

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**МДК.02.01.03 Поточно-механизированные линии для производства хлебных  
изделий**

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий**

Санкт-Петербург

2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине	3
2. Спецификация оценочных средств	8
3. Варианты оценочных средств	9

**1. ПАСПОРТ**  
**комплекта КОС по учебной дисциплине**  
**МДК 02.01.03 Поточно-механизированные линии для производства**  
**хлебных изделий**

**1.1. Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 02.01.03 Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы

КОС разработаны в соответствии с:

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

программы учебной дисциплины МДК 02.01.03 Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий

**1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Наименование элемента умений/знаний</b>
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.
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
У1рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; ОК1 –ОК 9, ПК 2.1	Контрольная работа	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования.
У2эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  ОК1 –ОК 9, ПК 2.2, ПК 2.3	Контрольная работа	
У3проектировать 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	
33правила 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						
	У1	У2	У3	З1	З2	З3	ПО1
Тема 1. Понятие о машинах, аппаратах и поточных линиях. Виды поточных линий	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 2 Поточные линии для производства формового и подового хлеба на базе тупиковых и туннельных печей.	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 3. Поточно-механизированные линии для производства батонов	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20
Тема 4 Поточные линии для производства мелкоштучных изделий массой до 100г	4	4	4	4,12	4,12	4,12	20

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

Содержание учебного	Тип контрольного задания						
	У1	У2	У3	З1	З2	З3	ПО1

<b>материала по программе МДК</b>							
Тема 1. Понятие о машинах, аппаратах и поточных линиях. Виды поточных линий	23, 3	3	23, 3	3	3	3	20
Тема 2 Поточные линии для производства формового и подового хлеба на базе тупиковых и туннельных печей.	23, 3	3	23, 3	3	3	3	20
Тема 3. Поточно-механизированные линии для производства батонов	23, 3	3	23, 3	3	3	3	20
Тема 4 Поточные линии для производства мелкоштучных изделий массой до 100г	23, 3	3	23, 3	3	3	3	20

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Контрольная работа предназначена для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 02.01.03 Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий 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 по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

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

**Форма и условия аттестации:** контрольная работа выполняется после изучения тем 1-4

### Время выполнения:

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

### 2.4. 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).

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

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы



Курочкин, А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. — Москва : Юрайт, 2021. — 446 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 695 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. — 586 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

### 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.02.01.03 Поточно-механизированные линии для производств**

**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 темы 1, темы 2, темы 3, темы 4*

**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.02.01.03** Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий

- Полумеханизированные, механизированные и автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.
- Поточные линии для производства формового и подового хлеба на базе тупиковых и туннельных печей.
- Поточная линия для производства подового хлеба на печах системы Марсакова.
- Поточные линии для производства формового и подового хлеба с ротационными печами.
- Комплексно-механизированная линия для производства подового круглого хлеба.
- Поточные линии для производства формового и подового хлеба на базе тупиковых и туннельных печей.
- Поточные линии для производства формового хлеба с ротационными печами.
- Комплексно-механизированная линия для производства подового круглого хлеба на ведущих хлебопекарных предприятиях Санкт – Петербурга.
- Поточная линия для производства батонов ЛР-150 с печью БН - 40 .
  
- Поточная линия для производства батонов ЛР-150 с печью БН – 40
- Поточная линия для производства батонов с печами ПХС (ППЦ). на ведущих хлебопекарных предприятиях Санкт – Петербурга.
- Поточная линия для производства сдобы и булочной мелочи массой до 100 г. Поточные линии для производства хлебных бараночных изделий
- Поточные линии для производства сухарных изделий
- Поточные линии для производства хлебных палочек и соломки.
- 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 экспедиции: 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

Перечень вопросов для коллоквиума  
по МДК.02.01.03 Поточно-механизированные линии для 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 уловители. 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 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"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>			<p align="center"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И. «__»____20__.</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № 1</b></p> <p align="center">по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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"><b>Экзаменационный билет № 2</b></p> <p align="center">по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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>1, 34, 54</p> <p align="right">Преподаватель _____</p>			<p>2, 35, 53</p> <p align="right">Преподаватель _____</p>		
<p align="center"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>			<p align="center"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____</p> <p>Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И. «__»____20__.</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № 3</b></p> <p align="center">по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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"><b>Экзаменационный билет № 4</b></p> <p align="center">по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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>3, 36, 52</p>			<p>4, 19, 51</p>		

Преподаватель _____			Преподаватель _____		
<b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b>					
Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____  Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____ / Токарева Н.И. «__»____20___.	<b>Экзаменационный билет № 5</b>  по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b>	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___.	Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____  Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____ / Токарева Н.И. «__»____20___.	<b>Экзаменационный билет № 6</b>  по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b>	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___.
5, 20, 59  Преподаватель _____			6, 21, 49  Преподаватель _____		
<b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b>					
Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____  Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____ / Токарева Н.И. «05 »сентября 2017.	<b>Экзаменационный билет № 7</b>  по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b>	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___.	Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____  Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____ / Токарева Н.И. «__»____20___.	<b>Экзаменационный билет № 8</b>  по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b>	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___.
7, 22, 48			8, 23, 47		

<p>Преподаватель _____</p>			<p>Преподаватель _____</p>		
<p><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>			<p><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И. «__»____20__.</p>	<p><b>Экзаменационный билет № 9</b></p> <p>по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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><b>Экзаменационный билет № 10</b></p> <p>по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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>9, 24, 46</p> <p>Преподаватель _____</p>			<p>10, 25, 45</p> <p>Преподаватель _____</p>		
<p><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>			<p><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И. «__»____20__.</p>	<p><b>Экзаменационный билет № 11</b></p> <p>по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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><b>Экзаменационный билет № 12</b></p> <p>по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные линии для производства</b></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 style="text-align: center;">11, 26, 44</p> <p style="text-align: center;">Преподаватель _____</p>			<p style="text-align: center;">12, 27, 43</p> <p style="text-align: center;">Преподаватель _____</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>			<p style="text-align: center;"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И. «__»____20__.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Экзаменационный билет № 13</b></p> <p style="text-align: center;">по МДК 02.01.03 <b>Поточно-механизированные линии для производства</b></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 style="text-align: center;"><b>Экзаменационный билет № 14</b></p> <p style="text-align: center;">по МДК 02.01.03 <b>Поточно-механизированные линии для производства</b></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 style="text-align: center;">13, 28, 42</p> <p style="text-align: center;">Преподаватель _____</p>			<p style="text-align: center;">14, 29, 41</p> <p style="text-align: center;">Преподаватель _____</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>			<p style="text-align: center;"><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b></p>		
<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Экзаменационный билет № 15</b></p> <p style="text-align: center;">по МДК 02.01.03 <b>Поточно-механизированные</b></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</p>	<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>_____ Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____/ Токарева Н.И.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Экзаменационный билет № 16</b></p> <p style="text-align: center;">по МДК 02.01.03 <b>Поточно-механизированные</b></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</p>

«__»____20__.	линии для производства	____Нестеренко Е.А. «__»____20__
15, 30, 40		
Преподаватель _____		
<b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b>		
Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____  Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____ / Токарева Н.И. «__»____20__.	<b>Экзаменационный билет № 17</b>  по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные</b>  линии для 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 _____		
«__»____20__.	линии для производства	____Нестеренко Е.А. «__»____20__
16, 31, 39		
Преподаватель _____		
<b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» Техникум пищевой промышленности</b>		
Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____  Протокол № 1 от «__»____20__ Председатель _____ / Токарева Н.И. «__»____20__.	<b>Экзаменационный билет № 18</b>  по МДК 02.01.03 <b>Поточно- механизированные</b>  линии для 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

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично»	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.
«хорошо»	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.
«удовлетворительно»	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
«неудовлетворительно»	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.

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_

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

<i>№ п/п Код оценочн ого средств а</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, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных 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,	Комплект разноуровневых задач и заданий



		<p>позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>	
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	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		порядке или группой обучающихся	
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 работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, 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 ППСЗ.	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,	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	
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
24.	Экзамен	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	