

ОГАПОУ «БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
СФЕРЫ УСЛУГ»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»

2022 год

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования по профессии СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» программы профессионального модуля **ПМ.01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»**

РАССМОТРЕНО
На заседании МК

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

Протокол № _ «__» ___ 20__ г.

«__» _____ 20__ г

_____ Ковалева И. В.

_____ Борисовская Н.Г.

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Разработчики:

Ковалева И. В. - преподаватель спецдисциплин

1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программы учебной и производственной практики подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.**

и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

1.2. Цели и задачи программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения этой программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения программы должен:

иметь 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;
- рассчитать необходимое количество заменителя;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико – химические показатели качества;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3. Формы аттестации по учебной и производственной практике

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы является овладение студентами видом профессиональной деятельности **ВПД.01. Организация и выполнение технологических процессов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1. Организовывать и производить приемку сырья.	обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приемки сырья согласно СанПиНу; - характеристика сырья, точность выбора условий и сроков хранения сырья согласно ГОСТов; - точность определения доброкачественности сырья согласно ГОСТов; - правильность организации рабочего места при приемки сырья вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования согласно инструкциям по ТБ; - точность количества сырья при приемки; - Правильность выполнения действий при приемке сырья.
ПК2. Контролировать качество поступившего сырья.	Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приемке сырья - правильность выбора испытания по определению органолептических и физико – химических показателей качества сырья хлебопекарных изделий согласно ГОСТа на методы испытания - правильность выбора использования результатов контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных изделий согласно ГОСТа - правильность организации оформления производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства согласно ГОСТа;
ПК 3.Организовывать и осуществлять хранение сырья .	правильность организации оформления производственной и технологической документации при контроле качества, приемке,

	<p>хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства согласно ГОСТа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность определения потери сырья при хранении; - правильность подбора и расчета сырья для правильной замены согласно таблицы взаимозаменяемости сырья; - правильность соблюдения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - правильность эксплуатации основного вида оборудования для приемки и подготовки сырья согласно инструкциям;
<p>ПК 4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<p>правильность организации оформления производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства согласно ГОСТа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность определения потери сырья при хранении; - правильность подбора и расчета сырья для правильной замены согласно таблицы взаимозаменяемости сырья; - правильность соблюдения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - правильность эксплуатации основного вида оборудования для приемки и подготовки сырья согласно инструкциям;

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</p> <p>- сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей</p> <p>- характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>- выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</p> <p>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</p> <p>- производит самооценку в процессе мониторинга</p> <p>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>– Эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- Использование различных источников для поиска информации, включая электронные.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК,</p> <p>Осуществляет сбор информации с использованием интернет-ресурсов;</p> <p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и</p>

<p>клиентами</p>	<p>измененных ситуациях.</p> <ul style="list-style-type: none"> - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - содержит производственное помещение согласно санитарно-техническим требованиям; - выполняет правила использования дезинфицирующих средств; - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет требования техники безопасности и производственной санитарии.
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных</p>	

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексных практических работ и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студентов на практике) с указанием видов работ, выполненных во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

3.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения

3.2.1. Учебная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК)</i>
<p>1.Выполнение правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии при эксплуатации оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке</p> <p>2. Выполнение организации и приемки сырья</p> <p>3. Выполнение организации и контроля качества поступившего сырья</p> <p>4.Выполнение организации и соблюдения хранения основного и дополнительного сырья</p> <p>5. Выполнение организации и подготовки основного сырья к переработке</p> <p>6. Выполнение организации и подготовки дополнительного сырья к переработке</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>ПК 1. Организовывать и производить приемку сырья</p> <p>ПК 2. Контролировать качество поступившего сырья</p> <p>ПК 3. Организовывать и осуществлять хранение сырья</p> <p>ПК 4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>
--	---

*Для получения **оценки** по учебной практике студентам необходимо отработать виды работ, указанных в таблице*

Ф,И, О,	Самост. работа №1 Выполнение правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии при эксплуатации оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке	Самостоят работа №2 Выполнение организации и приемки сырья	Самостоят работа №3 Выполнение организации и контроля качества поступившего сырья	Самостоят работа №4 Выполнение организации и соблюдения хранения основного и дополнительного сырья	Самостоят работа №5 Выполнение организации и подготовки основного сырья к переработке	Самостоят работа №6 Выполнение организации и подготовки дополнительно го сырья к переработке	
Ф.И.О							100 %

Оценку «не удовлетворительно» студент получает в том случае, если отработано менее 75 % самостоятельных работ

4.2.2. Производственная практика (при наличии)

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
<p>1. Выполнение правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии при эксплуатации оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке</p> <p>2. Выполнение организации и приемки сырья</p> <p>3. Выполнение организации и контроля качества поступившего сырья</p> <p>4. Выполнение организации и соблюдения хранения основного и дополнительного сырья</p> <p>5. Выполнение организации и подготовки основного сырья к переработке</p> <p>6. Выполнение организации и подготовки дополнительного сырья к переработке</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>ПК 1.1. Проводить санитарно-эпидемиологическую обработку контактной зоны при выполнении парикмахерских услуг.</p> <p>ПК 1.2. Анализировать состояние кожи головы и волос потребителя, определять способы и средства выполнения парикмахерских услуг.</p> <p>ПК 1.3. Определять и согласовывать выбор парикмахерских услуг.</p> <p>ПК 1.4. Выполнять и контролировать все этапы технологических процессов парикмахерских услуг.</p> <p>ПК 1.5. Консультировать потребителей по домашнему профилактическому уходу.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их качество и эффективность</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>

По результатам прохождения производственной практики на предприятиях города и области студенты оформляют аттестационный лист по производственной практике с указанием выполняемых работ и оценки результата выполненных работ

Критерий оценки производственной практики

Объект оценивания	Критерий оценивания	Вес критерия
1. Технология выполнения подготовительных работ.	1. А) рациональная организация рабочего места, Б) Определение доброкачественности сырья -Подбор необходимых средств и материалов и инструмента для выполнения работ В) - формирования подготовки сырья - Определение вида и типа сырья	10 баллов
2. Технология выполнение организации и приемки сырья	2.А) организация приемки сырья Б приемка сырья по качественным удостоверениям В). Органолептическая оценка качества сырья. Г). Организация и приемка основного сырья Д Организация и приемка дополнительного сырья	30 баллов
3. .Технология выполнение организации и контроля качества поступившего сырья	3.А определение контроля качества сырья лабораторным методом В) контроль качества муки Г) контроль качества хлебопекарных свойств муки	3- 30 баллов
4. Технология выполнение организации и соблюдения хранения основного и дополнительного сырья	4.А) условия хранения основного сырья Б). условия хранения дополнительного сырья В) соблюдение сроков хранения основного сырья Г соблюдение сроков хранения основного сырья Д). Определение хранения	30 баллов

	сырья	
5. . Технология выполнение организации и подготовки основного сырья к переработке	<p>5. А организация рабочего места для подготовки сырья</p> <p>Б) подготовка муки к производству</p> <p>В) подготовка соли к производству</p> <p>Г). Подготовка дрожжей к производству</p> <p>Д) Определение готовности активации дрожжей</p> <p>Е) подготовка сушеных дрожжей</p>	5 - 30 баллов
6. . Технология выполнение организации и подготовки дополнительного сырья к переработке	<p>. А организация рабочего места для подготовки сырья</p> <p>Б) подготовка сахара к производству</p> <p>В) подготовка маргарина и жиров к производству</p> <p>Г). Подготовка яиц к производству</p> <p>Д) подготовка изюма, мака, орехов к производству</p> <p>Е) подготовка добавок</p>	5 - 30 баллов
7. Технология выполнения заключительных работ	<p>А Умение правильно производить приемку сырья</p> <p>Б . Умение правильно разместить сырье на хранение</p> <p>В умение правильно подготовить сырье к переработке</p>	10 баллов

Для получения дифференцированного зачета по производственной практике студенты должны выполнить обязательный перечень работ приведенных ранее в таблице и по данной теме , и получить соответствующую оценку

Критерий оценок в баллах по каждому критерию работ

27-30 баллов-5 (отлично)

22-26 баллов -4(хорошо)

19-25 баллов -3 (удовл.)

18 и менее баллов – неудовлетворительно

По итогам производственной практики учащиеся набравшие определенное количество баллов получают следующие оценки:

150-170- баллов- оценка 5 (отлично)

130-149- баллов – оценка 4 (хорошо)

110-129 баллов – оценка 3 (удовлетворит)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по учебной практике

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

1. **Ф.И.О** студентки, группы № _____, специальность СПО 260103
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2. Место проведения практики (организация), наименование,
юридический адрес _____
3. Время проведения практики: _____
4. Виды и объем работ, выполненные студентами во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Выполнение правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии при эксплуатации оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке	6	
2	Выполнение организации и приемки сырья	6	
3	Выполнение организации и контроля качества поступившего сырья	6	
4	Выполнение организации и соблюдения хранения основного и дополнительного сырья	6	
5	Выполнение организации и подготовки основного сырья к переработке	6	
6	Выполнение организации и подготовки дополнительного сырья к переработке	5	
7	Дифференцированный зачет	1	

Руководитель практики
Старший мастер

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике

ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1. **Ф.И.О** студентки, группы № _____, специальность СПО 260103
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2. Место проведения практики (организация), наименование,
юридический адрес _____
3. Время проведения практики: _____
4. Виды и объем работ, выполненные студентами во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Выполнение правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии при эксплуатации оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке	12	
2	Выполнение организации и приемки сырья	12	
3	Выполнение организации и контроля качества поступившего сырья	12	
4	Выполнение организации и соблюдения хранения основного и дополнительного сырья	12	
5	Выполнение организации и подготовки основного сырья к переработке	12	
6	Выполнение организации и подготовки дополнительного сырья к переработке	11	
7	Дифференцированный зачет	1	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации хлебопекарного производства

Выявленный уровень освоения общих и профессиональных компетенций позволяет сделать вывод о выполнении программы производственной практики в полном объеме в рамках данного профессионального модуля.

Руководитель практики на предприятии _____

Руководитель практики _____

Старший мастер _____

М.П.

« _____ » _____ 201__ г.