

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 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

Программы подготовки специалистов среднего звена по 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 учреждения 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 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 дополнительными профессиональными и общими компетенциями:

ДДПК 6.3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ДДПК 6.3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ДДПК 6.3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

ДДПК 6.3.4 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

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**:

Выполнения деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

Выполнение формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

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

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

, практическому опыту, ДПК, 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 ДПК 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 ДДПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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.*



## 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.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

в объеме 468 часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г. По « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

В

наименование организации

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

Наименование дополнительной профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена )
<b>ДДПК 6.3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин</b> -разделка теста на куски заданной массы вручную - проверка массы тестовых заготовок - обслуживание тестоделительных машин, настройка массы кусков теста	
<b>ДДПК 6.3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</b> - придание заданной формы тестовым заготовкам вручную - укладка сформованных тестовых заготовок в формы, на	

<p>листы, люльки, полки расстойного шкафа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживание тестоокруглителей, тестозакаточных машин</li> </ul>	
<p><b>ДДПК 6.3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разделка теста на куски заданной массы вручную</li> <li>- проверка массы тестовых заготовок</li> <li>- обслуживание тестоделительных машин, настройка массы кусков теста</li> </ul>	
<p><b>ДДПК 6.3.4 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разделка теста на куски заданной массы вручную</li> <li>- проверка массы тестовых заготовок</li> <li>- обслуживание тестоделительных машин, настройка массы кусков теста</li> </ul>	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время  
производственной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы контроля качества сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий, правила эксплуатации технологического оборудования. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период производственной практики у обучающегося сформировались общие и дополнительные профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики

должность

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
ФИО,

М.П.

\_\_\_\_\_  
Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

**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.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

Санкт-Петербург

20 г.

Код компетенции (указываются все ДПК из ФГОС)	Наименование компетенции (указываются все ДПК из ФГОС)	Практическое задание ( количество заданий разрабатывается для полного контроля освоения компетенции)	Решение практического задания
ДДПК 6.3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Какие мероприятия проводятся для обеспечения установленной массы тестовых заготовок	<p>Для постоянства массы кусков теста в процессе деления необходимо поддерживать постоянный уровень теста в воронке тестоделителя. При делении теста на куски тестоделительными машинами первые несколько кусков теста (5 - 8 шт.) отбрасывают обратно в воронку, пока контрольное взвешивание не покажет, что куски теста соответствуют данной массе.</p> <p>В процессе работы тестоделителя контроль массы кусков теста периодически осуществляют путем выборочного взвешивания их на весах, установленных рядом с тестоделительной машиной. При обнаружении отклонения от установленной массы работа тестоделительной машины должна немедленно регулироваться.</p>
ДДПК 6.3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Каким образом осуществляется формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлебобулочных изделий	<p>При выработке формового хлеба куски теста из делителя поступают непосредственно в формы, смазанные растительным маслом, специальными эмульсиями или обработанные полимерными составами, для последующих расстойки и выпечки.</p> <p>При производстве подового хлеба из пшеничной муки и смеси ее с ржаной после деления куски теста следует округлить на тестоокруглительных машинах или вручную.</p> <p>При выработке батанообразных изделий</p>

			округленные тестовые заготовки формуют путем закатки на тестозакаточных машинах. При отсутствии машин подкатку и формование допускается вести вручную.
ДДПК 6.3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Каким образом осуществляется разделка пряничного теста	<p>Готовое тесто массой 5-6 кг выкладывают на сильно подпыленный мукой стол, проминают его и придают продолговатую форму. Пласт постепенно раскатывают гладкой деревянной скалкой в разные стороны, периодически подпиливая мукой, до толщины 8—10 мм. Пласт должен быть равномерно раскатан, иначе изделия будут различной толщины и неравномерно пропекаться. Перед тем как формировать изделия, производят пробную формовку в разных местах пласта для определения равномерности его раскатки. Рисунок на поверхность пласта наносят зубчатой или гофрированной скалкой. Для формирования изделий используют различные приспособления в виде металлических выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, по форме соответствующие вырабатываемым изделиям. Применяют деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью. Если изделиям необходимо придать определенные очертания и на поверхность нанести рисунок, используют деревянные формы в сочетании с металлическими выемками. Из раскатанного пласта теста ножом, дисковыми резцами или при помощи выемок формуют изделия. Выемкой нажимают на пласт теста пять-шесть раз, отделяя от него кусочки определенной формы, и раскладывают их ровными рядами на листы для выпечки. Выемку периодически погружают в муку, это исключает прилипание к ней теста. Перед укладкой на листы муку с изделий сметают щеточкой. Штучные изделия из крутого теста укладывают на сухие листы, из слабого</p>

			<p>теста — на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом. На изделиях, прилипших к листу, образуются пустоты, и донышки получаются рваными. Если изделия смазывают перед выпечкой яйцом, то для того чтобы они при смазке не сдвинулись, их укладывают на листы, смазанные смесью жира с теплой водой. Поверхность изделий некоторых сортов перед выпечкой посыпают сахаром, крошкой, рублеными орехами или миндалем, украшают изюмом, цукатами или ядрами орехов.</p>
ДДПК 6.3.4	<p>Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p>	<p>Каким образом осуществляется разделка песочного теста</p>	<p>Готовое тесто после замеса должно иметь температуру не выше 20°С. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (от 3 до 8 мм) при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста.</p> <p>Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выемками, а затем выпекают.</p> <p>Для выпечки целым пластом тесто после замеса развешивают на куски определенной массы, формуют в прямоугольники и раскатывают в пласт толщиной не более 8 мм по размеру кондитерского листа. Пласт должен быть ровным по толщине, иначе при выпечке качество полуфабриката ухудшится.</p> <p>Полученный пласт заворачивают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивают края, прокапывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при химическом способе разрыхления, и выпекают.</p> <p>Для выпечки песочного теста поштучно для пирожных пласт раскатывают толщиной 6—7 мм, при помощи металлических выемок вырубляют заготовки (кольца, полумесяцы и т.д.) и укладывают на сухие листы.</p>

