

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор колледжа бизнеса и технологий</p> <p> Л.Ф.Пелевина (подпись) (Ф.И.О.)</p> <p>20 19 г.</p>
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля
ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

(код и наименование ПМ)

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

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2019 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 учебной практики по ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, 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 учебной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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**:

приемки сырья;

контроля качества поступившего сырья;

ведения процесса хранения сырья;

подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования;

оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

определять потери сырья при хранении;

подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

подбирать сырье для правильной замены;

рассчитывать необходимое количество заменителя;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 01 Прием, хранение и подготовка сырья к переработке и рабочей программой учебной 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 01 Прием, хранение и подготовка сырья к переработке, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной 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 учебной 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 учебной 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 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 01 Прием, хранение и подготовка сырья к переработке

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Какие условия должны соблюдаться при бестарном хранении муки
2. Каким образом осуществляется приемка сахара-песка?
3. Определить влажность муки и сделать вывод о соответствии требованиям ГОСТ
4. Определить содержание клейковины в пшеничной муке.
5. При каких условиях осуществляется хранение прессованных дрожжей
6. Каким образом осуществляется хранение поваренной соли
7. В какой последовательности осуществляется пуск и остановка мучной линии для предотвращения завалов в мукопроводе?
8. Каким образом осуществляется подготовка соли к пуску в производство?
9. Какую подготовку должна проходить мука, доставляемая на производство?
10. Укажите норму металломагнитной примеси в муке?

Аттестационный лист

По УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

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) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ 01 Прием, хранение и подготовка сырья к переработке

в объеме 36 часов с « ____ » _____ 201 г. По « ____ » _____ 201 г.

в _____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья Проведение испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной	

санитарии;	
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья Организация хранения и подготовка сырья к дальнейшей переработке;	
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке эксплуатация основных видов оборудования для подготовки сырья к переработке	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы контроля качества сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, технологические процессы при хранении и подготовке сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных 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 учебной практики у обучающегося сформировались умения, приобретен практический опыт по профессиональному модулю ПМ 01 Прием, хранение и подготовка сырья к переработке.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «_____» _____ 20____ г.

Подпись руководителя практики

должность

ФИО,

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

М.П.

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

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

«_____» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

«_____» _____ 2019г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Модуль ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	1.Какие условия должны соблюдаться при бестарном хранении муки	цистерны муковозов должны быть плотно закрыты (загрузочный люк и патрубки) и опломбированы; - перед разгрузкой автомуковоза кладовщик или оператор хлебозавода должны проверить наличие свободного объема в емкостях, куда должна транспортироваться мука; - при наличии запорных устройств, распределителей и переключателей направления муки их необходимо установить в положение, обеспечивающее транспортирование муки в соответствующую емкость; - перед подключением автомуковоза к приемным устройствам кладовщик обязан провести проверку чистоты содержания и исправности внутреннего выпуска патрубка автомуковоза и приемного щитка; - выгрузка муки из автомуковоза проводится через гибкие шланги приемного устройства; - после окончания разгрузки автомуковоза кладовщик должен закрыть приемный патрубок шланга пробкой и уложить шланги в шкаф; - приемные устройства бестарных складов в период отсутствия разгружающихся автомуковозов должны быть постоянно закрытыми, приемные гибкие шланги убраны в специально оборудованные шкафы, закрываемые на ключ, который должен находиться у кладовщика сырьевого склада.
		2.Каким образом осуществляется приемка сахара-песка?	Сахар-песок поступает в маркированной таре с указанием массы. Сахар-песок хранят отдельно от сильно пахнущих продуктов, которые могут ухудшить его качество. Мешки с сахаром на складах с цементными или асфальтированными полами следует укладывать на поддоны, покрытые чистым брезентом, рогожами, мешковиной или бумагой, в складах с деревянными полами - на брезент, рогожу, мешковину или

			<p>полиэтиленовую пленку, которые кладут непосредственно на пол с завертыванием подстилки на два уложенных нижних ряда мешков для предохранения от загрязнения и увлажнения.</p> <p>Штабеля составляют из однородного по качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющую одинаковую стандартную массу. Мешки с сахаром при укладке в штабеля должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Упакованный сахар-песок должен храниться при температуре не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70% на уровне поверхности нижнего ряда упакованного сахара. При приемке сахара необходимо следить за состоянием упаковки. В случае нарушения упаковки определяют органолептические показатели качества сахара: цвет, сыпучесть и запах. Если сахар загрязнен, подмочен или имеет посторонний запах, его направляют на экспертизу в орган Госсанэпиднадзора РФ</p>
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	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 их фильтрованной или газетной бумаги размером 16×16 см, высушить их в приборе, нагретым до 160⁰С 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 160⁰С. 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 (М₁) определяют количество испарившейся влаги. Массовую долю влаги продукта W, %, вычисляют по формуле</p>

			$W = \frac{M - M_1}{M} \cdot 100 \%$
	2.Определить содержание клейковины в пшеничной муке.	<p>На технических весах взвесить 25 г пшеничной муки с точностью до 0,1 г, поместить ее в фарфоровую ступку (чашку), добавить 13 см³ водопроводной воды с температурой 18⁺-2⁰С 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⁺-2⁰С 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 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> $K = \frac{M_k}{M_m} \times 100 = \frac{M_k}{25} \times 100 = M_k \times 4$ <p>где Мк – масса отмытой клейковины, г; Мм – масса муки, взятой для анализа, г (Мм=25 г).</p>
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	1. При каких условиях осуществляется хранение прессованных дрожжей	Дрожжи подают в холодильную камеру, где температура воздуха должна быть 0 - 4 °С. Допускается хранить дрожжи в замороженном состоянии. Норма загрузки дрожжей на 1 кв. м площади пола должна быть не выше 400 кг. Продолжительность хранения дрожжей - до 12 суток со дня выработки. По истечении срока хранения необходимо определить подъемную силу дрожжей. Если величина показателя выше нормы, указанной в НД, целесообразно провести их активацию
		2. Каким образом осуществляется хранение поваренной соли	Соль поваренную пищевую доставляют в мешках, мягких контейнерах, пачках или насыпью. При поступлении соли в мешках или контейнерах обращают внимание на сохранность упаковки. Хранить соль в таре нецелесообразно, так как соль разъедает тару, рекомендуется хранить соль в деревянных ларях или ларях из нержавеющей стали. Из мешков или контейнеров соль пересыпают в ящики (лари) с крышками. В случае нарушения упаковки загрязненную соль помещают отдельно (для дальнейшего растворения и фильтрации).
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	1. В какой последовательности осуществляется пуск и остановка мучной линии для предотвращения завалов в	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

		мукопроводе?	освобождения ее от муки.
		2. Каким образом осуществляется подготовка соли к пуску в производство?	<p>На крупные хлебопекарные предприятия соль поваренную обычно доставляют "насыпью" и хранят так называемым "мокрым способом" в специальных хранилищах-растворителях. Хранилища представляют собой большие емкости, внизу которых находятся фильтры. В солерастворитель засыпают соль, затем наливают воду. В солерастворителе происходит растворение соли до получения раствора, близкого к насыщенному, с плотностью 1,19 - 1,20. По мере расходования солевого раствора в солерастворитель доливают воду и с помощью насоса осуществляют перемешивание. Для обеспечения правильности дозирования соли рекомендуется применять ее раствор с постоянной плотностью, поэтому надо следить, чтобы в солерастворителе всегда находилось достаточное количество соли.</p>