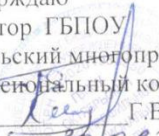
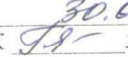


Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»

К.Н.Гареев
30.08 2024г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж

Г.В.Еленкин
30.08 2024г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол № 1 от 30.08 2024г
Председатель ПЦК  Ямаева Г.Ф.

Контрольно-измерительные материалы

дифференцировнного зачета по учебной практике

ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

«Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
19.01.18

Разработчик

Мукусова Н.Л. мастер производственного обучения

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе учебной практики по ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Контрольно- измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционно
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

и профессиональных компетенции

ПК 1.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий

ПК 1.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям
ПК 1.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.

Перечень контрольно-измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии технологии и технологического профиля, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Обучающиеся выполняют практическое задание в лаборатории «Учебная пекарня».

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
<p>Обслуживать техническое оборудование для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Выполнять технологические операции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии производства.</p> <p>Хранение и технология подготовки соли к производству. Прием, хранение и подготовка дрожжей к пуску в производство. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов</p> <p>Приготовлении теста. Расчет производственных рецептур</p> <p>Способы приготовления пшеничного теста.</p> <p>Приготовление теста опарным</p>	<p>Обслуживание технического оборудования для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Технологические операции производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями..</p>				

<p>способом. Приготовление теста для заварных видов хлеба его характеристика. Приготовление песочного ,бисквитного ,пресного видов теста</p> <p>Приготовление и оформление праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой. Приготовление песочного ,бисквитного ,пресного видов теста</p>					
---	--	--	--	--	--

Критерии оценки за выполненную работу

«Отлично»

- ПК — освоены в полном объеме, в соответствии с требованиями.
- ОК - освоены в полном объеме, в соответствии с требованиями.

«Хорошо»

- ПК - освоены в полном объеме, в соответствии с требованиями.
- ОК — освоены не в полном объеме, обучающийся, допускает незначительные ошибки в организации собственной деятельности.

«Удовлетворительно»

- ПК - освоены в полном объеме, в соответствии с требованиями.
- ОК - освоены не в полном объеме, обучающийся, допускает незначительные ошибки в организации собственной деятельности, при неэффективно работает в команде с коллегами.

«Неудовлетворительно»

- ПК — освоены не в полном объеме, допускает ошибки в процессе выполнения задания.
- ОК — освоены не в полном объеме, обучающийся допускает грубые ошибки в организации собственной деятельности, неэффективно работает в команде с коллегами, не соблюдает установленные санитарные нормы.

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета по учебной практике

1. Оборудование для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
2. Процесс приготовления теста для кекса.
3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
4. Приготовление песочного ,бисквитного ,пресного видов тест

5. Оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Оборудования для производства макаронных кондитерских изделий
7. Дефекты готовых хлебобулочных изделий.
8. Характеристика заварных сортов хлеба.
9. Влияние дрожжевой клетки на внешние факторы.
10. Прессованные дрожжи .Требование к качеству .Условия и сроки хранения.
11. Сушеные (сухие) дрожжи. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.
12. Молочные продукты .Применение . Требование к качеству.
13. Дрожжевая суспензия .Получение . Использование.
- 14.Активация прессованных дрожжей
- 15.Активация сухих дрожжей.
16. Методы определения подъемной силы дрожжей прессованных.
- 17.Методы определения подъемной силы дрожжей сухих.
18. Активирование дрожжей в мучной суспензии.
- 19.Активирование дрожжей в мучной суспензии с заваркой.
- 20.Схема приготовления закваски.
- 21.Заварка. Использование. Разновидности.
- 22.Жидкие дрожжи. Приготовление . Применение
23. Дрожжевая суспензия на сухих дрожжах. Подготовка сырья. Приготовление. Требование к качеству.
- 24.Дрожжевая суспензия на прессованных дрожжах. Подготовка сырья. Приготовление. Требование к качеству.
- 25.Техника безопасности при работе с дрожжами.

Практическое задание для проведения зачета по учебной практике

- Задание №1.** Определение цвета муки по сухой пробе.
- Задание №2.** Определение качества сырья (внешний вид, консистенция, органолептические показатели).
- Задание №3.** Приготовления дрожжевой суспензии с использованием прессованных дрожжей
- Задание №4.** Активирование дрожжей прессованных в мучной суспензии.
- Задание №5.** Выполнение контрольного анализа сыпучего сырья.
- Задание №6.** Выполнение контрольного анализа жидкого сырья.
- Задание №7.** Приготовление опары из прессованных дрожжей.
- Задание №8.** Приготовление опары из сухих дрожжей.

Задание №9. Подготовка сырья для размножения и выращивание дрожжей.

Задание №10. Создание условий для размножения и выращивание дрожжей.

Задание №11. Приготовление жидких дрожжей

Задание №12. Определение влажности и кислотности жидких дрожжей

Задание №13. Определение подъемной силы жидких дрожжей

Задание №14. Приготовления дрожжевой суспензии с использованием сухих дрожжей

Задание №15. Активирование сухих дрожжей в дрожжевой суспензии

Задание №16. Определение кислотности активированных прессованных дрожжей

Задание №17. Определение подъемной силы активированных сухих дрожжей

Задание №18. Определение кислотности активированных сухих дрожжей

Задание №19. Определение содержания спирта в дрожжевой суспензии из активированных прессованных дрожжей

Задание №20. Определение бродильной активности в дрожжевой суспензии из активированных прессованных дрожжей

Задание №21. Определение влажности в дрожжевой суспензии из активированных сухих дрожжей

Задание №22. Определение содержания спирта в дрожжевой суспензии из активированных сухих дрожжей

Задание №23. Определение кислотности и влажности в дрожжевой суспензии из активированных прессованных дрожжей

Задание №24. Определение бродильной активности в дрожжевой суспензии из активированных сухих дрожжей

Задание №25. Приготовление осахаренной мучной заварки.

