Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением СПО
_____ Е.А. Федосимова
«07» сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 26ADAA3CADCD154164284BE8B6E56076
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 06.07.2022 до 29.09.2023

Рабочая программа дисциплины составлена на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №341.

2. Учебного плана по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Ученым советом университета 07.09.2022 г. (протокол №8).

Программу разработал:

К.с.-х.н. Хлопов А.А.

07.09.2022 г.

дата

Программа обновлена с учетом особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы и пролонгирована:

в 2023-2024 учебном году:

преподаватель (разработчик) _____

заведующий отделением СПО _____Е.А. Федосимова

ДАТА

в 2024-2025 учебном году:

преподаватель (разработчик) _____

заведующий отделением СПО _____Е.А. Федосимова

ДАТА

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающимися осваиваются общие компетенции и профессиональные компетенции.

2.1 Перечень общих компетенций:

Код компетенций	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код компетенций	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба,

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2.3 Показатели освоения компетенций:

Навыки	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг; разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов; инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями; организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования; эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования; проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий; оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Умения	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения

	профессиональных задач; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению

	производственных заданий; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; подбирать оборудование и системы автоматизации; производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.
Знания	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;

	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; технологии производства и организации производственных и технологических процессов; требования к качеству выполнения технологических операций; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций; виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала; правила первичного документооборота, учета и отчетности; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе

	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

3 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость профессионального модуля составляет: 474 час.

3.1 Структура дисциплины и распределение часов по семестрам

Вид занятий	Номера семестров, число учебных недель в семестрах
	3, 4 сем.
На освоение МДК	360
в т.ч. аудиторная работа	206
самостоятельная работа	154
Практики	108
в т.ч. учебная	72
производственная	36
Экзамен по модулю	6
Итого	474

3.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
МДК.02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
Тема 1.1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала**	24	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Введение. Значение, задачи и содержание курса. Различные виды муки. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Типы и сорта муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки. Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству. Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные. Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическая работа №1. Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки. Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества различных сортов муки. Практическая работа №3. Изучение «Показателей качества пшеничной муки» по ГОСТ. Практическая работа №4. Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества различных сортов поваренной соли.		
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 1.2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских	**Содержание учебного материала**	26	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству. Молоко и молочные продукты, требования к качеству. Яйца и яичные продукты, требования к качеству. Жиры и масла, требования к качеству. Крахмал. Требования к качеству крахмала. Солод. Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые. Плодово-ягодные продукты. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	

изделий.	Практическая работа №1. Органолептическая оценка качества воды. Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей. Практическая работа №3. Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ. Практическая работа №4. Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ.		
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 1.3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	28	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. Приемка и хранение дрожжей. Приемка и хранение соли. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. Продукты масложировые, их приемка и хранение. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка и хранение яиц и яичных продуктов. Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, плодово-ягодных продуктов. Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическая работа №1. Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья. Практическая работа №2. Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности. Практическая работа №3. Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. Практическая работа №4. Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Практическая работа №5. Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Практическая работа №6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования.		

	Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 1.4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	16	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей. Практическая работа №2. Подготовка сахара, жиров, молочных и яйцепродуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 1.5. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	16	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий. Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация. Практическая работа №2. Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. Практическая работа №3. Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов. Практическая работа №4. Приготовление макаронного теста. Учет качества муки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
МДК 02.02 Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
Тема 2.1. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба,	**Содержание учебного материала**	32	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.		

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	
	Практическая работа №1. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба. Практическая работа №2. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Практическая работа №3. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий. Практическая работа №4. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся	28	
Тема 2.2. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	**Содержание учебного материала**	32	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Понятие бракованная продукция**.** Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных изделий. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве макаронных изделий. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве кондитерских изделий. Способы устранения дефектов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
	Практическая работа №1. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба. Практическая работа №2. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий. Практическая работа №3. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий.		

	Практическая работа №4. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся	28	
Тема 2.3. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала**	32	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	
	Практическая работа №1. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлеба. Практическая работа №2. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий. Практическая работа №3. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве макаронных изделий. Практическая работа №4. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся	28	
	Всего	360	

3.3 Формы текущего контроля:

Тесты

3.4 Форма промежуточной аттестации:

Дифференцированные зачеты по МДК в 4-ом семестре, экзамен по модулю в 4-ом семестре.

4. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки реализация компетентностного подхода реализация учебной программы предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся:

- сопровождение лекций слайдами (в программе «Microsoft PowerPoint»);
- подготовка электронных презентаций к выступлениям;
- выполнение домашних заданий с последующим обсуждением результатов на практических занятиях;
- тестирование результатов освоения дисциплины в течение семестра с обсуждением с преподавателем результатов и ошибок в рамках контролясамостоятельной работы обучающегося;
- выполнение домашних заданий для последующего обсуждения на практических занятиях и индивидуально с преподавателем;
- формирование навыков самостоятельной работы с литературой, Интернет - источниками и другими источниками информации.

5.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины(модуля)

Основная литература
1. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-8977-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186016 2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9496-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195523 3. Технология хлебобулочных изделий. Практику: учебное пособие для спо / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-8734-9. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200324 4. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 48 с. — ISBN 978-5-8114-9667-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/202130
Дополнительная литература
1. Токарева, Н.И. Технология хлебопекарного производства Токарева Н.И., Нестеренко Н.А., Кудрявцев В.А. учебно-методическое пособие / Санкт-Петербург, 2018.Издательство: Санкт-Петербургский государственный экономический университет 2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/238472
Периодические издания
1. Магомедов Г.О., Чешинский В.Л., Труфанова Ю.Н., Магомедов М.Г., Исаев В.А. - Конструктивные и технологические приемы интенсификации замеса теста и повышения качества / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий - 2019г. №1. Режим доступа: https://reader.lanbook.com/journalArticle/543627
Учебно-методические пособия
1. Сапожников А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова.-Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020.-208с. Режим доступа: https://reader.lanbook.com/book/152314#2

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Вид самостоятельной работы	Порядок и сроки выполнения	Форма контроля
Подготовка к лекциям, практическим занятиям	Работа с основной и дополнительной литературой по дисциплине в течение семестра	Устные выступления (доклады) на практических занятиях
Выполнение домашних заданий	Работа с основной и дополнительной литературой по предложенным темам втечение семестра	Письменные работы, контрольные и тестовые работы на практических занятиях
Подготовка к мероприятиям текущего контроля успеваемости	Работа с основной и дополнительной литературой по дисциплине, посещениезанятий в течение семестра	Тестовые работы
Подготовка к дифференцированному зачету/экзамену	Работа с основной и дополнительной литературой, посещение занятий по дисциплине в течение семестра	Дифференцированный зачет/экзамен

6.2. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Рабочая программа профессионального модуля обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации (см. Приложение).

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	**Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**	**Список ПО**
МДК 02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
А-103 Лаборатория технологии хранения Учебная аудитория для занятий семинарского типа Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф HOBO Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька. Агрегат хлебопекарная.	
А-109 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном.	Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение

Б-202 Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель.	Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации
МДК.02.02 Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
А-103 Учебная аудитория для занятий семинарского типа Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф HOBO Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька. Агрегат хлебопекарная.	
А-109 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном.	Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение

Б-202 Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель.	Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущей и промежуточной аттестациипо дисциплине

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2022

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих формирование и освоение компетенций.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

ФОС разработан на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341

- Учебного плана по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Ученым советом университета 07.09.2022 г. (протокол №8);

- Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

2.1 Перечень общих компетенций:

Код компетенций	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код компетенций	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Умения	Знания
У1 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У2 - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; У3 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 - составлять план действия; У5 - определять необходимые ресурсы; У6 - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У7 - реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); У8 - определять задачи для поиска информации; У9 - определять необходимые источники информации; У10 - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; У11 - выделять наиболее значимое в перечне информации; У12 - оценивать практическую значимость результатов поиска; У13 - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У14 - использовать современное программное обеспечение; У15 - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных	З1 - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З3 - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; З4 - структуру плана для решения задач; З5 - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; З6 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; З7 - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств; З8 - содержание актуальной нормативно-правовой документации; З9 - современная научная и профессиональная терминология; З10 - возможные траектории профессионального развития и самообразования; З11 - основы предпринимательской деятельности; З12 - основы финансовой грамотности; З13 - правила разработки бизнес-планов;

задач; У16 - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У17 - применять современную научную профессиональную терминологию; У18 - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У19 - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; У20 - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; У21 - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; У22 - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; У23 - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; У24 - организовывать работу коллектива и команды; У25 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У26 - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; У27 - описывать значимость своей специальности; У28 - применять стандарты антикоррупционного поведения; У29 - соблюдать нормы экологической безопасности; У30 - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; У31 - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; У32 - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У33 - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	З14 - порядок выстраивания презентации; З15 - кредитные банковские продукты; З16 - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; З17 - основы проектной деятельности; З18 - особенности социального и культурного контекста; З19 - правила оформления документов и построения устных сообщений; З20 - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; З21 - значимость профессиональной деятельности по специальности; З22 - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; З23 - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З24 - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; З25 - пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; З26 - основные направления изменения климатических условий региона; З27 - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З28 - основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; З29 - средства профилактики перенапряжения; З30 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З31 - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З32 - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; З33 - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; З34 - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг; З35 - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности;

деятельности; У34 - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; У35 - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У36 - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У37 - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); У38 - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У39 - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; У40 - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций; У41 - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; У42 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; У43 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; У44 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; У45 - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; У46 - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; У47 - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	З36 - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; З37 - технологии производства и организации производственных и технологических процессов; З38 - требования к качеству выполнения технологических операций; З39 - методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; З40 - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций; З41 - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала; З42 - правила первичного документооборота, учета и отчетности; З43 - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; З44 - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; З45 - основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; З46 - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; З47 - методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; З48 - способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; З49 - принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба,

У48 - вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; У49 - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; У50 - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; У51 - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; У52 - осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; У53 - подбирать оборудование и системы автоматизации; У54 - производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 350 - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 351 - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

3. Результаты обучения знаний и умений подлежащие проверке

Содержание учебного материалапо программе УД	**Общее количество часов**	**Текущая аттестация**		**Промежуточная аттестация**	
		Проверяемые умения и знания	**Коды формируемых ОК и ПК**	**Проверяемые умения и знания**	**Коды формируемых ОК и ПК**
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях					
МДК 02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					
Тема 1.1	24	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2
Тема 1.2	26	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2
Тема 1.3	28	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2

Тема 1.4	16	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2
Тема 1.5	16	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2
МДК.02.02 Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					
Тема 2.1	32	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2
Тема 2.2	32	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2
Тема 2.3	32	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2	У1-У54; З1-З51	ОК 01 - ОК 09; ПК 2.1 - ПК 2.2

4. Задания для текущего контроля

Тип проверки контроля знаний: тест

Коды проверяемых умений, знаний и общих и профессиональных компетенций: У1-У54, З1-З51; ОК 01 - ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2.

Тестовые задания по МДК.02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

А) по виду

Б) по сорту

В) по типу

Г) всё выше перечисленное

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

А) газообразующая способность

Б) цвет муки и крупность помола

В) сила муки

Г) всё выше перечисленное

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

А) сила муки

Б) газообразующая способность

В) сахаробразующая способность

Г) крупность помола

4. Чему равна базисная влажность муки

А)12%

Б)14,5%

В)13%

Г)16%

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

А) сильная
Б) слабая
В) средняя
Г) всё выше перечисленное

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста
А) прессованных
Б) сухих, первый сорт
В)сухих, высший сорт
Г)дрожжевого молока

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам
А) сахар, сахарная пудра
Б) мёд
В) патока
Г) всё выше перечисленное

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра
А) сметана
Б) молочная сыворотка
В) молоко
Г) молоко сухое

9. Что собой представляет солод
А) пряность
Б) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
В) пищевая добавка
Г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности
А) органические кислоты
Б) ПАВ
В) минеральные соли
Г) клейковина

11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях
А) созревание
Б) плесневение
В) прогоркание
Г) прокисание

12. Укажите цель просеивания муки
А) удаление посторонних частиц
Б) насыщение воздухом
В) разрыхление и созревание
Г) всё выше перечисленное

13. Какова оптимальная температура в мучных складах
А) не ниже 8 градусов

Б) не ниже 22 градусов
В) не выше 22 градусов
Г) не выше 4 градусов

14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей
А) повышению подъемной силы дрожжей
Б) сокращению длительности брожения
В) снижению расхода дрожжей
Г) все выше перечисленное

15. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора
А) патоку
Б) инвертный сироп
В) пищевую кислоту
Г) все выше перечисленное

16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц
А) 1
Б) 3
В) 2
Г) 4

17. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10
А) яичный порошок
Б) меланж
В) сухое молоко
Г) солод

18. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство
А) для увеличения вязкости
Б) для уменьшения вязкости
В) для ослабления вкуса
Г) для усиления вкуса

19. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите
А) кориандр
Б) тмин
В) семена мака
Г) анис

20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения
А) красители
Б) хлебные улучшители
В) ароматизаторы
Г) все выше перечисленное

Тестовые задания по МДК.02.02 Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. Рабочими инструментами просеивателей являются…

1) планетарный редуктор;
2) сита различной конструкции;
3) предохранительная решетка;
4) загрузочный бункер.

2. Просеиватели предназначены для…

1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
3) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом;
4) перемешивания смеси компонентов.

3. Месильными органами в тестомесильной машине служат ….

1) станина;
2) кронштейн;
3) дежа;
4) лопасти.

4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
2) дрожжевого теста;
3) слоённого теста;
4) песочного теста.

5. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?

1) разгрузочный патрубок;
2) загрузочный бункер;
3) платформа;
4) крыльчатка.

6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

1) электродвигатель отключается;
2) электродвигатель включается;
3) электродвигатель перемещается;
4) электродвигатель загружается.

7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?

1) прутковый (проволочный);
2) плоскорешётчатый;
3) крючкообразный;
4) четырёхлопастный.

8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен …, ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.

1) бак;
2) загрузочный лоток;
3) рычаг переключения;

4) зонт.

9. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?

1) тестоворошители;
2) тестоокруглители;
3) тестомножители;
4) просеиватель.

10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

1) просеиватели;
2) тестомесы;
3) протирочные;
4) дозаторы крема.

11. В помещении для обработки яиц применяют:

1) универсальный привод;
2) рефрактометр;
3) овоскоп;
4) темперирующую машину.

12. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

1) помещение для обработки яиц;
2) сервизная;
3) для просеивания муки;
4) для охлаждения готовых изделий.

13. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:

1) тестомесильную машину;
2) тестораскаточную машину;
3) взбивальную машину;
4) тестоделитель.

14. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

1) оцинкованное;
2) нержавеющая сталь;
3) деревянное;
4) пластиковое.

15. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

1) из слоённого;
2) дрожжевого;
3) песочного;
4) бисквитного.

16.Сырье, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в….

1) кладовую суточного запаса;
2) помещение для просеивания муки;
3) помещение для обработки яиц;
4) экспедицию.

17. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления….

1) заварного теста;
2) миндального теста;
3) слоеного теста;
4) песочного теста.

18. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит…

1) тестомесильная машина;
2) взбивальная машина;
3) мармиты;
4) протирочная машина.

19. Варят сироп в…

1) наплитных котлах
2) противнях;
3) автоклавах;
4) тарталетницах.

10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
3) ополаскивание и хранение;
4) сушка в сушильном шкафу.

Критерии оценки:

Результаты текущего контроля в форме выполнения тестовых заданий оцениваютсяпосредством интегральной (целостной) трехуровневой шкалы:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Низкий	Обучающийся демонстрирует низкий уровень усвоения учебной темы, полное незнание предметной терминологии, базовых понятий и категорий. Показано незнание базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Выполнение не более 50% тестовых заданий
Базовый	Обучающийся демонстрирует средний уровень усвоения учебной темы, частичное владение предметной терминологией базовыми понятиями и категориями. Показано знание и корректное применение базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Правильное выполнение 50-75% тестовых заданий
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует высокий уровень усвоения учебной темы, владение предметной терминологией, базовыми понятиями и категориями. Показано знание и корректное применение базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Правильное выполнение более 75% тестовых заданий

5. Задания для промежуточного контроля

Коды проверяемых умений, знаний и общих и профессиональных компетенций: У1-У54, З1-З51; ОК 01 - ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2.

Вопросы к дифференцированному зачету по МДК.02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. Классификация теста.
2. Виды сортов муки, их характеристика.
3. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
4. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
5. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
6. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
7. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
8. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фарша, требования к качеству и условия хранения.
9. Подготовка рыбы и рыбного сырья для приготовления фаршей.
10. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
11. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
12. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
13. Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
15. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.
16. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.
17. Вкусовые и ароматические вещества.
18. Технология приготовления рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты.
19. Технология приготовления фруктовых начинок.
20. Технология приготовления рыбного фарша
21. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.
22. Значение изделий из теста.
23.Способы разрыхления теста.
24. Характеристика разрыхлителей теста.
25.Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
25. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
27. Технология приготовление дрожжевого теста безопарным способом.

28. Рецептура опары, проверка дрожжей на подъемную силу.
29. Технология приготовление дрожжевого теста опарным способом.
30. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
31. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
32.Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.
33. Форма пирожков. Технология приготовления расстегаев.
34. Технология приготовления кулебяки. Начинки.
35. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста. Правила подготовки масла.
36. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
37. Химический состав и пищевая ценность хлеба.
38. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Классификация хлебобулочных изделий.
40. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста
41. Технология приготовления слойки с повидлом.
42. Ассортимент пирогов. Технология приготовления пирога «Московского».
43. Какой хлеб считается праздничным.
44. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
45. Виды теста, используемые для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
46. Приготовление праздничного хлеба «Каравай «Свадебный».
47. Приготовление праздничного хлеба «Кулич пасхальный».
48. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и срок хранения.
49. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.
50. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
51. Технология приготовления сдобного пресного теста.
52. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
53. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
54. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
55. Значение инвертного сиропа.
56. Ассортимент изделий из пряничного заварного теста.
57. Ассортимент изделий из пряничного сырцового теста.
58. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
59. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста.
60. Роль жира и сахара в песочном тесте.
61. Виды брака песочного теста.
62. Способы разделки печенья.

63. Особенности замеса, разделки песочного теста.
64. Режим выпечки изделий из песочного теста.
65. Характеристика пресного сдобного теста.
66. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
67. Виды бисквита.
68. Соотношение сырья на бисквит основной.
69. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
70. Ассортимент изделий из бисквита основного.
71. Особенности бисквита «Буше».
72. Почему полуфабрикат называется воздушным.
73. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
74. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
75. Виды брака воздушного полуфабриката.
76. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
77. Ассортимент изделий из заварного теста.
78. Виды брака заварного теста.
79. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
80. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
81. Как производят слоение теста сливочным маслом.
82. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.
83. Пирожные – это…(определение). Ассортимент в зависимости от выпеченного полуфабриката. Масса пирожных. Требования к качеству.
84. Ассортимент песочных пирожных.
85. Правила подготовки выпеченного бисквита для бисквитных пирожных.
86. Особенность приготовления бисквитного пирожного буше.
87. Технология приготовления брауни.
88. Технология приготовления «пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.
89. Технология приготовления заварного пирожного «Эклер».
90. Технология приготовления бисквитного пирожного «Буше».
91. Торты – это…(определение). Ассортимент праздничных тортов. Масса тортов. Требования к качеству.
92. Перечислить операции приготовления праздничных тортов.
93. Способы и правила монтажа праздничных тортов.
94. Назвать ассортимент бисквитных тортов.
95. Назвать ассортимент песочных тортов.
96. Требования к качеству тортов.
97. Что такое упек и припек. Назвать пути уменьшения упека.
98. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
99. Характеристика рецептуры сиропов.
100. Назвать ассортимент масляных кремов.
101. Режим хранения кондитерских изделий с масляным кремом.
102. Ассортимент белковых кремов.
103. Режим хранения кондитерских изделий с белковым кремом.

104. Виды посыпок.
105. Ассортимент фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов.
106. Как используют мастику и марципан.
107. Технология приготовления помады. Ассортимент.
108. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
109. Перечислить инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.
110. Требования к обработке отсадочных мешков и трубочек.
111. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов в изделиях.
112. Перечислить упаковочные материалы, используемые для реализации кондитерских изделий.
113. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий.

Вопросы к дифференцированному зачету по МДК.02.02 Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. Пояснить назначение, устройство тестомесильной машины А2-ХТБ. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
2. Пояснить основные элементы печи. Устройство, назначение, принцип действия печи ХПП-25: схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
3. Охарактеризовать дозаторы. Пояснить, назначение, устройство, принцип действия дозировочного бочка АСБ-20. Безопасные условия эксплуатации дозировочной аппаратуры.
4. Пояснить назначение, устройство и принцип действия взбивального агрегата К-18 для пастилы и зефира, регулировка параметров в этих машинах, основные неисправности.
5. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата БАГ 20/30 системы . Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
6. Пояснить назначение, устройство и принцип действия горизонтальной коншмашины, регулировка параметров, основные неисправности.
7. Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора муки МД-100. Безопасные условия эксплуатации дозировочной аппаратуры.
8. Описать процесс формирования в тестозакаточных машинах. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины РМ-80. Безопасные условия эксплуатации тестозакаточных мантия.
9. Описать оборудование для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа А2-ХРА, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации.
10. Описать оборудование для производства сухарей. Пояснить назначение, устройство, принцип действия машин для формования сухарных плит ФПЛ-2 и МСП-2, их сравнительная характеристика.

11. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6. Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
12. Пояснить классификацию хлебопекарных печей. Устройство, назначение, принцип действия хлебопекарной печи П-104,кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации печей.
13. Описать оборудование для деления теста. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тестоделителя А2-ХТН. Безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
14. Описать оборудование для формования карамели. Пояснить назначение, устройство и принцип действия цепной карамелештампующей машины Ш-3, регулировка параметров, основные неисправности.
15. Описать дозаторы жидких компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия дозировочной станции ВНИИХП-0-6.
16. Пояснить назначение, устройство, принцип действия хлебопекарной печи ХПА-40. Схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
17. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестомесильной машины ТМ-63. Сравнительная характеристика Т2-М-63. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
18. Пояснить назначение, устройство и принцип действия помадовзбивальной машины ШАЕ, регулировка параметров и основные неисправности.
19. Описать оборудование для предварительной расстойки. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа с люлечным цепным конвейером для предварительной расстойки, регулирование продолжительности расстойки. Безопасные условия эксплуатации.
20. Описать оборудование, применяемое для производства бараночных изделий. Пояснить устройство, назначение и принцип действия делительно-формующего автомата Б4-58. Безопасные условия эксплуатации автомата.
21. Описать оборудование для сыпучих компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия барабанного и ленточного дозатора.
22. Описать оборудование для окончательной расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство, принцип действия шкафа для окончательной расстойки АА-23М, устройство люльки шкафа, регулирование продолжительности расстойки.
23. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины Т1-ХТ-2-3-1. Кинематическая схема закаточной машины.
24. Описать назначение, принцип действия вакуум-аппарата ЗЗ-А. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.
25. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тесто делителя «Кузбасс». Кинематическая схема привода, безопасные условия эксплуатации.
26. Пояснить назначение, устройство, принцип действия оборудования для производства соломки. Безопасные условия эксплуатации оборудования.

27. Пояснить классификацию тестомесильных машин, понятие, об интенсивности замеса. Описать устройство, назначение и принцип действия тестомесильной машины Т1-ХТ2-А.
28. Пояснить назначение, устройство, принцип действия ротационной коншмашины. Регулировка параметров и основные неисправности.
29. Описать дозаторы жидких компонентов непрерывного действия. Пояснить назначение, устройство и принцип действия черпакового и стаканчикового дозаторов. Точность дозирования.
30. Пояснить назначение, устройство и принцип действия расстойно-печного агрегата с печью ХПА-40. Безопасные условия эксплуатации агрегатов.
31. Пояснить назначение, устройство, принцип действия тестомесильной машины Х-12Д. Сравнительная характеристика с тестомесильной машиной Х-26. Безопасные условия эксплуатации тестомесильной машины.
32. Описать оборудование применяемого для обработки карамельных масс. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тянульной машины К-4. Регулировка параметров и основные неисправности.
33. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата Л-4-ХАГ-13. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
34. Пояснить назначение, устройство и принцип действия темперирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой. Правила безопасной эксплуатации оборудования.
35. Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора жидки компонентов Ш2-ХДБ. Точность дозирования, понятие абсолютная и относительная погрешность.
36. Описать оборудование для деления теста. Пояснить назначение, устройство и принцип действия делителя - укладчика ШЗЗ-ХДЗУ, регулирование массы куска теста. Безопасные условия эксплуатации делителя-укладчика.
37. Описать оборудование, применяемое для обработки карамельной массы. Пояснить назначение, устройство и принцип действия охлаждающей машины КОМ-2,регулировка параметров и основные неисправности.
38. Описать механизмы для посадки тестовых заготовок в люльке шкафов для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия роторно-ленточного посадчика, кинематическая схема роторно-ленточного посадчика.
39. Пояснить назначение, устройство, принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата МТИПП-РМК. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
40. Пояснить назначение, устройство и принцип действия хлебопекарной печи ФТЛ-2-66, схема движения газов. Сравнительная характеристика печей ФТЛ-2-66 и ФТЛ-20.
41. Описать классификацию теплообменных аппаратов. Пояснить устройство, назначение, принцип действия универсального вакуум-аппарата М-184, регулировка параметров, основные неисправности.

42. Пояснить кинематическую схему тесто делителя А2-ХТН, регулирование массы куска теста, безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
43. Описать процесс формирования тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестоокруглительной машины Т1-ХТС, сделать сравнительную характеристику с тестоокруглительной машиной Т1-ХТН.
44. Пояснить устройство, назначение и принцип действия хлебопекарной печи ПХС-25М. Сделать сравнительную характеристику с печью ПХС-40М. Правила безопасной эксплуатации хлебопекарных печей.
45. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТР. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
46. Пояснить устройство, назначение и принцип действия машины ШПФ, регулировка параметров, основные неисправности.
47. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоделителя РТ-2. Правила безопасной эксплуатации при обслуживании.
48. Пояснить устройство, назначение, принцип действия отсадочной машины ШОК. Регулировка параметров и основные неисправности в этих машинах.
49. Описать процесс просеивание муки, классификации просеивателей. Пояснить устройство, назначение и принцип действия просеивателя «Бурат ПБ-1,5», его преимущество и недостатки.
50. Описать оборудование для производства шоколада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия темперирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой.
51. Описать оборудование для производства мармелада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия мармеладоотливочного агрегата ШПФ-М6. Регулировки параметров в данных машинах.
52. Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от. ядер кунжута.
53. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТУ-Д.
54. Охарактеризовать основные элементы печи. Пояснить процесс регулирования продолжительности выпечки.

Вопросы к экзамену по модулю по ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1. Классификация и ассортимент печенья.
2. Технологические схемы производства затяжного печенья
3. Технологические схемы производства овсяного печенья
4. Технологические схемы производства сахарного печенья
5. Технологические схемы производства песочного печенья
6. Технологические схемы производства сырцовых пряников

7. Организация производства печенья на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.
8. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства печенья.
9. Технологические схемы производства заварных пряников
10. Особенности приготовления пряников с начинкой и коврижек.
11. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства пряников.
12. Классификация тортов и пирожных, производство отдельных групп этих изделий
13. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства тортов и пирожных.
14. Технологические схемы производства кексов на химических разрыхлителях и дрожжах.
15. Санитарные требования к технологическим процессам и производственным помещениям в производстве кексов.
16. Виды и рецептуры вафель. Технологическая схема производства вафель.
17. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства вафель.
18. Основные этапы разработки новых видов продукции.
19. Микробиологические процессы, происходящие при выработке мучных кондитерских изделий
20. Микроорганизмы, вредители кондитерского производства.
21. Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства.
22. Контроль качества мучных кондитерских изделий.
23. Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья, для просеивания
24. Оборудование для измельчения. Основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования
25. Оборудование смешивания сырья и получения однородных масс
26. Аппараты для термической обработки какао-бобов и орехоплодных ядер.
27. Технологические насосы.
28. Технологические схемы производства бисквитных тортов
29. Технологические схемы производства песочных тортов
30. Технологические схемы производства крошковых тортов
31. Раскрыть технологический процесс производства леденцовой карамели.
32. Органолептические показатели качества леденцовой карамели.
33. Жгутовытягиватель ТМ-1. Назначение, устройство, принцип действия.
34. Раскрыть технологический процесс производства карамели с начинкой.
35. Классификация карамели.
36. Цепная карамелережущая машина ЛРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
37. Раскрыть технологический процесс производства шоколада молочного.
38. Органолептические показатели качества шоколада молочного.
39. Очистительно-сортировочная машина MTRA. Назначение, устройство,

принцип действия.
40. Раскрыть технологический процесс производства какао-порошка.
41. Качественные показатели какао-порошка.
42. Дробильно-сортировочная машина. Назначение, устройство, принцип действия.
43. Раскрыть технологический процесс производства помадных конфет.
44. Физико-химические показатели помадных конфет.
45. Помадовзбивальная машина ШАЕ с охлаждающим шнеком. Назначение, устройство, принцип действия.
46. Раскрыть технологический процесс производства литого ириса.
47. Качественные показатели литого ириса.
48. Темперирующая машина МТ-250. Назначение, устройство, принцип действия.
49. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада.
50. Качественные характеристики фруктово-ягодного мармелада.
1. Универсальный варочный вакуум-аппарат М-184. Назначение, устройство, принцип действия/
2. Раскрыть технологический процесс производства ванильной пастилы.
3. Органолептические показатели ванильной пастилы.
4. Охлаждающий агрегат АОК-2. Назначение, устройство, принцип действия.
5. Раскрыть технологический процесс производства сахарного драже.
6. Качественные показатели сахарного драже.
7. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
8. Раскрыть технологический процесс производства подсолнечной халвы.
9. Качественные показатели халвы. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов халвы.
10. Двухвалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
11. Раскрыть технологический процесс производства шоколада пористого.
12. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов шоколада.
13. Пятивалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
14. .Раскрыть технологический процесс производства пралиновых конфет.
15. Качественные показатели пралиновых конфет.
16. Машина для отливки конфет в крахмальные формы. Назначение, устройство, принцип действия.
17. Раскрыть технологический процесс производства тиражённого ириса.
18. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов ириса.
19. Опрокидывающийся варочный котел. Назначение, устройство, принцип действия.
20. Раскрыть технологический процесс производства желейного мармелада.
21. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов мармелада.

22. Змеевиковый вакуум-выпарной аппарат 33-А. Назначение, устройство, принцип действия.
23. Раскрыть технологический процесс производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
24. Качественные показатели мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
25. Цилиндрический диссутор. Назначение, устройство, принцип действия.
26. Раскрыть технологический процесс производства ванильного зефира.
27. Качественные показатели ванильного зефира.
28. Трехкамерный взбивальный агрегат К-18 непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.
29. Раскрыть технологический процесс производства драже «Арахис в сахаре».
30. Качественные показатели драже «Арахис в сахаре».
31. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
32. Раскрыть технологический процесс производства тахинной халвы.
33. Качественные показатели тахинной халвы.
34. Промывочная машина для кунжутных семян. Назначение, устройство, принцип действия.
35. Раскрыть технологический процесс производства арахисовой халвы.
36. Качественные показатели арахисовой халвы.
37. Веечная машина МИС-50. Назначение, устройство, принцип действия.
38. Раскрыть технологический процесс производства шоколада фигурного.
39. Качественные показатели шоколада фигурного.
40. Горизонтальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
41. Раскрыть технологический процесс производства шоколада с начинкой.
42. Качественные показатели шоколада с начинкой.
43. Вертикальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
44. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-желейных конфет.
45. Сравнительная характеристика органолептических показателей конфет.
46. Поточная линия для производства конфет отливкой в силиконовые формы. Назначение, устройство, принцип действия.
47. Раскрыть технологический процесс производства грильяжных конфет.
48. Качественные показатели грильяжных конфет.
49. Неопрокидывающийся варочный котел 28-А. Назначение, устройство, принцип действия.
50. Раскрыть технологический процесс производства помадного драже.
51. Качественные показатели помадного драже.
52. Цилиндрический диссутор. Назначение, устройство, принцип действия.
53. Раскрыть технологический процесс производства ликёрного драже.
54. Качественные показатели ликёрного драже.
55. Охлаждающая машина КОМ – 2 для карамельной массы. Назначение, устройство, принцип действия.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при сдаче дифференцированного зачета/экзамена проводится путем устного опроса обучающихся:

Критерии оценки:

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапнымтребованиям применяется шкала оценивания

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Показатели			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала. Обучающий ответил правильно менее чем на 70% тестовых заданий	Представлены знания только основного материала, ноне усвоены его деталей. Обучающий ответил правильно от 70 до 75% тестовых заданий	Твердое знание материала. Обучающий ответил правильно от 76 до 85% тестовых заданий	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой Обучающий ответил правильно более чем на 86% тестовых заданий
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения прирешении практических вопросов и задач,владеет необходимым и навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другимивидами применения знаний, причем незатрудняется с ответомпри видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и посуществу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно,четко и логически стройно излагается теоретический материал