

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.08.2023 16:17:44

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 02

**«Организационно-технологическое обеспечение 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 02 Организационно-технологическое обеспечение 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
	МДКн.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Тестирование, ситуационные задачи
	Экзамен по МДКн.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Вопросы к экзамену
	ППн.01 Производственная практика	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Комплект ситуационных задач по производственной практике
	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	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

8. Выход сортовой пшеничной муки составляет _____ %

Правильный ответ: 75

9. Мука и крупа являются продуктами _____ зерна

Правильный ответ: переработки

10 Пшено получают из зерна _____

Правильный ответ: просо

11 Ядрицу получают из зерна _____

Правильный ответ: гречихи

12 При очистке зерна _____ используют сита с треугольными отверстиями

Правильный ответ: гречихи

13 Для увеличения выхода крупы применяют _____ обработку зерна

Правильный ответ: гидротермическую

14 Разделение зерна на фракции – это - _____

Правильный ответ: калибрование

14 .Отделение наружных пленок от зерна называется _____

Правильный ответ: шелушение

15. Принудительное продувание воздухом неподвижно хранящихся масс сельскохозяйственной продукции называется _____ вентилирование

Правильный ответ: активное

16. Снизить влажность продукции на 1-2 % возможно при помощи- _____ вентилирования

Правильный ответ: активного

Примеры ситуационных задач

Рассчитать выход продукции при трёхскоростном помоле мягкой пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

- мука в. с. – 40,0%;

- мука 1 с. – 30,0%;

- мука 2 с. – 5,0%;

всего муки – 75,0%;

- отруби – 19,1%;
- кормовая мучка – 3,0%;
- кормовые зернопродукты – 2,2%;
- негодные отходы и механические потери – 0,7%;

итого – 100%.

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лужистости 22%.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

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

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Перечень вопросов к экзамену

1. Ассортимент и качество печеного хлеба
2. Сырье для хлебопечения и его подготовка
3. Количество и качество клейковины, значение и методы определения
4. Режимы и способы хранения круп
5. Сырье для крупяной промышленности и подготовка его к переработке
6. Выделение ядра из семян подсолнечника и подготовка его к извлечению масла.
7. Основные операции при получении пива из солода
8. Выпечка и хранение готового хлеба
9. Приготовление и разделка теста
10. Ассортимент и качество круп
11. Режимы и способы хранения круп
12. Ассортимент и качество муки
13. Способы извлечения подсолнечного масла и его очистка
14. Основные операции при получении ячменного солода
15. Очистка зерна от примесей на мельнице.
16. Гидротермическая обработка зерна на мельнице.
17. Обработка поверхности зерна в подготовительном отделении мельницы.
18. Ассортимент и качество ячменного пива.
19. Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции
20. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крупу.
21. Основные этапы подготовки зерна к переработке в муку.
22. Технология производства соевой муки.
23. Технология производства макаронных изделий.
24. Основные этапы производства пшеничной муки.
25. Основные этапы производства манной крупы.
26. Основные этапы производства кукурузных круп.
27. Основные этапы производства гречневой крупы.
28. Основные этапы производства пшенной крупы.
29. Основные этапы производства ячменной крупы.
30. Основные этапы производства гороховой крупы.
31. Основные этапы производства пшеничной крупы.
32. Основные этапы производства перловой крупы

Ситуационные задачи

по ПП 02. Производственная практика

Рассчитать выход продукции при трёхскоростном помоле мягкой пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

- мука в. с. – 40,0%;
- мука 1 с. – 30,0%;
 - мука 2 с. – 5,0%;
- всего муки – 75,0%;**
- отруби – 19,1%;
- кормовая мучка – 3,0%;
- кормовые зернопродукты – 2,2%;
- негодные отходы и механические потери – 0,7%;
- итого – 100%.**

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лузжистости 22%.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

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.02.01 Организация процессов производства 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>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p style="text-align: center;">- практический опыт</p> <p>расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</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. Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя; 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 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сформировано полное умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сформировано значительное умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Частично сформировано умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Не сформировано умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Сформировано полное умение Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Сформировано значительное умение Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Частично сформировано умение Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Не сформировано умение Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
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 языках	Сформировано полное умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Сформировано значительное умение ориентироваться Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Частично сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Не сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на 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.