

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

Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине	3
2. Спецификация оценочных средств	9
3. Варианты оценочных средств	11

1. ПАСПОРТ
комплекта КОС по учебной дисциплине
МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (5 семестр на базе среднего общего образования, 3 семестр на базе основного общего образования) и экзамена (6 семестр на базе среднего общего образования, 4 семестр на базе основного общего образования).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

программы учебной дисциплины МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения¹ (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
У2	эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
У3	проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
З1	правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
З2	виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
З3	правила безопасной эксплуатации оборудования;
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

¹ Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПО 1	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; ОК1 –ОК 9, ПК 2.1	Контрольная работа	Экзамен 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования. дифференцированный зачет 5 семестр на базе среднего общего образования, 3 семестр на базе основного общего образования
У2 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; ОК1 –ОК 9, ПК 2.2, ПК 2.3	Контрольная работа	
У3 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; ОК1 –ОК 9, ПК 2.2, ПК 2.3	Контрольная работа	
31 правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; ОК1 –ОК 9, ПК 2.2, ПК 2.3	Контрольная работа	
32 виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; ОК1 –ОК 9, ПК 2.2, ПК 2.3	Контрольная работа	
33 правила безопасной эксплуатации оборудования ОК1 –ОК 9, ПК 2.2, ПК 2.3	Контрольная работа	

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе МДК	Тип контрольного задания ²						
	У1	У2	У3	З1	З2	З3	ПО1
Тема 1. Оборудование для подготовки и дозирования сырья	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 2. Оборудование для приготовления теста	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 3 .Оборудование для деления, формования и расстойки теста	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 4. Хлебопекарные печи	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 5 Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 6. Оборудование для приготовления специальных сортов хлебных изделий	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20

² Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе МДК	Тип контрольного задания ³						
	У1	У2	У3	З1	З2	З3	ПО1
Тема 1. Оборудование для подготовки и дозирования сырья	23, 24	24	23, 24	24	24	24	20
Тема 2. Оборудование для приготовления теста	23, 24	24	23, 24	24	24	24	20
Тема 3. Оборудование для деления, формования и расстойки теста	23, 24	24	23, 24	24	24	24	20
Тема 4. Хлебопекарные печи	23, 24		23, 24				
Тема 5. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	23, 24	24	23, 24	24	24	24	20
Тема 6. Оборудование для приготовления специальных сортов хлебных	23, 24	24	23, 24	24	24	24	20

³ Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

изделий							
---------	--	--	--	--	--	--	--

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: практическая работа, тест, лабораторная работа.

Практическая работа, тест, лабораторная работа предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства основной профессиональной образовательной программы 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2.2. Контингент аттестуемых: обучающиеся 2 курса на базе среднего общего образования, 3 курса на базе основного общего образования

2.3. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы и экзамена по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.4 Контингент аттестуемых: обучающиеся 2 курса на базе среднего общего образования, 3 курса на базе основного общего образования

Форма и условия аттестации:

Время выполнения:

подготовка 15 мин;
выполнение 45 мин;
оформление и сдача 30 мин;
всего 1 час 30 мин.

2.5 Время выполнения:

На выполнение текущего контроля отводится:

практическая работа – 90 мин,
устный опрос – 10-20 мин,
письменная (контрольная) работа – 45 мин,
доклады/сообщения – 1 час (подготовка), 10 мин (устный),
тест – 20 мин.

На дифференцированный зачет (в виде устного опроса) - 60 минут (примерно по 7-10 минут на студента).

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

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е

- изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 178 с.
2. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : Учебное пособие. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. — 180 с.
 3. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 302 с.
 4. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 211 с.
 5. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : 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. — 331 с.
 6. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : 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. — 331 с.
 7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 268 с.
 8. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна : - / Федоренко В. Ф., Гольяпин В. Я. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 194 с.

3 ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различных форм приведен ниже.

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

Варианты для контрольной работы по МДК.02.01.02 «Оборудование хлебопекарного производства»

Проверяемые результаты обучения: Освоение раздела "Технологическое оборудование"

Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса на базе основного общего образования, 2,3 курса на базе среднего общего образования*

Форма и условия аттестации: *контрольная работа выполняется после изучения раздела "Технологическое оборудование"*

Время выполнения:

подготовка 15 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 30 мин;

всего 1 час 30 мин.

Вариант 0.

1. Начертите схему закаточной машины для рогаликов С-500 М и опишите её работу.
2. Начертите схему шкафа для предварительной расстойки пшеничного теста и, опишите его работу.
3. Укажите правила эксплуатации делительно-укладочной машины ШЗЗ - ХДЗ - У и опишите её работу.

Вариант 1.

1. Дайте классификацию печей по всем признакам.
2. Начертите схему натирочной машины для бараночного теста и опишите её работу.
3. Укажите правила эксплуатации конвейерного расстойного шкафа Т1-ХР-

2А-30

и опишите его работу.

Вариант 2.

1. Начертите схему конвейерного расстойного шкафа РШВ и опишите его работу.
2. Укажите правила эксплуатации хлебопекарной печи ВНИИХП - П - - 1 - - 5 7 и опишите её работу.
3. Начертите схему делительного механизма машины для формования пряников ФПЛ и опишите его работу.

Вариант 3.

1. Начертите кинематическую схему роторно-ленточного посадчика и опишите его работу.
2. Укажите правила эксплуатации печи ФТЛ - 2 - 66 и опишите её работу.
3. Начертите схему агрегата для производства соломки и опишите его работу.

Вариант 4.

1. Начертите схему посадчика тестовых заготовок ленточного типа и опишите его работу.
2. Укажите правила эксплуатации печи ПХС - 25 М и опишите её работу.
3. Начертите схему формующей головки для формирования сухарных плит и опишите её работу.

Вариант 5.

1. Начертите схему газоходов печи ФТЛ - 2 - 66 и опишите, как регулируются температурные режимы по зонам выпечки.
2. Начертите схему формующей головки машины для формования бараночных изделий и опишите её работу.
3. Укажите правила эксплуатации конвейерного расстойного шкафа Т1 - ХРЗ и опишите, как он работает.

Вариант 6.

1. Начертите схему кондиционера Ш2 - ХКА и опишите его работу.

2. Укажите правила эксплуатации печи ХПП - 25 и опишите её работу.
3. Начертите схему делительного механизма машины для формования пряников ФПЛ и опишите его работу.

Вариант 7.

1. Укажите правила эксплуатации ротационной печи и опишите её работу.
2. Начертите схему агрегата для производства соломки и опишите его работу.
3. Начертите продольный разрез делительно-закаточной машины для бараночных изделий и опишите её работу.

Вариант 8.

1. Начертите схему печи с электрообогревом П - 119 М и опишите её работу.
2. Начертите схему натирочной машины для бараночного теста и опишите её работу.
3. Укажите правила эксплуатации ротационной машины РМП - 3 для сахарного теста и опишите её работу.

Темы докладов, сообщений по МДК.02.01.02 «Оборудование хлебопекарного производства»

- Оборудование для подготовки и дозирования сырья: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Тестомесильные машины непрерывного действия: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Тестомесильные машины порционного действия: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование для деления: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование для формования : виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование для расстойки теста: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы

- Хлебопекарные печи : виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование хлебохранилищ и экспедици: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование для производства бараночных изделий: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование для производства сухарных изделий: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы
- Оборудование для производства соломки и хлебных палочек: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы

Экзаменационные вопросы по МДК.02.01.02 «Оборудование хлебопекарного производства»

по итогам 5 семестра на базе основного общего образования, 3 семестра на базе среднего общего образования

1. Современный уровень технической оснащенности предприятий хлебопекарного производства и 2. Классификация оборудования по характеру воздействия на продукт.
3. Понятие о машинах, аппаратах и поточных линиях.
4. Просеиватели с плоскими ситами типа А – 1-ХКМ. Назначение, устройство, принцип действия.
5. Просеиватели с барабанными ситовыми рамами типа « Бурат». Назначение, устройство, принцип действия.
6. Просеиватель типа «Пионер». Назначение, устройство, принцип действия.
7. Магнитные ловители. Требования , предъявляемые к ним..
8. Классификация тестомесильных машин.
9. Тестомесильные и взбивальные машины периодического действия.
10. Тестомесильные машины непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.
11. Автовесы для сыпучих продуктов. Назначение, устройство, принцип действия.
12. Барабанные дозаторы. Назначение, устройство, принцип действия.
13. Ленточные и шнековые дозаторы. Назначение, устройство, принцип действия.
14. Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП – 0 – 4 Назначение, устройство, принцип действия.
15. Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП – 0 – 6. Назначение, устройство, принцип действия.
16. Типы складов муки . Технологическая характеристика.
17. Тарные и бестарные склады муки.
18. Открытые и встроенные склады муки.

19. Автомуковоз К – 1040 – 23. Назначение, устройство, принцип действия.
20. Устройство и принцип действия переключателей.
21. Силосы и бункеры. Назначение, устройство, принцип действия.
22. Автоматический водомерный бачок АВБ -100. Назначение, устройство, принцип действия.
23. Автоматический солемерный бачок АСБ – 20. Назначение, устройство, принцип действия.
24. Тестомесильная машина Т2 –М -63. Назначение, устройство, принцип действия.
25. Тестомесильная машина РЗ – ХТИ – 3. Назначение, устройство, принцип действия.
26. Тестомесильная машина Т1 – ХТ – 2А. Назначение, устройство, принцип действия.
30. Тестомесильная машина А2 – ХТБ. Назначение, устройство, принцип действия.
28. Тестомесильная машина И8 – ХТА. Назначение, устройство, принцип действия.
29. Тестоприготовительный агрегат И8 – ХТА 6/12. Назначение, устройство, принцип действия.
30. Однобункерный агрегат РМК. Назначение, устройство, принцип действия.
31. Классификация тестоделительных машин для пшеничного и ржаного теста.
32. Тестоделитель « Кузбасс». Назначение, устройство, принцип действия.
33. Тестоделитель А2 – ХТН. Назначение, устройство, принцип действия.
34. Тестоделитель РМК. Назначение, устройство, принцип действия.
35. Тестоделительная машина РТ – 2М. Назначение, устройство, принцип действия.
36. Классификация тестоокруглительных машин.
37. Тестоокруглитель Т1 – ХТС. Назначение, устройство, принцип действия.
38. Закаточная машина МЗЛ – 500. Назначение, устройство, принцип действия.
39. Закаточная машина Т1 –ХТ2 -3 -1. Назначение, устройство, принцип действия.
40. Расстойный шкаф ЛА – 23 М. Назначение, устройство, принцип действия.
41. Расстойный шкаф Т1 – ХРЗ. Назначение, устройство, принцип действия.
42. Маятниковый посадчик тестовых заготовок. Назначение, устройство, принцип действия.
43. Ленточный посадчик. Назначение, устройство, принцип действия.
44. Роторно – ленточный посадчик. Назначение, устройство, принцип действия.
45. Основные типы хлебопекарных печей. Классификация хлебопекарных печей.

46. Печи с канальным обогревом ФТЛ – 2, Печь «Подмосковная» ХПП – 25. Назначение, устройство, принцип действия.
47. Печи с комбинированной системой обогрева АЦХ, ХПА – 40. Назначение, устройство, принцип действия.
48. Туннельные печи с канальным рециркуляционным обогревом ПХС – 25 М, БН. Назначение, устройство, принцип действия.
49. Печи с электрообогревом Г4 – ХПС – 40. Назначение, устройство, принцип действия.
50. Расстойно – печной агрегат П6 –ХРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
- 51.Оборудование для транспортирования, приёмки и сортировки готовых изделий. Назначение, устройство, принцип действия.
52. Машина для формования сухарных плит МПС – 2 конструкции инж. В.И. Ушникова. Назначение, устройство, принцип действия.
- 53.Оборудование для производства соломки.. Назначение, устройство, принцип действия.
54. Оборудование для производства хлебных палочек. Назначение, устройство, принцип действия.

Компоновка экзаменационных билетов

№ Билета	№ Вопросы		
	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3
1	1	34	54
2	2	35	53
3	3	36	52
4	4	19	51
5	5	20	50
6	6	21	49
7	7	22	48
8	8	23	47
9	9	24	46
10	10	25	45
11	11	26	44
12	12	27	43
13	13	28	42
14	14	29	41
15	15	30	40
16	16	31	39
17	17	32	38
18	18	33	37

<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 1</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 2</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>
<p align="center">1, 34, 54</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">2, 35, 53</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		
<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 3</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 4</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>
<p align="center">3, 36, 52</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">4, 19, 51</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		

<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 5</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__»____20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 6</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__»____20__</p>
<p align="center">5, 20, 59</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">6, 21, 49</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		
<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «05 »сентября 2017.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 7</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__»____20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 8</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__»____20__</p>
<p align="center">7, 22, 48</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">8, 23, 47</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		

<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И..</p> <p>«__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 9</p> <p align="center">по МДК 02.01.02</p> <p align="center">Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.</p> <p>«__»____20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И..</p> <p>«__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 10</p> <p align="center">по МДК 02.01.02</p> <p align="center">Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.</p> <p>«__»____20__</p>
<p align="center">9, 24, 46</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">10, 25, 45</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		
<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И..</p> <p>«__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 11</p> <p align="center">по МДК 02.01.02</p> <p align="center">Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.</p> <p>«__»____20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И..</p> <p>«__»____20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 12</p> <p align="center">по МДК 02.01.02</p> <p align="center">Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Зам. директора _____ Нестеренко Е.А.</p> <p>«__»____20__</p>
<p align="center">11, 26, 44</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">12, 27, 43</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		

<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 13</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 14</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>
<p align="center">13, 28, 42</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">14, 29, 41</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		
<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>			<p align="center">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 15</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 16</p> <p align="center">по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__</p>
<p align="center">15, 30, 40</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>			<p align="center">16, 31, 39</p> <p align="center">Преподаватель _____</p>		

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.	Экзаменационный билет № 17 по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__
--	---	---

17, 32, 38

Преподаватель _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ Протокол № 1 от «__» _____ 20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.. «__» _____ 20__.	Экзаменационный билет № 18 по МДК 02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «__» _____ 20__
--	---	---

18, 33, 37

Преподаватель _____

Критерии оценки:

Оценка экзамена	Требования к знаниям
<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил теоретический материал, последовательно, четко и логически его излагает, при ответе владеет технологической лексикой и терминологией, называет показатели и параметры технологического процесса, дает исчерпывающие ответы на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил теоретический материал, последовательно, четко и логически его излагает, при ответе владеет технологической лексикой и терминологией, называет показатели и параметры технологического процесса, дает исчерпывающие ответы на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, отвечает на дополнительные вопросы преподавателя с неточностями.
<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности при указании параметров технологического процесса, не владеет технологической лексикой и терминологией, нарушения логической последовательности в изложении теоретического материала
<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части теоретического материала, допускает существенные ошибки в параметрах технологического процесса, не дает верного ответа на дополнительные вопросы преподавателя.

Преподаватель: _____

(подпись)

«__» _____ 20 г.

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

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя по решению учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования проблемной ситуации. Позволяет оценивать, анализировать и решать типичные профессиональные задачи
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде кейсов (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию и решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой самостоятельного осуществления целеполагания, поиска необходимой информации, ее анализа с разбором, выдвижения гипотезы, выводов, самооценки, самоконтроля процесса получения знаний и результатов.
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала по разделу или разделов дисциплины, организованное в виде учебного занятия в виде собеседования преподавателя с обучающимися.
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие обучающимся в процессе обсуждения спорных проблем и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая индивидуальные образовательные достижения обучающегося или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценивать обучающихся самостоятельно конструировать знания в процессе решения практических проблем, ориентироваться в 24информации

		пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков практического и творческого мышления выполняться в индивидуальном порядке и обучающимися.
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценить диагностировать знание фактического материала (понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценить диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, формулированием конкретных выводов, установление причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственное зрение
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения заданий по модулю или дисциплине в целом.
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического исследования определенной темы, где автор раскрыл суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы представляющий собой публичное выступление перед аудиторией с представлением полученных результатов исследования определенной темы.
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выявление объёма знаний обучающегося по определённому вопросу, теме, проблеме и т. п.
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
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку усвоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам

		дисциплины или профессионального модуля. С стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня умений обучающихся
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обу письменно излагать суть поставленной самостоятельно проводить анализ этой проблем
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых формируются и развиваются правильные действия.
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию п опытов с использованием приборов, инструментов и других технических приспособ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть и для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управ конкретным материальным объектом
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обу продемонстрировать обобщенные знания, практический опыт, приобретенные з прохождения учебной и производственной Отчеты по практикам позволяют контролирова усвоение ОК и ПК обозначенных в ППСЗ.
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями д (журналов теоретического и производственного характеристик, творческих работ, дневников и практике, ВКР и др.), свидетельствующих об у компетентности обучающегося.
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установлен
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые дол раскрыты в работе, а также указания на информационные источники.
24.	Экзамен	Средство контроля, направленное на провер освоения контролируемого теоретичес практического материала по дидактическим дисциплины или профессионального модуля стандартизированных заданий, по автоматизировать процедуру измерения уровн умений обучающихся