

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор Колледжа бизнеса и технологий  Л.Ф.Пелевина (подпись) (Ф.И.О.)  « 24 » 02 20 25 г.
--	--

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по производственной практике**  
профессионального модуля

**ПМ.01 Ведение технологического процесса производства**  
**хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на**  
**автоматизированных линиях**

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург  
2025г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта и  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного  
сырья**

(код, наименование)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждение  
высшего образования «Санкт-Петербургский государственный  
экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

**Разработчик (и): преподаватели колледжа бизнеса и технологий СПб  
ГЭУ : Антропова О.Ю., Коняева В.М.**

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобен на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 6 от « 04 » 02 2025

Председатель Токарева Токарева Н.И.

Согласовано с сотрудником профильной организации:

АО «Хлебный завод «Арнаут», заместитель генерального директора по  
производству С.В.Смирнова С.В.

(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)



# **ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1. Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по ПМ:

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

## **2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ**

В результате промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими компетенциями:

ПК 1.1 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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

### **практический опыт:**

- 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,

- 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.

### **3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочей программой производственной 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 – практическому опыту, компетенциям и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной 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 компетенций 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 производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче промежуточной аттестации 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.

Промежуточная аттестация проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации), или др.

## **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\ не освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы практики.

## **5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

### **5.1. Аттестационный лист практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики от профильной организации оценивает компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от профильной организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

### **5.2. Характеристика практики**

В характеристике руководитель практики от профильной организации подтверждает освоение студентами 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/производственной 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 производственной практики**

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и/или ОК и приобретение практического опыта по ПМ.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Каким образом осуществляется доставка муки и дополнительного сырья на производство?
2. Каким образом осуществляется подготовка муки и дополнительного сырья к пуску в производство?
3. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.
4. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.
5. При каких режимах осуществляется выпечка тестовых заготовок?
6. Какие данные необходимо знать для расчета производственной рецептуры?
7. В какой последовательности осуществляется расчет производственной рецептуры?
8. По какой методике проводится пробная выпечка для определения хлебопекарных свойств муки?
9. Опишите технологическую схему производства булочных изделий
10. Опишите технологическую схему производства макаронных изделий
11. Опишите технологическую схему производства хлебобулочных изделий пониженной влажности
12. Опишите технологическую схему производства сахаристых кондитерских изделий
13. Опишите технологическую схему производства мучных кондитерских изделий

14. Опишите технологическую схему производства хлебобулочных изделий группы хлеб
15. Опишите технологическую схему производства сдобных изделий

### Аттестационный лист

По \_\_\_\_\_  
вид практики

студент \_\_\_\_\_

ФИО

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

в объеме 540 часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г. По « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

В \_\_\_\_\_  
наименование организации

#### Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена )
ПК 1.1 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 документацию	

--	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения производственной практики обучающийся изучил технологический процесс производства изделий из растительного сырья, вопросы охраны труда, промышленной санитарии.

Осуществлял техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Выполнял технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями документацию.

Выбирал способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Студент колледжа, проходящий практику, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Правила внутреннего распорядка организации не нарушал, замечаний по прохождению практики нет.

Дата «            »            20            г.

Подпись руководителя практики

ДОЛЖНОСТЬ

ФИО,

М.П.

Подпись и должность ответственного лица от профильной организации

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

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Колледжа

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ  
ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного  
сырья**

---

**ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на  
автоматизированных технологических линиях**

Санкт-Петербург

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1. В какой последовательности осуществляется пуск и остановка мучной линии для предотвращения завалов в мукопроводе?	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 освобождения ее от муки.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	2. Какие требования техники безопасности предъявляются перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами?	2. Перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами необходимо проверить: исправность блокировочных устройств, исключающих возможность пуска рабочего органа при отсутствии дежи или ее ненадежном закреплении; исправность блокировки, обеспечивающей автоматическое отключение рабочего органа при поднятии крышки и невозможность его включения при неплотно закрытой крышке. Закатывать дежу следует осторожно, включать

			<p>машину можно только убедившись в надежном закреплении дежи. Не следует заполнять дежу сырьем сверх установленной нормы. Необходимо следить за герметичностью машины и отсутствием распыла при ее загрузке и работе.</p>
		<p>3. Какие требования техники безопасности предъявляются для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования?</p>	<p>3. Для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования необходимо каждую смену проверять наличие и исправность ограждений и блокировочных устройств, обеспечивающих отключение электродвигателей при открывании крышки тестовой камеры, снятие ограждения делительной головки или привода машины. Регулирование массы тестовых заготовок следует проводить при остановленной машине.</p>
		<p>3. Рассчитайте массу муки на замес порции теста для батона нарезного массой 0,4 кг из муки высшего сорта, если замес производится в дежах емкостью 330 л. Норма загрузки дежи мукой указана в приложении 1</p>	<p>Количество муки для замеса порции теста (<math>M_{\text{м.об}}</math>) определяются:</p> $M_{\text{м.об}} = \frac{V \cdot q}{100}, \text{ кг,}$ <p>где <math>V</math> – объем месильного чана тестомесильной машины (дежи), л;  <math>q</math> – количество муки, идущей на 100 л геометрического объема емкости по нормам загрузки месильного</p>

**Рецензия**  
**на комплект контрольно-оценочных средств**  
**по производственной практике для обучающихся 2025 года**  
**набора**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) составлен для обучающихся 2025 года набора в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, рабочей программой производственной практики и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики обучающимися Колледжа бизнеса и технологий СПб ГЭУ.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и итоговой аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал очень грамотно выстроен методически, носит комплексный, высоко профессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процесса приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Вопросы к дифференцированным зачетам, содержание аттестационных листов по практике, являющихся частью портфолио обучающегося, позволяют определить уровень освоения компетенций, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» при проведении производственной практики.

Рецензент: Смирнова С.В. заместитель генерального директора по производству  
АО «Хлебный завод «Арнаут»

