2 пакета 5 минут при температуре 160<sup>0</sup>С. Высушенные пакеты с мукой вынуть, охладить в эксикаторе 3-5 минут, взвесить и рассчитать содержание влаги по разности между массой навески (М) и массой сухого вещества (М<sub>1</sub>) определяют количество испарившейся влаги. Массовую долю влаги продукта W, %, вычисляют по формуле</p> $W = \frac{M - M_1}{M} \cdot 100 \%$ <p>.</p>
		2. Каким образом проводят отбор проб патоки	Для определения качества патоки от партии отбирают выборку - каждую цистерну и каждую десятую бочку или флягу. Если партия состоит из десяти и менее бочек или фляг, то отбирают не менее трех единиц упаковки. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному

			<p><b>показателю</b> проводят повторный анализ на удвоенной выборке от той же партии. Результат повторного анализа распространяют на всю партию</p>
		<p>3.Определить содержание клейковины в пшеничной муке.</p>	<p>На технических весах взвесить 25 г пшеничной муки с точностью до 0,1 г, поместить ее в фарфоровую ступку (чашку), добавить 13 см<sup>3</sup> водопроводной воды с температурой 18<sup>+</sup>-2<sup>0</sup>С и замесить без потерь тесто однородной консистенции. Тесто хорошо промять руками, скатать в виде шарика, поместить в ступку, закрыть часовым стеклом (для предотвращения заветривания) и оставить его на 20 минут, чтобы набухли белки и образовалась клейковина.</p> <p>Затем опустить тесто в тазик с 1-2 литрами водопроводной воды температурой 18<sup>+</sup>-2<sup>0</sup>С и, разминая его пальцами, отмыть крахмал и оболочки. Клейковина отмывается из теста до тех пор, пока крахмал и оболочки не будут полностью отмыты и вода, стекающая с клейковины, не станет почти прозрачной. Промывную воду менять 3-4 раза по мере накопления в ней крахмала и оболочек, процеживая ее через густое шелковое сито. Оставшиеся на сите кусочки клейковины присоединить к общей массе клейковины.</p> <p>Для установления полноты отмывания клейковины применяются следующие способы:</p> <p>а) к капле воды, выжатой из отмытой клейковины, добавить каплю раствора йода. Если не будет синего окрашивания, то клейковина хорошо</p>

			<p>отмыта.</p> <p>б) в стакан с чистой водой выжать из клейковины 2-3 капли промывной воды. Если вода в стакане мутнеет, то промывание клейковины заканчивают.</p> <p>Отмытую клейковину осушить ладонями, пока она не станет прилипать к рукам и взвесить с точностью до 0,01 г. Затем ее повторно промыть в течение 5 минут под струей воды, отжать и снова взвесить.</p> <p>Промывание закончить, когда разница между двумя взвешиваниями будет равна 0,1 г.</p> <p>Рассчитать количество клейковины в муке К, %, по формуле</p> $K = \frac{M_k}{M_m} \times 100 = \frac{M_k}{25} \times 100 = M_k \times$ <p>где Мк – масса отмытой клейковины, г;</p> <p>Мм – масса муки, взятой для анализа, г (Мм=25 г).</p>
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления карамели	Технологический процесс приготовления карамели состоит из следующих стадий: приготовление сиропа; приготовление карамельной массы; охлаждение и обработка карамельной массы; формование карамели; охлаждение карамели; отделка поверхности карамели; упаковывание.
		2. При какой температуре готовят сахарный сироп в	Карамель готовят путем уваривания сахарного сиропа до температуры 150-163°С. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную

		производстве карамели?	массу добавляют патоку.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	1.Из каких этапов состоит технологический процесс производства заварных пряников?	Технологическая схема производства заварных пряников и коврижек подготовка сырья к производству; приготовление сахаро-медового или сахаро-паточного сиропа; заваривание муки сиропом; охлаждение заварного теста; замес теста; формование тестовых заготовок; выпечка пряников; глазирование (тиражение) пряников; охлаждение пряников; расфасовка и упаковка.
		2.Определить щелочность печенья юбилейного	<p>Печенье измельчают в ступке, взвешивают навеску массой 25 г и помещают ее в коническую колбу объемом 500 мл, куда добавляют 250 мл дистиллированной воды. Колбу закрывают пробкой, тщательно перемешивают ее содержимое и оставляют настаиваться 30 мин., повторно взбалтывая через каждые 10 мин. По окончании настаивания верхний слой жидкости в колбе фильтруют через марлю в сухую колбу.</p> <p>50 мл фильтрата переносят в коническую колбу объемом 100-150 мл, добавляют индикатор бромтимоловый синий и титруют 0,1н раствором серной кислоты до появления желтого окрашивания. Щелочность печенья (X) в градусах рассчитывают по формуле :</p> $X = 2 \times a \times K,$ <p>где а – количество 0,1н раствора серной кислоты, пошедшей на титрование, мл;  К – поправочный коэффициент к</p>

			титру 0,1н раствора серной кислоты.
		3. При какой температуре осуществляется выпечка вафельных листов?	Оптимальные условия выпечки вафельных листов, предназначенных для прослойки начинками: температура греющей поверхности 170° С' продолжительность выпечки 2 мин. Для выпечки вафельных листов широко распространены полуавтоматические печи с чугунными формами, укрепленным и на цепном конвейере. Такие печи работают на газе или электрообогреве. Печь имеет конвейер с 24 или 30 формами, состоящими из двух плит -- нижней и верхней.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	1. В какой последовательности осуществляется пуск и остановка мучной линии для предотвращения завалов в мукопроводе?	1. Для предотвращения завалов в мукопроводах необходимо строго соблюдать последовательность пуска и остановки линии: при пуске - сначала произвести продувку линии от питателя к приемной емкости, после этого начать загрузку муки в мукопровод, при остановке - сначала прекратить подачу муки выключением питателя, затем - произвести продувку линии до полного освобождения ее от муки.
		2. Какие требования техники безопасности предъявляются перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами?	2. Перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами необходимо проверить: исправность блокировочных устройств, исключающих возможность пуска рабочего органа при отсутствии дежи или ее ненадежном закреплении; исправность блокировки, обеспечивающей автоматическое отключение рабочего органа при поднятии крышки и невозможность его включения при неплотно закрытой



			<p>крышке. Закатывать дежу следует осторожно, включать машину можно только убедившись в надежном закреплении дежи. Не следует заполнять дежу сырьем сверх установленной нормы. Необходимо следить за герметичностью машины и отсутствием распыла при ее загрузке и работе.</p>
		<p>3. Какие требования техники безопасности предъявляются для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования?</p>	<p>3. Для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования необходимо каждую смену проверять наличие и исправность ограждений и блокировочных устройств, обеспечивающих отключение электродвигателей при открывании крышки тестовой камеры, снятие ограждения делительной головки или привода машины. Регулирование массы тестовых заготовок следует проводить при остановленной машине.</p>

