**Задание. гр. 17. На 18-24 мая**

**по МДК 02.01**

Зачет по теме «Оценка качества готовой продукции.

Заполни таблицу используя свои конспекты

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выполняемое исследование** | **С какой целью проводят исследование** | **Необходимое оборудование и инструменты** | **Формула расчета** |
| *Определение кислотности* |  |  |  |
| *Определение влажности хлеба* |  |  |  |
| *Определение пористости* |  |  |  |

**Задание по МДК 02.02.**

Зачет по теме «Производство бараночных изделий»

Ответить на вопросы и заполнить таблицу.

1. **Назовите основные виды бараночных изделий.**
2. **Чем они отличаются между собой?**
3. **Заполните таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Технологические операции приготовления баранок** | **Назначение, цель операции** | **Технологический режим** | **Оборудование необходимое для выполнения данной операции** |
| Пример*1.приготовление теста* | *Получить тесто –полуфабрикат , крепкой консистенции* | *Замес 7-10 мин* | *Тестомесильная машина периодического действия ТМ-63 интенсивного замеса* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание. гр. 19**

1. **Отчет по практике (3-4 стр.)**

Преддипломная практика проходила с 20.04 по19.05. Первые десять человек по списку пишут отчет по предприяю ООО « Ивановский пекарь». Следующие десять по предприятию ИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»

1 Александров Максим Михайлович

2 Алёшина Мария Руслановна

3 Антонова Вероника Александровна

4 Арбузов Егор Алексеевич

5 Грибова Василина Александровна

6 Дударёва Анастасия Валентиновна

7 Евсеева Мария Григорьевна

8 Егорова Вера Александровна

9 Журавлева Марина Вадимовна

10 Зайцев Евгений Сергеевич

11 Климичев Владислав Павлович

12 Демина (Козлова) Ирина Алексеевна

13 Коровкина Полина Сергеевна

14 Кувшинова Анастасия Владимировна

15 Куропаткина Людмила Евгеньевна

16 Мохонова Екатерина Вячеславовна

17 Николаева Елена Алексеевна

18 Силаев Юрий Игоревич

19 Соколова Виктория Алексеевна

20 Сорухан Илья Александрович

 **При написании отчета используйте содержание преддипломной практики**

**3. СТРУКТУРА и содержание ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики** | **Содержание материала преддипломной практики**  | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Организационное занятие** | Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций. | **6** | **3** |
| **Раздел 1. Изучение работы предприятия****Тема 1.1 Правовые вопросы деятельности предприятия** | Изучение договора об оказании взаимных услуг между предприятием хлебопекарной промышленности и организациями – поставщиками основного и вспомогательного сырья. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. Изучение документов, регламентирующих правовое положение предприятия (устав, лицензии и т. д.). Изучение видов дополнительных услуг, оказывающих предприятием потребителям. | **6** | **3** |
| **Раздел 2. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников****Тема 2.1 Изучение организационно-управленческой деятельности** | Изучение режимов труда и отдыха на предприятии. Ознакомление с порядком расторжения трудового договора и наиболее частыми причинами увольнения работников. | **6** | **3** |
| **Тема 2.2 Организация сырьевого и материально-технического снабжения** | Заключение договоров поставки. Оформление заявки на сырье. Организация приемки сырья, выходной контроль качества готовой продукции. Транспортные средства предприятия. Источники сырьевого снабжения. | **6** | **3** |
| Выполнение обязанностей дублёра. Участие в организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции; оформлении документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции; в составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; ведении технологических процессов производства в соответствии с ассортиментом. | **18** | **3** |
| **Раздел 3. Выполнение работ связанных с выпускной квалификационной работой (дипломного проекта или дипломной работы)****Тема 3.1 Общая характеристика предприятия хлебопекарной промышленности** | Определение типа предприятия хлебопекарной промышленности, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, производственная и непроизводственная площадь цехов и помещений, сменный режим работы, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. | **6** |  **3** |
|  |  |
| **Тема 3.2 Организация структуры управления на предприятии** | Изучение структуры управления на предприятии. Ознакомление с должностными инструкциями контроллера пищевой продукции (лаборанта химического анализа), аппаратчика аппаратного цеха, мастера цеха, начальника цеха, инженера (техника) – технолога производства. Разделение обязанностей на крупных предприятиях (от контроллера пищевой продукции до технолога производства). | **6** | **3** |
| **Тема 3.3 Организация снабжения, складское, тарное и весовое хозяйства. Изучение системы материальной ответственности на предприятии** | Анализ системы организации снабжения предприятия основным и вспомогательным сырьём, предметами материально – технического оснащения. | **6** | **3** |
| **Тема 3.4 Организация производства** | Изучение структуры производства, с организационно – технологическими связями между цехами, организацию рабочих мест в цехах. Описание имеющегося в наличии технологического оборудования, его состояния. (В отчёте привести копию (или самостоятельно вычертить) плана предприятия, копию нормативных документов, разрабатываемых на данном предприятии (например, ТИ), указать имеющиеся преимущества и недостатки производства). Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Ознакомление с порядком ценообразования на хлебобулочную продукцию данного предприятия. | **18** | **3** |
|  | Организация технохимического и микробиологического контроля на предприятии. Изучение рецептур и норм расхода сырья. Оборудование, используемое для производства продукции в соответствии с ассортиментом, технические характеристики оборудования. Организация санитарной обработки оборудования. Технико-экономические показатели работы предприятия. Себестоимость продукции, прибыль, убытки, уровень рентабельности. | **18** | **3** |
| **Тема 3.5 Оперативное планирование работы производства**  | Изучение производственной программы и ее реализацию, ассортимент для данного типа предприятия, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инвентарем, квалификационного состава работников, себестоимость продукции.. | **6** | **3** |
| **Тема 3.6 Обеспечение безопасности продукции, осуществление контроля** | Виды и формы контроля качества продукции, их характеристика. Ответственные лица (кто проводит). Входной, операционный, выходной. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, технологом производства) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, расчѐт рецептур, нормами выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. | **18** | **3** |
| **Тема 3.7 Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей** | Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий по дегустации хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, выездных (при проведении ярмарок, конференций, семинаров, культурно – массовых мероприятий).  | **6** | **3** |
| **Тема 3.8 Организация работы по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, производственной санитарии**  | Изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности. Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по охране труда на предприятии, оформление документации. Мероприятия по охране труда и окружающей среды при ведении технологических процессов, технологического оборудования, электроприборов. Контроль над соблюдением правил охраны труда, окружающей среды и технике безопасности, производственной санитарии. Указать выявленные нарушения правил охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии. Предложения по их устранению. | **12** | **3** |
| **Раздел 4. Оформление отчѐтных документов по практике****Тема 4.1 Оформление отчёта по практике** | Подготовка отчетов по преддипломной практике. Дифференцированный зачет | **12** | **3** |
|  | **ИТОГО** | **144** |  |

1. **Задание на квалификационный экзамен**

***Выполняете 1 вариант.***

***Каждый пункт уметь комментировать, пункт 4.1. рассказать полностью при собеседовании 20.05. в 11 часов.***

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**.

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ивановский колледж пищевой промышленности**

|  |  |
| --- | --- |
|  РАССМОТРЕНО: |  УТВЕРЖДАЮ: |
| на заседании | Зам директора по УПР: |
| методической комиссии | Чурахина Ю.И. |
| Протокол № \_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| от « » \_\_\_\_\_201 г. | « » \_\_\_\_\_\_ 201 г. |

Специальность СПО\_\_\_: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

УП ПМ 02 Прием , хранение и подготовка сырья к переработке \_\_\_-\_\_

Группа: 23 4 курс 8 семестр \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Вариант №1 \_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструкция \_\_\_**Внимательно прочитайте задание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вы можете воспользоваться \_\_ГОСТОМ на сырье, сборником рецептур, сборником технологических инструкций\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6 часов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание**

*1.Ппроизвести подготовку сырья*

*.2 Организовывать и осуществить технологический процесс приготовления теста при производстве хлебобулочного изделия . согласно темы дипломного проекта.*

*.3.**Осуществить разделку теста , расстойку и выпечку тестовых заготовок*

*4.Проконтролировать и оценить качество полуфабрикатов и готовых изделий*

*4.1Проверить кислотность теста*

*4.2.Проверить пропеченность хлеба органолептическими и физико-химическими методами.*

*. 4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования*

**Вариант №2 \_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструкция \_\_\_\_\_\_\_\_\_**Внимательно прочитайте задание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вы можете воспользоваться \_\_ГОСТОМ на сырье, сборником рецептур, сборником технологических инструкций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6 часов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание**

*1.Ппроизвести подготовку сырья*

*.2 Организовывать и осуществить технологический процесс приготовления теста при производстве хлебобулочного изделия . согласно темы дипломного проекта.*

*.3.**Осуществить разделку теста , расстойку и выпечку тестовых заготовок*

*4.Проконтролировать и оценить качество полуфабрикатов и готовых изделий*

*4.1Проверить кислотность теста*

*4.2.Проверить пропеченность хлеба органолептическими и физико-химическими методами.*

*. 4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования*

**Вариант №3** \_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Внимательно прочитайте задание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вы можете воспользоваться \_\_ГОСТОМ на сырье, сборником рецептур, сборником технологических инструкций

Время выполнения задания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание**

*. 1.Ппроизвести подготовку сырья*

*.2 Организовывать и осуществить технологический процесс приготовления теста при производстве хлебобулочного изделия . согласно темы дипломного проекта.*

*.3.**Осуществить разделку теста , расстойку и выпечку тестовых заготовок*

*4.Проконтролировать и оценить качество полуфабрикатов и готовых изделий*

*4.1Проверить кислотность теста*

*4.2.Проверить пропеченность хлеба органолептическими и физико-химическими методами.*

*. 4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования*

**Вариант №4** \_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция \_\_\_\_**Внимательно прочитайте задание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вы можете воспользоваться \_\_ГОСТОМ на сырье, сборником рецептур, сборником технологических инструкций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание**

*1.Ппроизвести подготовку сырья*

*.2 Организовывать и осуществить технологический процесс приготовления теста при производстве хлебобулочного изделия . согласно темы дипломного проекта.*

*.3.**Осуществить разделку теста , расстойку и выпечку тестовых заготовок*

*4.Проконтролировать и оценить качество полуфабрикатов и готовых изделий*

*4.1Проверить кислотность теста*

*4.2.Проверить пропеченность хлеба органолептическими и физико-химическими методами.*

*. 4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования*

**Вариант №5** \_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция \_\_\_\_\_\_\_**Внимательно прочитайте задание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вы можете воспользоваться \_\_ГОСТОМ на сырье, сборником рецептур, сборником технологических инструкций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание**

*1.Ппроизвести подготовку сырья*

*.2 Организовывать и осуществить технологический процесс приготовления теста при производстве хлебобулочного изделия . согласно темы дипломного проекта.*

*.3.**Осуществить разделку теста , расстойку и выпечку тестовых заготовок*

*4.Проконтролировать и оценить качество полуфабрикатов и готовых изделий*

*4.1Проверить кислотность теста*

*4.2.Проверить пропеченность хлеба органолептическими и физико-химическими методами.*

*. 4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования*

*.*

**Вариант №6** \_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция \_\_\_\_\_\_\_**Внимательно прочитайте задание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вы можете воспользоваться \_\_ГОСТОМ на сырье, сборником рецептур, сборником технологических инструкций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6часов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание**

*1.Ппроизвести подготовку сырья*

*.2 Организовывать и осуществить технологический процесс приготовления теста при производстве хлебобулочного изделия . согласно темы дипломного проекта.*

*.3.**Осуществить разделку теста , расстойку и выпечку тестовых заготовок*

*4.Проконтролировать и оценить качество полуфабрикатов и готовых изделий*

*4.1Проверить кислотность теста*

*4.2.Проверить пропеченность хлеба органолептическими и физико-химическими методами.*

*. 4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования*