

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.08.2023 16:17:43

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

1

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**  
(наименование кафедры)

**УТВЕРЖДЕНО**

Протокол заседания кафедры

№ 12 от 10 апреля 2023г.

Заведующий кафедрой



**Н.Б. Ордина**

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**По профессиональному модулю ПМ 01**

**«Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,  
макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях »**  
(наименование профессионального модуля)

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
направленность – Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и  
кондитерских изделий  
(код и наименование направления подготовки)

**Среднее профессиональное образование**  
(наименование профиля подготовки)

**Техник-технолог**  
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2023

**Паспорт фонда оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на  
автоматизированных технологических линиях**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		
	МДКн.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Тестирование, ситуационные задачи
	Курсовая работа	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Перечень тем к курсовой работе
	МДКн.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Тестирование
	Зачет по МДКн.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Вопросы к зачету
	Экзамен по МДКн.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Вопросы к экзамену
	Зачет по МДКн.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Вопросы к зачету
	УПн.01 Учебная практика	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Темы рефератов по учебной практике
	ППн.01 Производственная практика	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Комплект ситуационных задач по производственной практике
	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	ОК 1,9; ПК 1.1-1.2	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

## Перечень оценочных средств

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

### Тестирование

1. При приготовлении муки в какой последовательности проводят этапы мукомольного производства: 1- кондиционирование , 2 – очистка зерна, 3- отволаживание зерна, 4- магнитный сепаратор. **Правильный ответ:**

1 – 2,

2 - 4,

3 – 1,

4 – 3.

2. Для получения муки, крупы и хлеба используют такие культуры как \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** злаковые и бобовые культуры

3. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** 80-85%

4. Для получения муки и хлеба используют такие культуры как \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** хлебные злаки

5. При производстве хлебобулочных изделий основным сырьём являются \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** мука, вода, дрожжи

6. Для получения крупы используют такие культуры как \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** злаковые и бобовые культуры

7. По содержанию зерновой примеси, \_\_\_\_\_ делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна. **Правильный ответ:** влажности, содержанию сорной примеси

8. При очистке и сушке семян при приготовлении масла в какой последовательности проводят этапы: 4 - первичная очистка, 1 – сушка, 2. фракционирование семян по размеру и аэродинамическим свойствам, 3 - вторичная очистка.

**Правильный ответ:**

1 – 4,

2 - 1,

3 – 2,

4 - 3

9. При производстве макаронных изделий используют дополнительное сырьё \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** яйца и стабилизаторы

10. Вид муки определяется содержанием \_\_\_\_\_ в зерне, из которого она получена. **Правильный ответ:** клейковины

11. В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего назначения М 55-23 обозначается \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

12. К пшенице низкого качества, чтобы получить из нее муку хорошего качества необходимо добавить \_\_\_\_\_. **Правильный ответ:** сильную пшеницу

*Примеры ситуационных задач*

1. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии зерна пшеницы массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго – 26 % и третьего – 25 %.

2. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.

3. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии массой 150 т со средневзвешенным значением зольности 1,25 %, если зольность первого компонента составляет 2,10 %, второго – 1,10 % и третьего – 0,95 %.

4. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна ячменя продовольственного, если масса партии 200 т, влажность 16 %, содержание сорной примеси 2,5 %, содержание зерновой примеси 3 %, натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.

5. Хозяйство имеет для продажи 200 т фабричной сахарной свеклы. После определения качества получены следующие данные: масса средней пробы до очистки 20,9 кг, масса средней пробы после очистки 18,4 кг, в пробе обнаружено зеленой массы 0,36 кг, подвяленных корнеплодов 0,73 кг, цветущих корнеплодов 0,18 кг, корнеплодов с крупными механическими повреждениями 0,41 кг, фактическая сахаристость 15,63 %.

Принять базисную сахаристость 17,0 %, закупочную цену -400 руб./т.

Требуется:

- оценить партии,
- рассчитать фактическую стоимость партии.

6. Для длительного хранения предполагается заложить партию сахарной свеклы массой 3000 т. Размеры кагата: ширина основания 24 м, ширина верхней площадки 8 м, высота 5 м. Объемная масса свеклы 0,6 т/м<sup>3</sup>.

Рассчитать длину кагата и предложить режим хранения корнеплодов.

В хранилище без искусственного охлаждения на 1 апреля было 400 т моркови, на 11-е – 350, на 21-е апреля – 280, на 1 мая – 200 т.

Определить естественную убыль моркови за апрель.

7. Определить площадь земельного участка и необходимого для укрытия количество соломы для хранения в траншеях 140 т свеклы.

Размеры траншеи: длина - 10 м, ширина – 0,9 м, глубина 0 0,9 м.

8. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна просо, если масса партии 150 т, влажность 13 %, содержание сорной примеси 1,5 %, содержание зерновой примеси 3 %, в партии обнаружен клещ.

9. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы, если масса партии 300 т, влажность 18 %, содержание сорной примеси 3 %, содержание зерновой примеси 5 %, зараженность отсутствует.

10. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии семян подсолнечника, если масса партии 130 т, влажность 11 %, содержание сорной примеси 2,5 %, содержание масличной примеси 5 %, зараженность отсутствует.

11. Рассчитать норму естественной убыли при хранении семян подсолнечника в течение 7 месяцев.

12. Рассчитать норму естественной убыли при хранении гороха в течение 8 месяцев. В партии зерна продовольственного обнаружены семена с круглыми отверстиями. Требуется определить возможного вредителя и предложить физико-механические способы борьбы с ним.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

### **Тематика курсовых работ**

по МДКн. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом
2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом
3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии
4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах
5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок
6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов
7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей
8. Производство карамели
9. Производство шоколада

10. Производство мармеладных изделий
11. Производство пастильных изделий
12. Производство халвы
13. Производство печенья
14. Производство пряников
15. Производство вафель
16. Производство макаронных изделий
17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления
18. Технология производства пшеничного хлеба
19. Технология производства ржаного хлеба
20. Технология производства ржано-пшеничного хлеба
21. Технология производства пшенично-ржаного хлеба.
22. Технология производства макаронных изделий
23. Производство заварных хлебобулочных изделий из муки пшеничной
24. Применение хлебопекарных смесей при производстве сдобных хлебобулочных изделий
25. Применение хлебопекарных смесей при производстве тостового хлеба из муки пшеничной
26. Производство хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов муки
27. Производство батонов по традиционной технологии
28. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной и с применением хлебопекарных улучшителей окислительного действия

### Критерии оценки курсовой работы

<i>Оценка</i>	<i>Критерии оценки</i>
<b>Отлично</b>	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, студентом сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы студент свободно владеет материалом и отвечает на вопросы.
<b>Хорошо</b>	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы студент владеет материалом, но отвечает не на все вопросы.
<b>Удовлетворительно</b>	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Студентом не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы студент слабо владеет материалом,

	отвечает не на все вопросы.
<b>Неудовлетворительно</b>	работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Студентом не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы студент не владеет материалом, не отвечает на вопросы.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Вопросы к зачету**

1. Ассортимент и качество круп
2. Ассортимент и качество муки
3. Сырье для крупяной промышленности и подготовка его к переработке
4. Характеристика партий зерна, поступающих на мельницу
5. Сырье для хлебопечения и его подготовка
6. Ассортимент и качество печеного хлеба
7. Ассортимент подсолнечного масла, его качество и хранение
8. Характеристика семян подсолнечника, поставляемых для получения масла, подготовка их к переработке
9. Способы извлечения подсолнечного масла и его очистка
10. Характеристика зерна пивоваренного ячменя и подготовка его к переработке в пиво.
11. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства.
12. Основные операции при помоле зерна
13. Основные операции при производстве круп
14. Режимы и способы хранения круп
15. Основные операции при получении пива из солода
16. Основные операции при получении сула
17. Основные операции при получении ячменного солода

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

## Кейс-задача

по МДКн. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и  
кондитерских изделий  
(наименование дисциплины)

### Тестирование

1. Как называется количество муки, полученной при помоле, выраженное в процентах к массе переработанного зерна?

1. Сорт муки
2. Зачетная масса муки
3. Тип муки
4. Выход муки

Правильный ответ: 4

2. При замеса теста в какой последовательности проводят этапы хлебопекарного производства: 1- брожение, 2 – охлаждение, 3- расстойка, 4- выпечка. Правильный ответ: 1 – 3,

- 2 -1,
- 3 – 4,
- 4 – 2.

3. При подготовке семян к извлечению масла в какой последовательности проводят этапы: 4 - обрушивание семян (получение рушанки), 2 - разделение рушанки, 1 - измельчение ядра (получение мятки), 3 - влаготепловая обработка (получение мезги). Правильный ответ:

- 1 – 4,
- 2 - 2,
- 3 – 1,
- 4 - 3

1. К пшенице низкого качества, чтобы получить муку хорошего качества нужно добавить \_\_\_\_\_. Правильный ответ:

сильную пшеницу

2. При переработке в продукты не переходит самый безопасный запах \_\_\_\_\_, который устраняется простым проветриванием. Правильный ответ: амбарный

3. Прибор, на котором определяют число падения называется \_\_\_\_\_. Правильный ответ: ПЧП-3



4. Для производства макаронных изделий группы требуется мука \_\_\_\_\_. Правильный ответ: из зерна твёрдой пшеницы
5. В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего назначения М 55-23 вторая цифра обозначает \_\_\_\_\_. Правильный ответ: наименьшая массовая доля сырой клейковины, %
6. Натура выражается в таких единицах как \_\_\_\_\_. Правильный ответ: г/л

#### *Ситуационных задач*

1. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 220 т.; влажность зерна-17,3%; содержание сорной примеси-3%; зерновой примеси-13,1%; партия заражена клещом; срок хранения 10 месяцев.
2. Оценка партии зерна гороха и расчет ее стоимости: физическая масса- 300 т.; влажность зерна-15 %; содержание сорной примеси-6 %; зерновой примеси-10%; срок хранения 12 месяцев.
3. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 200 т, влажность 14%, содержание отделимых примесей 7%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки
4. Имеется партия зерна ячменя. Физическая масса партии 150 т, влажность 13%, содержание отделимых примесей 10%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.
5. Имеется партия зерна ржи. Физическая масса партии 190 т, влажность 14,4%, содержание отделимых примесей 5 %, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.
6. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 123т, влажность 17%, содержание отделимых примесей 10%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.
7. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы продовольственного, если масса партии 290 т, влажность 15,8%, содержание сорной примеси 4%, содержание зерновой примеси 8%, зерно заражено клещом, срок хранения 11 месяцев.
8. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна мягкой пшеницы 4-го класса со слабой клейковиной, физическая масса партии 250 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.
9. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22 %, зерносушилка СЗШ-16.
10. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 250 т.; влажность зерна-17,1%; содержание сорной примеси-4%; зерновой примеси-10%; срок хранения 8 месяцев.
11. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна ячменя продовольственного, если масса партии 200т, влажность 16%, содержание сорной примеси 2,5%,

содержание зерновой примеси 3%, натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.

12. В партии сухого зерна пшеницы обнаружен амбарный долгоносик. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.

13. Оценка партии зерна подсолнечника и расчет ее стоимости: физическая масса- 600т.; влажность зерна-13%; содержание сорной примеси-5%; зерновой примеси-5%; срок хранения 10 месяцев.

14. В партии зерна обнаружен клещ. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.

15. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян гречихи, физическая масса партии 280 т, влажность 24%, зерносушилка СЗШ-16.

16. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22%, зерносушилка СЗШ-16.

17. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 75 т, влажность 16%, содержание отделимых примесей 15%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

18. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян подсолнечника, масса партии 75 т, влажность 12,5%, зерносушилка ДСП-16.

19. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственного зерна пивоваренного ячменя, физическая масса партии 340 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

20. В партии зерна ржи обнаружен жук размером 3,5 мм, коричневого цвета, с грудью четырехугольной формы. Что это за вредитель и как с ним бороться?

### **Критерии оценки:**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется студенту, если он правильно выполнил расчёты в заданиях.

**оценка «не зачтено»** (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется студенту, если он не правильно выполнил расчёты в заданиях.

### **Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий**

Система оценки знаний студентов по дисциплине осуществляется по следующему принципу:

86 – 100% общего рейтинга – «отлично»

71 – 85% общего рейтинга – «хорошо»

51 – 70% общего рейтинга - «удовлетворительно»

менее 51% общего рейтинга – «неудовлетворительно»

### Перечень вопросов к зачету

1. Вредители хлебных запасов и условия их жизнедеятельности при хранении зерна.
2. Состав микрофлоры зерна и условия ее развития при хранении.
3. Правила размещения и расчет складской площади при хранении зерна в секциях склада
4. Расчет убыли массы хранящегося зерна в результате уменьшения влажности.
5. Послеуборочное дозревание зерна при хранении
6. Основные операции при производстве круп
7. Основные операции при помоле зерна
8. Характеристика партий зерна, поступающих на мельницу
9. Характеристика зерна пивоваренного ячменя и подготовка его к переработке в пиво.
10. Ассортимент подсолнечного масла, его качество и хранение
11. Характеристика семян подсолнечника, поставляемых для получения масла, подготовка их к переработке
12. Основные операции при получении суслу
13. Ассортимент и качество печеного хлеба
14. Сырье для хлебопечения и его подготовка
15. Количество и качество клейковины, значение и методы определения
16. Режимы и способы хранения круп
17. Сырье для крупяной промышленности и подготовка его к переработке
18. Выделение ядра из семян подсолнечника и подготовка его к извлечению масла.
19. Основные операции при получении пива из солода
20. Выпечка и хранение готового хлеба
21. Приготовление и разделка теста
22. Ассортимент и качество круп
23. Режимы и способы хранения круп
24. Ассортимент и качество муки
25. Способы извлечения подсолнечного масла и его очистка
26. Основные операции при получении ячменного солода
27. Очистка зерна от примесей на мельнице.
28. Гидротермическая обработка зерна на мельнице.
29. Обработка поверхности зерна в подготовительном отделении мельницы.
30. Ассортимент и качество ячменного пива.
31. Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции

## Ситуационные задачи

по ПП 02.01. Производственная практика

1. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 220 т.; влажность зерна-17,3%; содержание сорной примеси-3%; зерновой примеси-13,1%; партия заражена клещом; срок хранения 10 месяцев.

2. Оценка партии зерна гороха и расчет ее стоимости: физическая масса- 300 т.; влажность зерна-15 %; содержание сорной примеси-6 %; зерновой примеси-10%; срок хранения 12 месяцев.

3. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 200 т, влажность 14%, содержание отделимых примесей 7%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки

4. Имеется партия зерна ячменя. Физическая масса партии 150 т, влажность 13%, содержание отделимых примесей 10%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

5. Имеется партия зерна ржи. Физическая масса партии 190 т, влажность 14,4%, содержание отделимых примесей 5 %, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

6. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 123т, влажность 17%, содержание отделимых примесей 10%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

7. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы продовольственного, если масса партии 290 т, влажность 15,8%, содержание сорной примеси 4%, содержание зерновой примеси 8%, зерно заражено клещом, срок хранения 11 месяцев.

8. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна мягкой пшеницы 4-го класса со слабой клейковиной, физическая масса партии 250 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

9. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22 %, зерносушилка СЗШ-16.

10. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 250 т.; влажность зерна-17,1%; содержание сорной примеси-4%; зерновой примеси-10%; срок хранения 8 месяцев.

11. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна ячменя продовольственного, если масса партии 200т, влажность 16%, содержание сорной примеси 2,5%, содержание зерновой примеси 3%,

натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.

12. В партии сухого зерна пшеницы обнаружен амбарный долгоносик. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.

13. Оценка партии зерна подсолнечника и расчет ее стоимости: физическая масса- 600т.; влажность зерна-13%; содержание сорной примеси-5%; зерновой примеси-5%; срок хранения 10 месяцев.

14. В партии зерна обнаружен клещ. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.

15. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян гречихи, физическая масса партии 280 т, влажность 24%, зерносушилка СЗШ-16.

16. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22%, зерносушилка СЗШ-16.

17. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 75 т, влажность 16%, содержание отделимых примесей 15%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

18. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян подсолнечника, масса партии 75 т, влажность 12,5%, зерносушилка ДСП-16.

19. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственного зерна пивоваренного ячменя, физическая масса партии 340 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

20. В партии зерна ржи обнаружен жук размером 3,5 мм, коричневого цвета, с грудью четырехугольной формы. Что это за вредитель и как с ним бороться?

### **Критерии оценок:**

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой формулу, правило, закономерность, явление;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения в точности ссылки на формулу, правило, закономерность, явление;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал общей ссылкой на формулу, правило, закономерность, явление;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал ссылкой формулу, правило, закономерность, явление.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться табличными, нормативными, специализированными управленческими, вероятностно-статистическими, экономикофинансовыми справочными материалами.

## Темы рефератов

по УПн.01 Учебная практика

Основные этапы подготовки зерна к переработке в крупу.  
Основные этапы подготовки зерна к переработке в муку.  
Технология производства соевой муки.  
Технология производства макаронных изделий.  
Основные этапы производства пшеничной муки.  
Основные этапы производства манной крупы.  
Основные этапы производства кукурузных круп.  
Основные этапы производства гречневой крупы.  
Основные этапы производства пшенной крупы.  
Основные этапы производства ячменной крупы.  
Основные этапы производства гороховой крупы.  
Основные этапы производства пшеничной крупы.  
Основные этапы производства перловой крупы.  
Основные этапы производства рисовой крупы.  
Технология производства кукурузного крахмала.  
Технология переработки сырого зерна.  
Технология производства овсяных продуктов.  
Малотоннажные цеха для переработки зерна.  
Основные этапы производства пшеничного хлеба.  
Основные этапы производства ржаного хлеба.  
Основные этапы производства ржано-пшеничного хлеба.  
Основные этапы производства макаронных изделий.  
Основные этапы производства макаронной муки.  
Технология производства солода.  
Технология производства соевого молока.  
Технология производства соевого масла.

### Критерии оценок:

Оценка «зачтено» фиксируется при оценивании по профессиональному модулю в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится при оценивании по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо

освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

### **Примерные задания для квалификационного экзамена**

1. Объектом исследования служат хлебобулочные изделия.

Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Далее составить технологическую схему производства пшеничного хлеба опарным способом с указанием оборудования и режимов работы. Для этого необходимо заполнить таблицу в рабочей карточке.

Затем провести оценку качества формового и подового хлеба по органолептическим показателям.

Определить влажность и пористость хлеба.

Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

### **Критерии оценивания квалификационного экзамена**

Оценка «**освоен**» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

Оценка «**не освоен**» ставится при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО МДКн.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

(название профессионального модуля)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) - **зачет**.

(название профессионального модуля)

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.



## Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты компетенции, (сформированные приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p><b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b></p> <p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p style="text-align: center;"><b>- практический опыт</b></p> <p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства-</p> <p><b>компетенции</b></p> <p>ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1. ОК 9.</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.</p> <p>Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>

## Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Сформировано полное умение Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией..	Сформировано значительное умение Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Частично сформировано умение Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с документацией.	Не сформировано умение Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Сформировано полное умение Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Сформировано значительное умение Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Частично сформировано умение Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями..	Не сформировано умение Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Сформировано полное понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано значительное понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Частично сформировано понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не сформировано понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Сформировано полное умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Сформировано значительное умение ориентироваться Пользоваться профессиональной документацией на	Частично сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Не сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

языках	языках	государственном и иностранном языках		
--------	--------	--	--	--

### **Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации**

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций; предоставил положительную производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.