

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

«___» _____ 2020 г.

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Новосибирск

2020

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 2020 г.

М.п.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.....	9
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	10
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	11
2.1. Задания.....	11
2.1.1. Практические задания и/или кейс-метод.....	11
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта.....	12
3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта.....	12
3.2. Форма аттестационного листа по практике.....	13

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	- Осуществление анализа качества сырья. - По результатам контроля сырья составление рекомендаций для оптимизации технологического процесса.	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	Практические задания № 1-3, 20 вариантов, выполняются на экзамене квалификационном
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	- Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий. - Соблюдение правила техники безопасности.	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	- Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. - Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве различных видов макаронных изделий	

	санитарии.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий. - Оценка эффективности и качества выполнения.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Эффективный поиск необходимой информации. - Использование различных источников, включая электронные.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Работа с ПК и интернетом.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

Иметь практический опыт	Средства проверки
Контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;	Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение обучающимся соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, отчета по практике.
Ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;	
Эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;	

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
проводить анализ сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок; классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;	Осуществление анализа сырья и готовой продукции	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья	Освоил / не освоил	
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; технологии и организацию производства макаронных изделий;	По результатам контроля сырья составление рекомендаций для оптимизации технологического процесса	Освоил / не освоил	
оформлять производственную и технологическую документацию;	Оформление документации	Освоил / не освоил	
определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; нормирования расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;	Определение расхода сырья и расчет рецептур	Освоил / не освоил	
подбирать тип замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; типы замеса макаронного теста; технологии замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста;	Подбор типа замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции	Освоил / не освоил	
подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции	Подбор режима сушки с учетом	Освоил / не освоил	

и типа сушилки; режимы сушки коротких и длинных макаронных изделий; изменения свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий;	ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки		
определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Определение плановой нормы расхода сырья	Освоил / не освоил	
рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и методы их устранения;	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	Освоил / не освоил	
подбирать вид матрицы для заданных условий; технологические требования к матрицам; конструкции матриц и правила их эксплуатации;	Подбор вида матрицы для заданных условий	Освоил / не освоил	
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; виды и состав линий для производства макаронных изделий;	Проектирование и подбор оборудования	Освоил / не освоил	
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов и различных конструкций; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принцип работы упаковочного оборудования;	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве макаронных изделий	Освоил / не освоил	
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда,	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	Освоил / не освоил	

противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.			
---	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.04 Производство макаронных изделий ОПОП по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.04 Производство макаронных изделий	Экзамен (квалификационный)	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство макаронных изделий**

Вариативность – 20.

Время выполнения – 30 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

«4» – Выполнение 2 заданий в полном объеме и 1 задания частично

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

Отметкой «**отлично**» оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой «**хорошо**» оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой «**удовлетворительно**» оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа.

Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой «**неудовлетворительно**» оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства макарон, технологического оборудования макаронного производства; лабораториях технологии и оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; на учебной пекарне.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, комплект технологической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ.04 Производство макаронных изделий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания включают *практические задания, кейс-метод*.

2.1. Задания

2.1.1. Практические задания и/или кейс-метод

ЗАДАНИЕ № К1 количество вариантов: 20	
Типовое задание:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте пищевую и энергетическую ценность макаронных изделий. 2. Проанализируйте схему производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом 	
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Осуществление анализа качества сырья.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.
Условия выполнения задания	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете. 2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин. 3. Вы можете воспользоваться: технологическая схема производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом. 	
Вариант задания № 2	
Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг	
Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69
Вариант задания № 3	
Опишите технологию приготовления лапши домашней.	

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий.	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.		

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____
 обучающийся на _____ курсе по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Производство макаронных изделий
 в объеме _____ часов с «___» _____ 2020 г. по «___» _____ 2020 г.
 В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий.	Информационная справка о сырье, используемом на производстве (наименование сырья, сорт, производитель, основные качественные показатели, условия и сроки хранения). Схема контроля готовой продукции.	
Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.	Технологическая схема производства различных видов макаронных изделий. Рецептура и режимы технологического процесса изготовления макаронных изделий.	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.	Информационная справка об используемом технологическом оборудовании при производстве макаронных изделий (технические характеристики, правила эксплуатации).	

Сводная ведомость
ПМ.04 Производство макаронных изделий
Группа ТХ-

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий	ПМ.04 Учебная практика	ПМ.04 Производ ственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	Итого	Освоение (да/нет)

Председатель: _____

Преподаватель: _____

Мастер производственного обучения: _____

О.Ф. Рахвалова

Т.В. Первухина

Н.А. Орлова

Приложение 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«__» _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 1**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте пищевую и энергетическую ценность макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «__» _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 2

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику основного сырья для производства макаронных изделий.
2. Опишите назначение операции уплотнения макаронного теста.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Классической удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	265
Крахмал	70
Соль	27

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 3

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте классификацию макаронных изделий.
2. Перечислите критерии оценки качества сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	60
Куркума	9

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От « _____ » _____ 2020 г.

Разработал:

Преподаватель

_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« _____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 4

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте краткую характеристику основных стадий производства макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства короткорезанных изделий на комплексно-механизированных поточных линиях.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	360
Вода	265
Крахмал	202
Соль	148
Отвар свекольный	25

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«___» _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 5

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите и опишите виды замеса макаронного теста.
2. Назовите правила эксплуатации и безопасного обслуживания линий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	142
Соль	69
Зеленый чай	23

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 6**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства макарон с сушкой в лотковых кассетах.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	350
Вода	285
Крахмал	220
Соль	145

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 7**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите операции подготовки муки к производству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации мукопросеивателя «Пионер».

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для листов для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Соль	69
Масло растительное	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 8**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Составьте и рассчитайте рецептуру макаронного теста.
2. Перечислите нормативную документацию учета расхода муки.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	316
Соль	46

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2020 г.

Разработал:

Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«___» _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 9**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику процесса дозирования муки, воды и добавок на замес теста.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шнекового прессы ЛМБ.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу
Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Морковь отварная	69
Соль	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 10

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите критерии оценки качества теста.
2. Опишите критерии органолептической оценки качества полуфабрикатов: теста, сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	265
Вода	208
Крахмал	202
Соль	105
Пшеница	95

Рожь	67
Овес	58

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 11

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте назначение операции обдувки сырых изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации механизмов для обдувки сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:

Разработал:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 12**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте назначение операций резки, штампования и раскладки изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации универсального режущего механизма УРМ.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Классической удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	265
Крахмал	70
Соль	27

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 13**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите основные направления развития макаронной промышленности.
2. Проанализируйте схему производства коротких изделий на автоматизированных поточных линиях.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	60
Куркума	9

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 14**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику понятию «вода» и перечислите требования, предъявляемые к ее качеству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шнекового макаронного прессы ЛПЛ-2М.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	360
Вода	265
Крахмал	202
Соль	148
Отвар свекольный	25

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 15

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите операции подготовки дополнительного сырья к производству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации дозатора муки и воды прессы ЛПЛ-2М.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	142
Соль	69
Зеленый чай	23

Задание №3**Инструкция:** внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № _____
 От «___» _____ 2020 г.

Разработал:

Преподаватель
 _____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
 _____ А.В. Чупина
 «___» _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
 Экзаменационный билет № 16**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1**Инструкция:** внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите требования действующих стандартов к качеству сырья.
2. Запишите формулу расчета производительности матриц.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	350
Вода	285
Крахмал	220
Соль	145

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 17

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите и охарактеризуйте реологические свойства макаронного теста после уплотнения.
2. Назовите правила эксплуатации матриц.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для листов для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Соль	69
Масло растительное	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 18**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Проанализируйте химический состав муки для производства макаронных изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шкафной сушилки.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	316
Соль	46

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 19**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте процесс стабилизации макаронных изделий.
2. Опишите виды конструкций матриц.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Морковь отварная	69
Соль	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ___ » _____ 2020 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2020 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 20**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1**Инструкция:** внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте конвективный способ сушки макаронных изделий.
2. Перечислите требования к упаковке и хранению готовых изделий.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	265
Вода	208
Крахмал	202
Соль	105
Пшеница	95
Рожь	67
Овес	58

Задание №3**Инструкция:** внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2020 г.

Разработал:

Преподаватель

_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по экзамену квалификационному
ПМ.04 Производство макаронных изделий

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	ПК 4.1.	3	
2.	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	ПК 4.2.	3	
3	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве различных видов макаронных изделий	ПК 4.3.	3	
5.	Грамотность	ОК 1-9.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 4.1.-4.3.	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 4.1.-4.3.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 4.1.-4.3.	3	
		Итого максимально	24	

Критерии оценки:

20-24 баллов – 5 «отлично»

15-19 балла – 4 «хорошо»

10-14 баллов – 3 «удовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- умеет анализировать качество сырья; - умеет по результатам контроля сырья составлять рекомендаций для оптимизации технологического процесса.		
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- умеет вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - знает правила техники безопасности.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- умеет эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - знает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		

Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умения 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 ответственность	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Отдавать полный отчет собственной деятельности.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений при исполнении воинских обязанностей.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь определять цели и задачи саморазвития как профессионального, так и личностного характера.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Уметь быстро адаптироваться к новым условиям труда.		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности: освоен/не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:

«Новосибхлеб»

Члены комиссии:

О.Ф. Рахвалова

главный технолог АО

Т.В. Первухина

преподаватель

Н.А. Орлова мастер п/о

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

«___» _____ 2021 г.

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Новосибирск

2021

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 2021 г.

М.п.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.....	9
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	10
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	11
2.1. Задания.....	11
2.1.1. Практические задания и/или кейс-метод.....	11
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта.....	12
3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта.....	12
3.2. Форма аттестационного листа по практике.....	13

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	- Осуществление анализа качества сырья. - По результатам контроля сырья составление рекомендаций для оптимизации технологического процесса.	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	Практические задания № 1-3, 20 вариантов, выполняются на экзамене квалификационном
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	- Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий. - Соблюдение правила техники безопасности.	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	- Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. - Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве различных видов макаронных изделий	

	санитарии.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий. - Оценка эффективности и качества выполнения.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Эффективный поиск необходимой информации. - Использование различных источников, включая электронные.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Работа с ПК и интернетом.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

Иметь практический опыт	Средства проверки
Контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;	Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение обучающимся соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, отчета по практике.
Ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;	
Эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;	

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
проводить анализ сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок; классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;	Осуществление анализа сырья и готовой продукции	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья	Освоил / не освоил	
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; технологии и организацию производства макаронных изделий;	По результатам контроля сырья составление рекомендаций для оптимизации технологического процесса	Освоил / не освоил	
оформлять производственную и технологическую документацию;	Оформление документации	Освоил / не освоил	
определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; нормирования расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;	Определение расхода сырья и расчет рецептур	Освоил / не освоил	
подбирать тип замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; типы замеса макаронного теста; технологии замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста;	Подбор типа замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции	Освоил / не освоил	
подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции	Подбор режима сушки с учетом	Освоил / не освоил	

и типа сушилки; режимы сушки коротких и длинных макаронных изделий; изменения свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий;	ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки		
определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Определение плановой нормы расхода сырья	Освоил / не освоил	
рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и методы их устранения;	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	Освоил / не освоил	
подбирать вид матрицы для заданных условий; технологические требования к матрицам; конструкции матриц и правила их эксплуатации;	Подбор вида матрицы для заданных условий	Освоил / не освоил	
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; виды и состав линий для производства макаронных изделий;	Проектирование и подбор оборудования	Освоил / не освоил	
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов и различных конструкций; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принцип работы упаковочного оборудования;	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве макаронных изделий	Освоил / не освоил	
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда,	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	Освоил / не освоил	

противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.			
---	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.04 Производство макаронных изделий ОПОП по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.04 Производство макаронных изделий	Экзамен (квалификационный)	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство макаронных изделий**

Вариативность – 20.

Время выполнения – 30 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

«4» – Выполнение 2 заданий в полном объеме и 1 задания частично

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

Отметкой «**отлично**» оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой **«удовлетворительно»** оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа.

Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой **«неудовлетворительно»** оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства макарон, технологического оборудования макаронного производства; лабораториях технологии и оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; на учебной пекарне.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, комплект технологической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ.04 Производство макаронных изделий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания включают *практические задания, кейс-метод*.

2.1. Задания

2.1.1. Практические задания и/или кейс-метод

ЗАДАНИЕ № К1 количество вариантов: 20	
Типовое задание:	
1. Охарактеризуйте пищевую и энергетическую ценность макаронных изделий. 2. Проанализируйте схему производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом	
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Осуществление анализа качества сырья.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.
Условия выполнения задания	
1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете. 2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин. 3. Вы можете воспользоваться: технологическая схема производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом.	
Вариант задания № 2	
Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг	
Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69
Вариант задания № 3	
Опишите технологию приготовления лапши домашней.	

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий.	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.		

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____
 обучающийся на _____ курсе по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Производство макаронных изделий
 в объеме _____ часов с «___» _____ 2021 г. по «___» _____ 2021 г.
 В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий.	Информационная справка о сырье, используемом на производстве (наименование сырья, сорт, производитель, основные качественные показатели, условия и сроки хранения). Схема контроля готовой продукции.	
Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.	Технологическая схема производства различных видов макаронных изделий. Рецептура и режимы технологического процесса изготовления макаронных изделий.	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.	Информационная справка об используемом технологическом оборудовании при производстве макаронных изделий (технические характеристики, правила эксплуатации).	

Сводная ведомость
ПМ.04 Производство макаронных изделий
Группа ТХ-

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий	ПМ.04 Учебная практика	ПМ.04 Производ ственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	Итого	Освоение (да/нет)

Председатель: _____

Преподаватель: _____

Мастер производственного обучения: _____

О.Ф. Рахвалова

Т.В. Первухина

Н.А. Орлова

Приложение 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«__» _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 1**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте пищевую и энергетическую ценность макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «__» _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 2

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику основного сырья для производства макаронных изделий.
2. Опишите назначение операции уплотнения макаронного теста.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Классической удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	265
Крахмал	70
Соль	27

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 3

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте классификацию макаронных изделий.
2. Перечислите критерии оценки качества сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	60
Куркума	9

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:

Преподаватель

_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 4

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте краткую характеристику основных стадий производства макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства короткорезанных изделий на комплексно-механизированных поточных линиях.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	360
Вода	265
Крахмал	202
Соль	148
Отвар свекольный	25

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«___» _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 5

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите и опишите виды замеса макаронного теста.
2. Назовите правила эксплуатации и безопасного обслуживания линий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	142
Соль	69
Зеленый чай	23

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 6**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства макарон с сушкой в лотковых кассетах.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	350
Вода	285
Крахмал	220
Соль	145

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 7**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите операции подготовки муки к производству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации мукопросеивателя «Пионер».

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для листов для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Соль	69
Масло растительное	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 8**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Составьте и рассчитайте рецептуру макаронного теста.
2. Перечислите нормативную документацию учета расхода муки.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	316
Соль	46

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:

Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 9**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику процесса дозирования муки, воды и добавок на замес теста.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шнекового прессы ЛМБ.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу
Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Морковь отварная	69
Соль	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 10

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите критерии оценки качества теста.
2. Опишите критерии органолептической оценки качества полуфабрикатов: теста, сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	265
Вода	208
Крахмал	202
Соль	105
Пшеница	95

Рожь	67
Овес	58

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 11

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте назначение операции обдувки сырых изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации механизмов для обдувки сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:

Разработал:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 12**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте назначение операций резки, штампования и раскладки изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации универсального режущего механизма УРМ.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Классической удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	265
Крахмал	70
Соль	27

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 13**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите основные направления развития макаронной промышленности.
2. Проанализируйте схему производства коротких изделий на автоматизированных поточных линиях.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	60
Куркума	9

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ___ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 14**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику понятию «вода» и перечислите требования, предъявляемые к ее качеству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шнекового макаронного прессы ЛПЛ-2М.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	360
Вода	265
Крахмал	202
Соль	148
Отвар свекольный	25

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 15

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите операции подготовки дополнительного сырья к производству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации дозатора муки и воды прессы ЛПЛ-2М.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	142
Соль	69
Зеленый чай	23

Задание №3**Инструкция:** внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № _____
 От «___» _____ 2021 г.

Разработал:

Преподаватель
 _____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
 _____ А.В. Чупина
 «___» _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
 Экзаменационный билет № 16**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1**Инструкция:** внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите требования действующих стандартов к качеству сырья.
2. Запишите формулу расчета производительности матриц.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	350
Вода	285
Крахмал	220
Соль	145

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 17

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите и охарактеризуйте реологические свойства макаронного теста после уплотнения.
2. Назовите правила эксплуатации матриц.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для листов для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Соль	69
Масло растительное	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 18**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Проанализируйте химический состав муки для производства макаронных изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шкафной сушилки.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	316
Соль	46

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 19**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте процесс стабилизации макаронных изделий.
2. Опишите виды конструкций матриц.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Морковь отварная	69
Соль	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ___ » _____ 2021 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2021 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 20**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1**Инструкция:** внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте конвективный способ сушки макаронных изделий.
2. Перечислите требования к упаковке и хранению готовых изделий.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	265
Вода	208
Крахмал	202
Соль	105
Пшеница	95
Рожь	67
Овес	58

Задание №3**Инструкция:** внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2021 г.

Разработал:

Преподаватель

_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по экзамену квалификационному

ПМ.04 Производство макаронных изделий

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	ПК 4.1.	3	
2.	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	ПК 4.2.	3	
3	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве различных видов макаронных изделий	ПК 4.3.	3	
5.	Грамотность	ОК 1-9.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 4.1.-4.3.	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 4.1.-4.3.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 4.1.-4.3.	3	
		Итого максимально	24	

Критерии оценки:

20-24 баллов – 5 «отлично»

15-19 балла – 4 «хорошо»

10-14 баллов – 3 «удовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- умеет анализировать качество сырья; - умеет по результатам контроля сырья составлять рекомендаций для оптимизации технологического процесса.		
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- умеет вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - знает правила техники безопасности.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- умеет эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - знает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		

Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умения 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 ответственность	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Отдавать полный отчет собственной деятельности.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений при исполнении воинских обязанностей.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь определять цели и задачи саморазвития как профессионального, так и личностного характера.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Уметь быстро адаптироваться к новым условиям труда.		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности: освоен/не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:

«Новосибхлеб»

Члены комиссии:

О.Ф. Рахвалова

главный технолог АО

Т.В. Первухина

преподаватель

Н.А. Орлова мастер п/о

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

«___» _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

ПМ.04 Производство макаронных изделий

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Новосибирск

2022

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 2022 г.

М.п.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.....	9
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	10
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	11
2.1. Задания.....	11
2.1.1. Практические задания и/или кейс-метод.....	11
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта.....	12
3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта.....	12
3.2. Форма аттестационного листа по практике.....	13

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	- Осуществление анализа качества сырья. - По результатам контроля сырья составление рекомендаций для оптимизации технологического процесса.	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	Практические задания № 1-3, 20 вариантов, выполняются на экзамене квалификационном
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	- Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий. - Соблюдение правила техники безопасности.	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	- Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. - Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве различных видов макаронных изделий	

	санитарии.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий. - Оценка эффективности и качества выполнения.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Эффективный поиск необходимой информации. - Использование различных источников, включая электронные.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Работа с ПК и интернетом.	Грамотность. · Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий.	Грамотность. . Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

Иметь практический опыт	Средства проверки
Контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;	Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение обучающимся соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, отчета по практике.
Ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;	
Эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;	

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
проводить анализ сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок; классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;	Осуществление анализа сырья и готовой продукции	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья	Освоил / не освоил	
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; технологии и организацию производства макаронных изделий;	По результатам контроля сырья составление рекомендаций для оптимизации технологического процесса	Освоил / не освоил	
оформлять производственную и технологическую документацию;	Оформление документации	Освоил / не освоил	
определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; нормирования расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;	Определение расхода сырья и расчет рецептур	Освоил / не освоил	
подбирать тип замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; типы замеса макаронного теста; технологии замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста;	Подбор типа замеса с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции	Освоил / не освоил	
подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции	Подбор режима сушки с учетом	Освоил / не освоил	

и типа сушилки; режимы сушки коротких и длинных макаронных изделий; изменения свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий;	ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки		
определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Определение плановой нормы расхода сырья	Освоил / не освоил	
рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и методы их устранения;	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	Освоил / не освоил	
подбирать вид матрицы для заданных условий; технологические требования к матрицам; конструкции матриц и правила их эксплуатации;	Подбор вида матрицы для заданных условий	Освоил / не освоил	
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; виды и состав линий для производства макаронных изделий;	Проектирование и подбор оборудования	Освоил / не освоил	
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов и различных конструкций; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принцип работы упаковочного оборудования;	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве макаронных изделий	Освоил / не освоил	
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда,	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	Освоил / не освоил	

противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.			
---	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.04 Производство макаронных изделий ОПОП по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.04 Производство макаронных изделий	Экзамен (квалификационный)	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство макаронных изделий**

Вариативность – 20.

Время выполнения – 30 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

«4» – Выполнение 2 заданий в полном объеме и 1 задания частично

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

Отметкой «**отлично**» оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой **«удовлетворительно»** оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа.

Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой **«неудовлетворительно»** оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства макарон, технологического оборудования макаронного производства; лабораториях технологии и оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; на учебной пекарне.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, комплект технологической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ.04 Производство макаронных изделий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания включают *практические задания, кейс-метод*.

2.1. Задания

2.1.1. Практические задания и/или кейс-метод

ЗАДАНИЕ № К1 количество вариантов: 20	
Типовое задание:	
1. Охарактеризуйте пищевую и энергетическую ценность макаронных изделий. 2. Проанализируйте схему производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом	
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Осуществление анализа качества сырья.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.
Условия выполнения задания	
1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете. 2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин. 3. Вы можете воспользоваться: технологическая схема производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом.	
Вариант задания № 2	
Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг	
Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69
Вариант задания № 3	
Опишите технологию приготовления лапши домашней.	

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий.	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.		

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____
обучающийся на _____ курсе по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Производство макаронных изделий
в объеме _____ часов с «___» _____ 2022 г. по «___» _____ 2022 г.
В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий.	Информационная справка о сырье, используемом на производстве (наименование сырья, сорт, производитель, основные качественные показатели, условия и сроки хранения). Схема контроля готовой продукции.	
Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.	Технологическая схема производства различных видов макаронных изделий. Рецептура и режимы технологического процесса изготовления макаронных изделий.	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.	Информационная справка об используемом технологическом оборудовании при производстве макаронных изделий (технические характеристики, правила эксплуатации).	

Сводная ведомость
ПМ.04 Производство макаронных изделий
Группа ТХ-

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий	ПМ.04 Учебная практика	ПМ.04 Производ ственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	Итого	Освоение (да/нет)

Председатель: _____

Преподаватель: _____

Мастер производственного обучения: _____

О.Ф. Рахвалова

Т.В. Первухина

Н.А. Орлова

Приложение 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«__» _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 1**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте пищевую и энергетическую ценность макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства длинных изделий на автоматизированных поточных линиях с сушкой подвесным способом.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «__» _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 2

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику основного сырья для производства макаронных изделий.
2. Опишите назначение операции уплотнения макаронного теста.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Классической удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	265
Крахмал	70
Соль	27

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 3

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте классификацию макаронных изделий.
2. Перечислите критерии оценки качества сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	60
Куркума	9

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От « _____ » _____ 2022 г.

Разработал:

Преподаватель

_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« _____ » _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный

Экзаменационный билет № 4

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте краткую характеристику основных стадий производства макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства короткорезанных изделий на комплексно-механизированных поточных линиях.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	360
Вода	265
Крахмал	202
Соль	148
Отвар свекольный	25

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«___» _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 5

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите и опишите виды замеса макаронного теста.
2. Назовите правила эксплуатации и безопасного обслуживания линий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	142
Соль	69
Зеленый чай	23

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 6**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий.
2. Проанализируйте схему производства макарон с сушкой в лотковых кассетах.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	350
Вода	285
Крахмал	220
Соль	145

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 7**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите операции подготовки муки к производству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации мукопросеивателя «Пионер».

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для листов для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Соль	69
Масло растительное	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 8**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Составьте и рассчитайте рецептуру макаронного теста.
2. Перечислите нормативную документацию учета расхода муки.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	316
Соль	46

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2022 г.

Разработал:

Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
«___» _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 9**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику процесса дозирования муки, воды и добавок на замес теста.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шнекового пресса ЛМБ.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу
Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Морковь отварная	69
Соль	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 10

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите критерии оценки качества теста.
2. Опишите критерии органолептической оценки качества полуфабрикатов: теста, сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	265
Вода	208
Крахмал	202
Соль	105
Пшеница	95

Рожь	67
Овес	58

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 11

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте назначение операции обдувки сырых изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации механизмов для обдувки сырых изделий.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Яичная» на 576 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	69

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:

Разработал:

предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 12**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте назначение операций резки, штампования и раскладки изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации универсального режущего механизма УРМ.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Классической удон» на 358 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	265
Крахмал	70
Соль	27

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 13**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите основные направления развития макаронной промышленности.
2. Проанализируйте схему производства коротких изделий на автоматизированных поточных линиях.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Желтый удон» на 214 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	165
Соль	60
Куркума	9

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 14**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Дайте характеристику понятию «вода» и перечислите требования, предъявляемые к ее качеству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шнекового макаронного прессы ЛПЛ-2М.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Красный удон» на 852 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	360
Вода	265
Крахмал	202
Соль	148
Отвар свекольный	25

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 15**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите операции подготовки дополнительного сырья к производству.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации дозатора муки и воды прессы ЛПЛ-2М.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Зеленый удон» на 572 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	416
Яйцо	350
Вода	142
Соль	69
Зеленый чай	23

Задание №3**Инструкция:** внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:

предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № _____
 От «___» _____ 2022 г.

Разработал:

Преподаватель
 _____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
 _____ А.В. Чупина
 «___» _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
 Экзаменационный билет № 16**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1**Инструкция:** внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите требования действующих стандартов к качеству сырья.
2. Запишите формулу расчета производительности матриц.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Гречневая» на 228 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука гречневая	350
Вода	285
Крахмал	220
Соль	145

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши домашней.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

Экзамен квалификационный Экзаменационный билет № 17

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Перечислите и охарактеризуйте реологические свойства макаронного теста после уплотнения.
2. Назовите правила эксплуатации матриц.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для листов для лазаньи на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Соль	69
Масло растительное	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления фигурных макарон «Бантики».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 18**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Проанализируйте химический состав муки для производства макаронных изделий.
2. Опишите назначение, устройство и правила эксплуатации шкафной сушилки.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Московские» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	638
Вода	316
Соль	46

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Яичная».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 19**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1

Инструкция: внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте процесс стабилизации макаронных изделий.
2. Опишите виды конструкций матриц.

Задание №2

Инструкция: внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для макарон «Морковные» на 115 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука 1 сорт	416
Яйцо	330
Вода	165
Морковь отварная	69
Соль	20

Задание №3

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши «Классической удон».

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022 г.

**Экзамен квалификационный
Экзаменационный билет № 20**

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

Курс 3, 4 Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Задание №1**Инструкция:** внимательно прочитайте и письменно ответьте на вопросы

1. Охарактеризуйте конвективный способ сушки макаронных изделий.
2. Перечислите требования к упаковке и хранению готовых изделий.

Задание №2**Инструкция:** внимательно прочитайте и решите задачу

Пересчитайте рецептуру для лапши «Со злаками» на 908 кг

Наименование сырья	Расход на 1 т сырья, кг
Мука пшеничная	265
Вода	208
Крахмал	202
Соль	105
Пшеница	95
Рожь	67
Овес	58

Задание №3**Инструкция:** внимательно прочитайте задание

Опишите технологию приготовления лапши гречневой.

РАССМОТРЕНО:
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2022 г.

Разработал:
Преподаватель
_____ Т.В. Первухина

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по экзамену квалификационному
ПМ.04 Производство макаронных изделий

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	ПК 4.1.	3	
2.	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	ПК 4.2.	3	
3	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве различных видов макаронных изделий	ПК 4.3.	3	
5.	Грамотность	ОК 1-9.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 4.1.-4.3.	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 4.1.-4.3.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 4.1.-4.3.	3	
		Итого максимально	24	

Критерии оценки:

20-24 баллов – 5 «отлично»

15-19 балла – 4 «хорошо»

10-14 баллов – 3 «удовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- умеет анализировать качество сырья; - умеет по результатам контроля сырья составлять рекомендаций для оптимизации технологического процесса.		
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- умеет вести технологический процесс производства различных видов макаронных изделий; - знает правила техники безопасности.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- умеет эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - знает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.		

Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умения 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 ответственность	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Отдавать полный отчет собственной деятельности.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений при исполнении воинских обязанностей.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь определять цели и задачи саморазвития как профессионального, так и личностного характера.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Уметь быстро адаптироваться к новым условиям труда.		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности: освоен/не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:

«Новосибхлеб»

Члены комиссии:

О.Ф. Рахвалова

главный технолог АО

Т.В. Первухина

преподаватель

Н.А. Орлова мастер п/о