

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

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 04 «Производство макаронных изделий»
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»**

Санкт-Петербург
2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю	3
Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)	11
Оценка по учебной и (или) производственной практике	24
Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена	26

ПАСПОРТ

комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Производство макаронных изделий

1.1. Общие положения.

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», программы профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий.

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Производство макаронных изделий» для специальности СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):¹ «Производство макаронных изделий».

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен / не освоен».

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации ²	Текущий контроль ³
МДК 04.01 «Производство макаронных изделий»	Экзамен 8 семестр на базе основного общего образования, 6 семестр на базе среднего общего образования	Устный ответ
ПМ04 «Производство макаронных	экзамен квалификационный 8 семестр на базе	Устный ответ

¹ Указывается ВПД в соответствии с ФГОС СПО или дополнительный ВПД за счет часов вариативной части ППССЗ

² Указываются в соответствии с учебным планом, в случае отсутствия форм промежуточной аттестации по тем или иным элементам ПМ в соответствующей строке ставится прочерк

³ Соответствует рабочей программе в части «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

изделий»	основного общего образования, 6 семестр на базе среднего общего образования	
----------	---	--

1.3. Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код и наименование ПК и ОК	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	ОПОР 1 Технология производства макаронных изделий; ОПОР 3 Технохимический контроль макаронного производства	ПО 1 Умение определять качество сырья (органолептические и физико-химические его показатели)	У 1 Проводить анализ качества сырья №; У 10 Работать с нормативной и справочной литературой; У 11 Работать с лабораторными приборами и оборудованием	З 1 Требования действующих стандартов к качеству сырья; З 2 Виды и состав основного и дополнительного сырья; З 3 Способы хранения и подготовки сырья к производству; З 4 Основные методы органолептических и физико-химических испытаний
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	ОПОР 1 Технология производства макаронных изделий ОПОР 3 Технохимический контроль макаронного	ПО 2 Умение подбирать режимы и параметры каждой стадии производства макаронных изделий	У 2 Определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; У 3 Подбирать	З 5 Классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; З 6

	производства		<p>режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилок;</p> <p>У 4 Определять плановую норму расхода муки с учетом ее фактической влажности и фактический расход муки при производстве макаронных изделий;</p> <p>У 9 По результатам контроля качества сырья и готовой продукции давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;</p> <p>У 10 Работать с нормативной и справочной литературой;</p> <p>У 11 Работать с лаборатор-</p>	<p>Технологию и организацию производства макаронных изделий;</p> <p>З 7 Причины дефектов полуфабрикатов и готовых макаронных изделий и меры по их устранению;</p> <p>З 10 Способы использования брака изделий и других отходов;</p> <p>З 11 Порядок расчета рецептур макаронного теста</p>
--	--------------	--	--	---

			ными приборами и оборудованием	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	ОПОР 2 Технологическое оборудование макаронного производства	ПО 3 Умение производить пуск, останов оборудования, регулировку основных параметров его работы (скорости, расстояний и др.)	У 5 Подбирать виды матриц для заданных условий; У 6 Расчитывать производительность основного оборудования (прессов, сушилок); У 7 Подбирать оборудование в зависимости от качества сырья, вида изделий, производительности; У 8 Подбирать оборудование для автоматизированных и комплексномеханизированных линий по производству макаронных изделий	З 8 Устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования; З 9 Правила и нормы охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при изготовлении макаронных изделий
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	ОПОР 1 Технология производства макаронных изделий ОПОР 2 Технологическое оборудование макаронного	ПО 4 Повышение интереса к изучаемой дисциплине и к получению знаний в целом, расширение кругозора,	У 9 По результатам контроля качества сырья и готовой продукции давать	З 6 Технологию и организацию производства макаронных изделий; З 9

интерес	производства ОПОР 3 Технохимический контроль макаронного производства	углубление знаний	рекомен- дации по оптимиза- ции технологи- ческого процесса;	Правила и нормы охраны труда, пожарной безопаснос- ти и произ- волственной санитарии при изго- товлении макаронных изделий
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональ- ных задач, оценивать их эффективность и качество		ПО 5 Проблемные задания по порядку организации макаронного производства	У 4 Определять плановую норму расхода муки с учетом ее фактичес- кой влажности и фактичес- кий расход муки при производ- стве мака- ронных изделий; У 8 Подбирать оборудова- ние для автоматизи- рованных и комплексно- механизи- рованных линий по производ- ству мака- ронных изделий	З 5 Классифика- цию и групповую характерист- ику макаронных изделий;
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		ПО 6 Активное стремление к по- ложительному решению стан- дартных и нестан- дартных професси- ональных задач.	У 7 Подбирать оборудован- ие в зависи- мости от качества сырья, вида изделий,	З 10 Способы использован- ия брака изделий и других отходов;

		Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	производительности;	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		ПО 7 Написание рефератов, докладов, сообщений по темам специальности	У 2 Определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; У 5 Подбирать виды матриц для заданных условий;	З 2 Виды и состав основного и дополнительного сырья;
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		ПО 8 Посещение библиотек, работа с Интернетом, просмотр познавательных каналов TV.	У 3 Подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилок; У 6 Расчитывать производительность основного оборудования (прессов, сушилок);	З 6 Технологию и организацию производства макаронных изделий;
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		ПО 9 Слаженность работы в коллективе, терпимость, общая культура, компетентность, вежливые уважительные взаимоотношения	У 9 По результатам контроля качества сырья и готовой продукции давать рекомендации по оптимиза-	З 7 Причины дефектов полуфабрикатов и готовых макаронных изделий и меры по их устранению;

			ции технологического процесса	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий		ПО 10 Активность в работе на практических занятиях, в работе группами на теоретических занятиях, лидерские качества при решении проблемных задач	У 4 Определять плановую норму расхода муки с учетом ее фактической влажности и фактический расход муки при производстве макаронных изделий;	З 3 Способы хранения и подготовки сырья к производству;
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		ПО 11 Ответы на проблемные вопросы.	У 10 Оформлять производственную и технологическую документацию	З 8 Устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности		ПО 12 Осознанный интерес студентов ко всему новому в технике и науке	У 11 Подбирать тип замеса теста с учетом смены технологии	З 6 Технологию и организацию производства макаронных изделий;

1.4. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Текущий контроль	Форма промежуточной аттестации	
			МДК 04.01	ПП
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий;	Раздел 1 Технология производства макаронных изделий; Раздел 3 Технохимический контроль макаронного производства Умение определять качество сырья (органолептические и физико-химические его показатели)	Устный опрос (задание 1); Сообщения (задание 2); Реферат (задание 3); Доклады (задание 4); Лабораторная работа (задание 7)	Экзамен 8 семестр на базе основного общего образования, 6 семестр на базе среднего общего образования	Дифференцированный зачет
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Раздел 1 Технология производства макаронных изделий; Раздел 3 Технохимический контроль макаронного	Устный опрос (задание 1); Рефераты (задание 3); Доклады (задание 4); Индивидуальные задания (задание 5); Практические занятия (задание 8); Письменный опрос (приложение 6); Лабораторные работы №2, №3 (задание 7)		

	производства Умение подбирать режимы и параметры каждой стадии производства макаронных изделий			
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Раздел 2 Технологическое оборудование макаронного производства Умение производить пуск, останов оборудования, регулировку основных параметров его работы (скорости, расстояний и др.)	Устный опрос (задание 1); Тест (задание 9);		

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: Устный опрос, сообщения, рефераты, доклады, индивидуальные задания, письменный опрос, лабораторные работы, практические занятия, тест.

2.1. Задания для оценки освоения МДК 04.01 «Производство макаронных изделий».

Задание 1: УСТНЫЙ ОПРОС ПО РАЗДЕЛУ 1

Темы 1.1 и 1.2 Основное сырье для производства макаронных изделий, дополнительное сырье.

1. Виды пшеницы и требования к ним.
2. Особенности строения эндосперма твердых сортов пшеницы.

3. Особенности химического состава твердых сортов пшеницы.
4. Виды муки, применяемой для производства макаронных изделий.
5. Химический состав пшеничной муки.
6. Макароны свойства муки.
7. Требования к качеству муки по действующим стандартам Российской Федерации.
8. Требования к воде в производстве макаронных изделий.

Тема 1.3 Классификация и пищевая ценность макаронных изделий

1. Дайте определение макаронным изделиям в соответствии с ГОСТ Р 51865-2002.
2. Приведите классификацию макаронных изделий в зависимости от длины и способа формования.
3. Что значит «качественная характеристика» макаронных изделий?
4. По каким признакам макаронные изделия подразделяются на группы и сорта?
Назовите группы и сорта макаронных изделий.
5. По каким признакам макаронные изделия подразделяются на типы, подтипы, виды?
6. Назовите типы и подтипы макаронных изделий.
7. Назовите виды макаронных изделий.
8. К каким типам можно отнести макаронные изделия, свитые в лопатки, гнезда, бантики?
9. Какова максимальная толщина стенок макаронных изделий?

Тема 1.4 Хранение и подготовка сырья для производства макаронных изделий

1. Правила доставки, приемки и размещения основного и дополнительного сырья.
2. Преимущества и недостатки тарного и бестарного способов хранения муки.
3. Виды порчи сырья при хранении, способы предотвращения порчи.
4. Этапы подготовки муки к производству.
5. Осуществление процесса просеивания и магнитной очистки муки при тарном и бестарном хранении.
6. Проведение процесса смешивания муки при тарном и бестарном хранении.
7. Ведение процесса подготовки вкусовых и обогатительных добавок.

Тема 1.6 Разделка сырых макаронных изделий.

1. Цель разделки?
2. Назовите этапы разделки сырых макаронных изделий.
3. Назовите параметры обдувки.
4. Назовите толщину слоя коротких изделий на верхней ленте сушилки.
5. Назовите способы резки сырых изделий. От чего зависит выбор способа резки?
6. Назовите возможные дефекты макаронных изделий при обдувке, резке, раскладке (развешивании) сырых макаронных изделий.
7. Каковы причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?

8. Способы устранения дефектов сырых макаронных изделий при разделке.
9. Как меняются свойства сырых изделий в процессе разделки?

Тема 1.7 Сушка и стабилизация макаронных изделий

1. Какова цель сушки макаронных изделий?
2. Перечислите способы сушки.
3. Параметры сушильного воздуха.
4. Что представляет собой макаронное тесто (сырые изделия) как объект сушки?
5. Способы связи влаги в макаронном тесте (в сырых изделиях).
6. Какой тип влаги удаляется при сушке быстрее, какой – медленнее?
7. Что такое градиент влажности ΔW ?
8. Что такое градиент температуры Δt ?
9. На что влияют ΔW и Δt ?
10. Назовите режимы сушки макаронных изделий в зависимости от интенсивности удаления влаги.
11. Как изменяется структура, размеры и внешний вид макаронных изделий в процессе сушки?
12. В чем отличие процессов сушки длинных и коротких макаронных изделий?
13. Что такое стабилизация макаронных изделий, какова ее цель?

Тема 1.8 Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий. Нормирование расходов сырья. Качество готовых макаронных изделий.

1. Назначение и способы сортировки макаронных изделий.
2. Назначение упаковки, виды упаковки и фасовки (розничная, оптовая). Требования к упаковочным материалам по ГОСТ.
3. Требования к условиям хранения и транспортировки готовых макаронных изделий в соответствии с ГОСТ.
4. Назовите факторы, влияющие на качество готовых макаронных изделий от начала и до конца технологического процесса

УСТНЫЙ ОПРОС ПО РАЗДЕЛУ 2

Тема 2.1 Оборудование для приготовления теста, формования и разделки сырых изделий.

1. Расскажите об устройстве, работе, правилах безопасного обслуживания макаронного процесса Б6-ЛПШ-500. Дайте характеристику прессу по количеству тестосмесителей, шнеков, по форме матрицы, по производительности, по способу вакуумирования. Как влияет конструкция пресса на качество выпрессовываемых изделий?
2. Пресс ЛПЛ-2М. В чем особенность однокорытных прессов? В чем недостатки его конструкции?

3. В чем особенность обдувочных устройств для круглых и прямоугольных матриц? Как влияет недостаточная или излишняя обдувка на качество сырых изделий? Как отрегулировать интенсивность обдувки?

4. Расскажите о назначении, устройстве, работе «двойного саморазвеса». Как связан ритм работы саморазвеса с работой пресса и предварительной и окончательной сушилок? Как регулируется ритм его работы? Как используются обрезки сырых макарон?

5. Механизм резки сырых изделий УРМ (для круглых матриц). Его достоинства, недостатки, способы регулирования длины макаронных изделий. Требования к ножам. Правила безопасности.

6. Механизм резки сырых макаронных изделий «Перья». В чем его особенность? Как устанавливается длина изделий, от чего она зависит? Требования к ножам. Правила безопасности. Как снизить количество брака при резке?

7. Расскажите о преимуществах и недостатках механизмов раскладки коротких сырых изделий на сушильные поверхности (механизм с диагональной заслонкой, с качающейся трубой, с горизонтальным качающимся транспортером). Как обеспечивается необходимая толщина слоя изделий?

Тема 2.2 Оборудование для сушки стабилизации и охлаждения макаронных изделий.

1. Приведите классификацию сушилок по конструкции, принципу действия, интенсивности сушки, назначению, способу обогрева.

2-7. Расскажите о назначении, устройстве, работе, правилах обслуживания, способах регулирования, достоинствах и недостатках сушилок:

- шкафного типа – ВВП, 2ЦАГИ-700, «Двойной диффузор»;
- конвейерной пятиярусной паровой СПК-4Г-45;
- конвейерной 9-ярусной (линии Б6-ЛКС для коротких изделий);
- конвейерной 11-ярусной (линии Б6-ЛКС для коротких изделий);
- конвейерной 3-ярусной (линий Б6-ЛМВ для длинных изделий);
- конвейерной 5-ярусной с сушкой на бастунах (линий Б6-ЛМВ для длинных изделий).

Как регулируется толщина слоя коротких изделий, температура и влажность сушильного воздуха? Почему сушилки автоматизированных линий подразделяются на предварительные и окончательные? Можно ли в сушилках разных конструкций создать оптимальный режим сушки? Что такое рациональный режим? Как можно создать режим сушки, обеспечивающий высокое качество изделий и наименьшее количество брака (изделий с трещинами, осыпи, потемневших изделий)? Укажите пути снижения энергозатрат, продолжительности сушки, производственных площадей.

8-9. Расскажите о назначении, устройстве, работе накопителей-стабилизаторов:

- бункерного типа;
- ярусного типа (6-ярусного линии Б6-ЛМВ).

Как в них осуществляется охлаждение изделий? Для чего? Как влияет стабилизация изделий на их прочность, процесс упаковки, транспортировки и хранение?

Какова продолжительность стабилизации изделий после низкотемпературной и высокотемпературной сушки? Почему?

Тема 2.3 Оборудование для упаковки макаронных изделий.

1. Назовите принцип действия упаковочных автоматов для коротких изделий.
2. Какие требования предъявляются к упаковочным автоматам?
3. Назовите основные узлы упаковочных машин.
4. Как влияет точность дозирования на плановую и фактическую норму расхода сырья?
5. Укажите допускаемые отклонения веса упаковки по ГОСТ.

УСТНЫЙ ОПРОС ПО РАЗДЕЛУ 3

Тема 3.1 Контроль качества муки.

1. Перечислите правила отбора муки для лабораторного анализа.
2. По каким показателям оценивают качество макаронной муки?
3. Какими методами определяют влажность муки?
4. Какой показатель характеризует степень свежести муки? Каким методом его определяют?

Тема 3.2 Контроль качества макаронных изделий.

1. Перечислите основные показатели качества макаронных изделий.
2. Какими методами определяют цвет макаронных изделий?
3. Как определить кислотность макаронных изделий?
4. Какими методами определяют состояние изделий после варки?

Тема 3.3 Учет расхода муки при производстве макаронных изделий.

1. Что понимают под плановой нормой расхода сырья?
2. От каких факторов зависит норма расхода сырья?
3. Что представляют собой учтенные потери на производстве?
4. Какие потери на производстве относят к безвозвратным?
5. Как определить фактический расход муки на производстве?

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после каждой темы.*

Время выполнения:

Подготовка 40 мин;

Опрос 15-20 мин;

всего _____ час _____ мин.

Задание 2:

СПИСОК ТЕМ СООБЩЕНИЙ ПО РАЗДЕЛУ 1

Темы 1.1 и 1.2 Основное сырье для производства макаронных изделий, дополнительное сырье.

1. Причины использования хлебопекарной муки в макаронном производстве.
2. Овес, рожь и тритикале в производстве макаронных изделий на Северо-Западе РФ.
3. Нетрадиционные зерновые (кукуруза, рис и просо) в производстве макаронных изделий.
4. Морепродукты как нетрадиционные добавки в производстве макаронных изделий.
5. Молочные продукты в качестве нетрадиционных добавок при производстве макаронных изделий.

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после темы.*

Время выполнения:

Подготовка 40 мин;

выполнение 5 мин;

всего _____ час _____ мин.

Задание 3:

СПИСОК ТЕМ РЕФЕРАТОВ ПО РАЗДЕЛУ 1

1. История развития макаронного производства.
2. Использование нетрадиционного сырья с целью повышения пищевой ценности макаронных изделий
3. Виды нетрадиционных макаронных изделий: быстро-развариваемые, не требующие варки, сырые, диетического назначения.
4. Нетрадиционные добавки в производстве макаронных изделий.
5. Нетрадиционная сушка макаронных изделий: высокотемпературная, сверхвысокотемпературная и инфракрасная.

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после каждой темы.*

Время выполнения:

Подготовка 2 час;

Оформление 1 час;

выполнение 10-15 мин;

всего _____ час _____ мин.

Задание 4:

СПИСОК ТЕМ ДОКЛАДОВ ПО РАЗДЕЛУ 1

1. Нутовая мука в производстве макаронных изделий.
2. Использование картофельного сока в производстве макаронных изделий.

3. Макароны изделия из нетрадиционного сырья – картофельных хлопьев.
4. Условия хранения продукции и причины ее порчи. Условия транспортировки готовых изделий. Транспортировка морским путем и в северные регионы.
5. Стабилизация реологических свойств макаронных изделий после сушки.

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после каждой темы.*

Время выполнения:

Подготовка 2 час;

Оформление 30 минс;

выполнение 10 мин;

всего _____ час _____ мин.

Задание 5:

ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ РАСЧЕТА РЕЦЕПТУР ПО РАЗДЕЛУ 1 (ПЗ 1)

Вариант № 1.

Рассчитать рецептуру теста для лапши коротко-резаной изготовленной из полукрупки твердой пшеницы. $W_m = 15\%$, $t_m = 20^\circ\text{C}$.

Вариант № 2.

Рассчитать рецептуру теста для макаронных изделий «ракушки» из полукрупки мягкой стекловидной пшеницы с содержанием клейковины 24%. $W_m = 14,8\%$, $t_m = 19^\circ\text{C}$.

Вариант № 3.

Рассчитать рецептуру теста для штампованных макаронных изделий («Бантлик») из полукрупки мягкой стекловидной пшеницы. $W_m = 14\%$, $t_m = 21^\circ\text{C}$.

Вариант № 4.

Рассчитать рецептуру теста для макаронных изделий «Перья», изготовленных из крупки твердой пшеницы. $W_m = 14,8\%$, $t_m = 20^\circ\text{C}$.

Вариант № 5.

Рассчитать рецептуру теста для длинных макаронных изделий «Особые» из муки высшего сорта твердых пшениц по ГОСТ 12307 с содержанием клейковины (сырой) 31%. $W_m = 14,5\%$, $t_m = 20^\circ\text{C}$.

Вариант № 6.

Рассчитать рецептуру теста при изготовлении макарон типа нитеобразные (вермишель яичная коротко-резаная) из муки твердой пшеницы I сорта ГОСТ 12307. $W_m = 14\%$, $t_m = 20^\circ\text{C}$. В качестве обогатительной добавки используются яйца куриные.

Вариант № 7.

Рассчитать рецептуру теста для изготовления лапши короткой из муки твердой пшеницы высшего сорта ГОСТ 12307. $W_m = 14,8\%$, $t_m = 22^\circ\text{C}$. В качестве вкусовой добавки используется порошок из томатопродуктов.

Вариант № 8.

Рассчитать рецептуру теста для изготовления макарон фигурных «Школьные» из муки мягкой стекловидной пшеницы I сорта ГОСТ 12306. $W_m = 14,7\%$, $t_m = 19^\circ\text{C}$. В качестве обогатительной добавки используется молоко сухое цельное.

Вариант № 9.

Рассчитать рецептуру теста для изготовления рожков «Артек» из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего сорта ГОСТ 12306. $W_m = 15,1\%$, $t_m = 21,3^\circ\text{C}$. В качестве обогатительной добавки используется творог нежирный.

Вариант № 10.

Рассчитать рецептуру теста для макарон «соломка» из крупки твердой пшеницы. $W_i = 14,2\%$, $t_i = 19,0^\circ\text{C}$

Вариант № 11.

Рассчитать рецептуру теста для вермишели длинной с добавлением витамина B1 из хлебопекарной муки I сорта $W_i = 15,0\%$, $t_i = 18,0^\circ\text{C}$

Вариант № 12.

Рассчитать рецептуру теста для вермишели короткой из полукрупки твердой пшеницы, «томатной». $W_i = 13,8\%$, $t_i = 20,0^\circ\text{C}$

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после практического занятия.*

Время выполнения:

Подготовка 1 час;

выполнение 30 мин;

всего _____ час _____ мин.

Задание 6:

ПИСЬМЕННЫЙ ОПРОС ПО РАЗДЕЛУ 1

Тема 1.5 Приготовление и формование макаронного теста

Вариант 1.

1. Состав рецептур макаронного теста.

2. Выбор типа замеса с учетом вида изделий, способа сушки и качества муки.

Вариант 2.

1. Влияние температуры и влажности теста на его свойства.

2. Цель и порядок расчета рецептур.

Вариант 3.

1. Цель и способы вакуумирования теста.
2. Расчет количества и температуры воды для замеса.

Вариант 4.

1. Технологические требования к матрицам макаронного пресса.
2. Технологическая схема макаронного пресса.

Вариант 5.

1. Изменения структуры и свойств теста в процессе его прессования.
2. Порядок подготовки макаронного пресса к работе, включение и обслуживание, правила безопасности.

Вариант 6.

1. Процессы, происходящие при замесе теста. Дефекты замеса и способы их устранения.
2. Замес теста с добавками и использованием возвратных отходов.

Тема 1.5 Приготовление и формование макаронного теста
и 1.6 Разделка сырых макаронных изделий

Нарушение режимов приготовления макаронного теста, формования и разделки сырых изделий ведет к появлению деформаций и других видов брака макаронных изделий. Задача технолога – подобрать такие режимы, которые обеспечивают минимальное количество брака, а при возникновении отклонений качества изделий от требований стандарта технолог должен уметь определить возможные причины и способы их устранения.

Заполните пустые графы.

Вариант 1.

<i>Виды дефектов макаронных изделий</i>	<i>Возможные причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Сильная шероховатость поверхности всех выпрессовываемых изделий (матрица без фторопластовых вставок)		
Разрыв поверхности трубчатых изделий вдоль образующих		
Белесая, мучнистая поверхность изделий		
Растягивание выпрессовываемых изделий под действием собственной массы		
Образование трещин в местах перегиба		

изделий при развешивании на бастунах		
--------------------------------------	--	--

Вариант 2.

<i>Виды дефектов макаронных изделий</i>	<i>Возможные причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Белесоватая, «мутноватая» поверхность изделий (сплошная или частично)		
Концы сырых трубчатых изделий закупорены, сплющены		
Шероховатая поверхность изделий (матрица с фторопластовыми вставками)		
Сырые изделия прилипают к бастунам		
Трубки сырых изделий сплющиваются при выпрессовывании		

Вариант 3.

<i>Виды дефектов макаронных изделий</i>	<i>Возможные причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Сильная шероховатость поверхности всех выпрессовываемых изделий (матрица без фторопластовых вставок)		
Сырые изделия прилипают к бастунам		
Разрыв поверхности трубчатых изделий вдоль образующих		
Концы сырых трубчатых изделий закупорены, сплющены		
Белесоватая, «мутноватая» поверхность изделий (сплошная или частично)		

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после каждой темы.*

Время выполнения:

Подготовка 1 час;

выполнение 30 мин;

всего _____ час _____ мин.

Задание 7:

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ ПО РАЗДЕЛУ 3

1. Лабораторная работа №1 Контроль качества муки для производства макаронных изделий.
- 2.Лабораторная работа №2 Контроль качества макаронных изделий.

3.Лабораторная работа №3 Контроль качества муки на производство макаронных изделий.

Контингент аттестуемых: *студенты 4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после каждой темы.*

Задание 8:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО РАЗДЕЛУ 1

- 1.Практическое занятие №1
«Расчет рецептур макаронного теста»
- 2.Практическое занятие №2
«Подбор режимов сушки для конкретных изделий»
- 3.Практическое занятие №3
«Изучение дефектов макаронных изделий на образцах»
4. Практическое занятие №4
«Изучение требований к качеству готовых макаронных изделий по действующим стандартам»
5. Практическое занятие №5
«Контроль расхода сырья на производство 1 т макаронных изделий. Расчет фактического расхода муки. Анализ расхода муки»

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО РАЗДЕЛУ 2

- 1.Практическое занятие №6
«Ознакомление с устройством макаронных прессов. Знакомство с конструкцией матриц. Расчет производительности матрицы»
2. Практическое занятие №7
«Ознакомление с конструкциями сушилок разных типов»
3. Практическое занятие №8
«Подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий, определение их количества для конкретных условий»

Контингент аттестуемых: *студенты3, 4 курса.*

Форма и условия аттестации: *после каждой темы.*

Задание 9:

ВОПРОСЫ ТЕСТА ПО РАЗДЕЛУ 2 по теме «Макаронные прессы. Матрицы.»

Выберите правильные ответы:

1. Установку матриц в матрицедержателе и снятие их осуществляют с помощью:
 - 1) специального выдавливающего рычага;
 - 2) деревянного молотка;
 - 3) домкрата.
2. Дисковые матрицы используют для выработки:
 - 1) всех видов макаронных изделий;
 - 2) только длинных изделий;
 - 3) только фигурных.

3. Прямоугольные матрицы используют для выработки:
 - 1) только длинной вермишели;
 - 2) только длинных макаронных изделий;
 - 3) только трубчатых макаронных изделий.
4. Матрицы замачивают в воде, температура которой:
 - 1) 40-50°C;
 - 2) 20-30°C;
 - 3) 50-70°C.
5. Матрицы замачивают в положении:
 - 1) на ребре;
 - 2) плашмя;
 - 3) под углом 45°C.
6. Матрицы замачивают в течение:
 - 1) суток;
 - 2) 12 часов;
 - 3) 2 часов.
7. Матрицы моют:
 - 1) в специальных ваннах под душем с давлением воды 1-2 кПа;
 - 2) в специальных моечных машинах с давлением воды 3-10 кПа;
 - 3) в специальных шкафах в подвесном состоянии.
8. Матрицы хранят:
 - 1) в специальных шкафах плашмя;
 - 2) на специальных стеллажах штабелями;
 - 3) на специальных стеллажах на ребре.
9. При обнаружении в отверстиях матрицы после мойки остатков теста, матрицы...:
 - 1) снова замачивают, затем моют;
 - 2) снова моют в машине;
 - 3) чистят отверстия деревянным прутком.
10. Матрицы с вкладышами используют для приготовления:
 - 1) фигурных макаронных изделий;
 - 2) лентообразных (лапши);
 - 3) трубчатых, в некоторых фигурных.
11. Вкладыши устанавливают в отверстия матриц и удаляют с помощью:
 - 1) деревянного молотка;
 - 2) оправки;
 - 3) молотка.
12. Чистота обработки отверстий матрицы определяет:
 - 1) наибольший размер сечения макаронных изделий;
 - 2) стекловидность излома;
 - 3) гладкость (шероховатость) поверхности изделий.

13. Фторопластовые вставки в отверстия матриц служат для:

- 1) увеличения скорости прессования;
- 2) увеличения давления прессования;
- 3) увеличения гладкости поверхности изделий.

14. Ножка вкладыша должны...:

- 1) выступать из отверстия на 0,1 мм;
- 2) быть выше нижней плоскости матрицы на 0,1 мм;
- 3) быть выше нижней плоскости матрицы на 1 мм.

15. Производительность матрицы определяется:

- 1) площадью живого сечения матрицы;
- 2) общей площадью матрицы;
- 3) разностью площадей матрицы и колосника.

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

Выполнение: 15-20 мин;

Форма и условия аттестации: *после темы.*

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

1. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Юридическое издательство Норма" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 320 с.
2. Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 586 с.
3. Юсупова, Г. Г. мукомольного производства : Учебное пособие .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 .— 180 с.
4. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательский Центр РИОР : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 156 с.
5. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательский Центр РИОР : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 156 с.
6. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО. — М: Издательство Юрайт, 2017 .— 262
7. Курочкин А.А. . Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО . — М : Издательство Юрайт, 2017 .— 331 С.
8. [Кошевой](#) Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие Для СПО — М: Издательство Юрайт, 2017 .— 203с.

2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

1. ГОСТы, нормативно-техническая документация в области производства макаронных изделий.
2. Технологические инструкции по производству макаронных изделий. – М.: ВНИИХП, 1991.
3. *Интернет-ресурсы*: сайт www.nova-factoru.ru/spavochnik/makaronnye_izdeliya.
4. Учебно-наглядные пособия: образцы изделий, матрицы, плакаты, учебные фильмы.

3. ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по производственной практике является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций (далее ПК и ОК);
2. Практического опыта и умений.

Оценка по производственной практике выставляется на основании отчета по практике и аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

3.1. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.1.1. Производственная практика

Виды работ <i>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля</i>	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
1.Технология производства макаронных изделий	ПК 4.2	ОК 1 – ОК 9	ПО 2 – ПО 12; У 2 – У 11
2.Технологическое оборудование макаронного производства	ПК 4.3	ОК 1 – ОК 9	ПО 2 – ПО 12; У 2 – У 11
3.Технохимический контроль макаронного производства	ПК 4.1	ОК 1 – ОК 9	ПО 1 – ПО 12; У 1 – У 11

3.1.3. ЗАДАНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ

Вид профессиональной деятельности (из ФГОС)	Виды работ (из программы практики)	Содержание учебного материала, необходимого для выполнения работ
---	------------------------------------	--

<p>ПМ 04.</p> <p>Производство макаронных изделий</p>	<p>1.Изучение организации приемки, хранения и подготовки сырья к переработке</p> <p>2. Изучение организации и ведение технологического процесса производства макаронных изделий</p>	<p>Раздел 1.</p> <p>Технология производства макаронных изделий.</p> <p>Тема 1.1.</p> <p>Основное сырье для производства макаронных изделий.</p> <p>Тема 1.2.</p> <p>Дополнительное сырье</p> <p>Тема 1.4.</p> <p>Хранение и подготовка сырья для производства макаронных изделий</p> <p>Раздел 3</p> <p>Технохимический контроль макаронного производства</p> <p>Тема 3.1.</p> <p>Контроль качества муки для производства макаронных изделий</p> <p>Раздел 1.</p> <p>Технология производства макаронных изделий.</p> <p>Тема 1.5.</p> <p>Приготовление и формование макаронного теста.</p> <p>Тема 1.6.</p> <p>Разделка сырых макаронных изделий.</p> <p>Тема 1.7.</p> <p>Сушка и стабилизация макаронных изделий.</p>
---	--	---

	<p>3.Определение качества макаронных изделий</p>	<p>Раздел 1. Технология производства макаронных изделий. Тема 1.8. Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий. Нормирование расхода сырья. Качество готовых макаронных изделий. Раздел 3 Технохимический контроль макаронного производства Тема 3.2. Контроль качества макаронных изделий.</p>
	<p>4.Расчет норм выхода макаронных изделий</p>	<p>Раздел 1. Технология производства макаронных изделий Тема 1.8. Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий. Нормирование расхода сырья. Качество готовых макаронных изделий Раздел 3 Технохимический контроль макаронного производства Тема 3.3. Контроль расхода муки на производство макаронных изделий</p>
	<p>5.Изучение правил эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Раздел 2. Технологическое оборудование макаронного производства Тема 2.1. Оборудование для приготовления теста, формования и разделки сырых изделий Тема 2.2. Оборудование для сушки, стабилизации и охлаждения макаронных изделий. Тема 2.3. Оборудование для упаковки макаронных изделий. Тема 2.4. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий.</p>

Руководитель практики (в СПбГЭУ)

(ФИО руководителя)

(подпись)

(дата выдачи задания)

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1. Назначение

Экзамен (квалификационный) представляет собой устный экзамен в один этап и предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «Производство макаронных изделий» по специальности СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и оценочная ведомость.

Задания включают три теоретических вопроса.

4.2. Задание для экзаменуемых

Раздел 1 Технология производства макаронных изделий;

Раздел 2 Технологическое оборудование макаронного производства

Раздел 3 Технохимический контроль макаронного производства.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №1	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	--	--

1. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий – цель, способы, режимы.
2. Конструкция стабилизаторов-накопителей. Стабилизатор-накопитель для длинных изделий в автоматизированной линии с подвесной сушкой: устройство, работа
3. Показатели, определяющие варочные свойства макаронных изделий

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №2	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

- 1.Формование макаронных изделий. Факторы, влияющие на физические свойства уплотненного теста.
- 2.Устройство вакуум-насоса и всей схемы вакуумирования. Как увеличить глубину вакуума и на что она влияет?
- 3.Методы определения цвета макаронных изделий.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №3	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

- 1.Требования, предъявляемые к качеству сырых макаронных изделий.
- 2.Устройство и принцип работы предварительной сушилки для коротких изделий автоматизированной линии ЛКС. Как регулируется подача и температура сушильного воздуха?
- 3.По каким показателям определяют качество макаронных изделий

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №4	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

- 1.Производство нетрадиционных видов макаронных изделий: сырых, быстрорастворимых, диетического назначения.
- 2.Устройство и принцип работы окончательной сушилки для коротких изделий автоматизированной линии ЛКС. Как регулируется подача и температура сушильного воздуха?
- 3.Определение кислотности макаронных изделий по водной болтушке.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №5	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

- 1.Виды пшеницы, применяемые в макаронном производстве. Строение зерна, химический состав, показатели качества.
- 2.Устройство и принцип работы макаронного пресса Б6-ЛПШ-500. Какой тип матрицы применяется в этом прессе? Влияние отверстия матрицы на показатели качества макаронных изделий.
- 3.Определение влажности муки ускоренным методом.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №6	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

1. Характеристика химического состава муки. Требования, предъявляемые к качеству макаронной муки.
2. Как осуществляется подготовка макаронного пресса к работе, пуск пресса и порядок работы на нем? Мероприятия при остановке пресса: менее 30 мин; менее суток; более суток?
3. Определение продолжительности варки макаронных изделий до готовности.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №7	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

1. Дополнительное сырье макаронного производства. Виды добавок. Нетрадиционное сырье, используемое при производстве макаронных изделий.
2. Сравните устройство и работу макаронных прессов ЛПЛ-2М и Б6-ЛПШ-500. Как связаны конструкция пресса (количество тестосмесителей) с продолжительностью замеса и сортом муки? Особенности вакуумирования в этих прессах.
3. Контроль процесса сушки.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №8	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

1. Прессование макаронного теста, цель, режим. Факторы, влияющие на режим прессования.
2. Основные рабочие органы макаронного пресса. Параметры прессующего пресса, их оптимальное соотношение. Меры по усилению осевой подачи теста к матрице. Изнашиваемость лопастей шнека, мероприятия по ее устранению.
3. Определение количества поглощенной воды при варке.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №9	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	--	--

1. Последовательность расчета рецептуры макаронного теста. Что указывают в рецептуре?
2. Устройство и принцип работы предварительной сушилки автоматизированной линии Б6-ЛМВ. Как регулируются температура сушильного воздуха и продолжительность сушки?
3. Стандартный метод определения состояния изделий после варки.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №10	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

- 1.Замес теста. Процессы при замесе, типы замесов. Выбор типа замеса с учетом качества муки и способа сушки.
- 2.Назначение, устройство и принцип работы механизмов обдувки и раскладки (развешивание) сырых изделий перед сушкой. Как влияет их работа на качество изделий?
- 3.Определение содержания деформированных изделий, лома, крошки.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №11	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

- 1.Назначение и основные операции разделки сырых макаронных изделий перед сушкой?
- 2.Устройство и принцип работы механизмов резки сырых изделий УРМ и «Перья». Как можно регулировать длину изделий?
- 3.Контроль качества сырых полуфабрикатов.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №12	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

- 1.Формы связи влаги в сырых макаронных изделиях. Способ сушки макаронных изделий, параметры сушильного воздуха. Градиент влажности, температуры.
- 2.Устройство и принцип работы окончательной сушилки для длинных изделий в автоматизированной линии Б6-ЛМВ. В чем ее особенность? Как регулируется температура сушильного воздуха?
- 3.Контроль качества сырья. Методы контроля.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №13	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

- 1.Сушка короткорезанных макаронных изделий в различных сушилках. Режимы сушки, преимущества и недостатки.
- 2.Устройство и принцип работы предварительной сушилки для длинных изделий в автоматизированной линии Б6-ЛМВ (Б6-ЛМГ). В чем особенность конвейера движения бастунов? Как регулируется температура сушильного воздуха.
- 3.Определение содержания металлопримесей в муке.

Преподаватель _____ Демахина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №14	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	---	--

- 1.Сушка длинных макаронных изделий в сушилках автоматических поточных линий. Режимы сушки, преимущества и недостатки.
- 2.Устройство и принцип работы стабилизатора накопителя бункерного типа для коротких изделий.
- 3.Определение количества сырой клейковины в муке.

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №15	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	---	--

- 1.Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.
- 2.Механизм «двойной саморазвес»: его назначение, устройство, работа. Чем обусловлен ритм работы саморазвеса? Как связан он с ритмом работы сушилок линии?
- 3.Определение качества сырой клейковины по прибору ИДК.

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №16	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	---	--

- 1.Классификация макаронных изделий.
- 2.Типы матриц макаронного пресса, типы формующих отверстий. Требования к матрицам. От чего зависит производительность матрицы и что она определяет. Правила обслуживания матриц.
- 3.Определение растяжимости клейковины над линейкой.

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №17	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
---	---	--

- 1.Фасование и упаковывание готовых макаронных изделий: назначение, способы. Виды тары. Требования к упаковочным материалам.
- 2.Устройство и принцип работы предварительной сушилки для длинных изделий в автоматизированной линии Б6-ЛМВ (Б6-ЛМГ). В чем особенность конвейера движения бастунов? Как регулируется температура сушильного воздуха.
- 3.Контроль качества тары и тароупаковочных материалов

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №18	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

1. Назначение нормирования и учета расхода сырья на макаронных предприятиях. Технологические затраты и потери. Пути снижения потерь.
2. Устройство и принцип работы макаронного пресса Б6-ЛПШ-500. В чем его отличие от прессов Б6-ЛПШ-750, Б6-ЛПШ-1000? Правила обслуживания и порядок работы пресса.
3. Методы определения кислотности макаронных изделий.

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №19	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

1. Кривая сушки. Понятие о критической и равновесной влажности макаронных изделий. Изменение структурно-механических свойств макаронных изделий в процессе высушивания.
2. Устройство и принцип работы автоматизированной линии для производства длинных макаронных изделий Б6-ЛМВ. Параметры сушки в сушилах. Основные достоинства автоматизированных линий. Как согласуется работа пресса, двойного саморазвеса и сушилок?
3. Определение кислотности муки.

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ « ____ » _____ 201..г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 04 «Производство макаронных изделий» Название модуля 19.02.03 № специальности Вариант №20	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора Нестеренко Е. А. Ф.И.О. « ____ » _____ 201..г.
--	---	--

1. Назначение, сущность и способы вакуумирования макаронного теста. Влияние вакуумирования на качество макаронных изделий.
2. Устройство и принцип работы автоматизированной линии для производства коротких макаронных изделий Б6-ЛКС. Параметры сушки в сушилах. Как согласуется работа пресса, сушилок и стабилизаторов. Достоинства автоматизированных линий
3. Стандартный метод определения влажности макаронных изделий.

Преподаватель _____ Демакина Н. В.

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Умение определять качество сырья (органолептические и физико-химические его показатели)
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Умение подбирать режимы и параметры каждой стадии производства макаронных изделий

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Умение производить пуск, останов оборудования, регулировку основных параметров его работы (скорости, расстояний и др.)
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Повышение интереса к изучаемой дисциплине и к получению знаний в целом, расширение кругозора, углубление знаний
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Проблемные задания по порядку организации макаронного производства
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Активное стремление к положительному решению стандартных и нестандартных профессиональных задач. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Написание рефератов, докладов, сообщений по темам специальности
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Посещение библиотек, работа с Интернетом, просмотр познавательных каналов TV.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Слаженность работы в коллективе, терпимость, общая культура, компетентность, вежливые уважительные взаимоотношения
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Активность в работе на практических занятиях, в работе группами на теоретических занятиях, лидерские качества при решении проблемных задач
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Ответы на проблемные вопросы.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Осознанный интерес студентов ко всему новому в технике и науке

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Подберите необходимые нормативные документы и наглядные пособия
3. Составьте краткий конспект ответа.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, плакатами.

Максимальное время выполнения задания - 30 мин.

Раздаточные и дополнительные материалы ГОСТы на макаронные изделия и муку, справочная литература, плакаты.

Критерии оценки

За каждый отвеченный вопрос: max – 5 баллов; min – 3 балла; хороший ответ с несущественными недочетами – 4 балла

Итоговое решение: 9 – 15 баллов - вид профессиональной деятельности – освоен; менее 9 баллов - не освоен.

4.4. Пакет для экзаменатора

Инструкция

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 20

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

<i>№ п/п Код оценочно го средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол,	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в	Перечень дискуссионных

	дискуссия, диспут, дебаты	процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей,	Комплект разноуровневых задач и заданий

		аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объёма знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение,

	работы (практическое задание)		измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.04. Производство макаронных изделий

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.04. Производство макаронных изделий составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю и предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля.

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

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Пояснительная записка
- Паспорт КОС по ПМ.04
- Перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости:
- Тестовый контроль
- Контрольные работы
- Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам междисциплинарных курсов.
- Задания для оценки освоения профессиональных компетенций, освоенных в ходе прохождения учебной и производственной практики
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы

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 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Вопросы к дифференцированным зачетам по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, являющихся частью портфолио обучающегося, содержание компетентностно-ориентированных заданий для экзамена квалификационного, позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. 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 по ПМ 04 Производство макаронных изделий

Рецензент:

Чунихина А.В., руководитель центра развития технологий и продуктов ОАО «КАРАВАЙ»

Подпись: _____

М.П.

