

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по профессиональному модулю  
**ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовая подготовка

Советск,  
2021 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2021 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение  
Калининградской области профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года \_\_\_\_\_

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения  
Калининградской области профессиональной образовательной организацией  
«Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель

ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор \_\_\_\_\_ Логвинов А.С.

МП

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности - Производство макаронных изделий и

составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный)

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	Экзамен	Опрос (устный, письменный, блиц-опрос); практические работы (решение задач, работа с документами), курсовая работа, самостоятельная работа.
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Решение производственных задач; Оценка результатов выполнения заданий на учебной практике; Аттестационные листы
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка результатов выполнения заданий на производственной практике; Дневник по практике;
ПМ.04	Экзамен (квалификационный)	

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии на рабочем месте; - проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия; -выполнение контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; -проведение анализа качества сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим способами; - разработка мер по оптимизации производства макаронных изделий; -оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий; - выполнение заключительных работ;
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий; - организация рабочего места при производстве макаронных изделий; - подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий; - организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры;</li> <li>-выполнение замеса теста для макаронных изделий разного вида ассортимента;</li> <li>-подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>-определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- проведение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>-подбор вида матрицы для заданных условий приготовления макаронных изделий;</li> <li>-оформление производственной и технологической документации на этапах по приготовлению макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на опасных участках производства макаронных изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на оборудовании и на участках по производству макарон;</li> </ul>
ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач</li> </ul>

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

**уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;
- работать на высокотехнологическом оборудовании по производству макаронных изделий;
- разрабатывать новые виды макаронных изделий;

**знать:**

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологию замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;

- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;
- новые технологии в производстве макаронных изделий;
- методику разработки макаронных изделий;

## **2.2. Требования к портфолио**

### ***Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:***

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### ***Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:***

- 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.
- ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий

### ***Состав портфолио:***

#### **Раздел 1 «Обязательные документы»:**

- первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);
- аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);
- сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;
- сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);
- протоколы спортивных соревнований (для юношей);
- ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.

#### **Раздел 2. «Дополнительные материалы»:**

- грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие
- документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;
- отзывы о выполнении работ.

### Показатели оценки портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да/ нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> </ul>	



команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	

Дата \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### 3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения теоретического курса обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- **ПО1** контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- **ПО2** ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- **ПО3** эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

**знать:**

- **З1** - требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- **З2** - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- **З3** - основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- **З4** - виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- **З5** - технологию и организацию производства макаронных изделий;
- **З6** - типы замеса макаронного теста;
- **З7** - технологию замеса и прессования теста;
- **З8** - характеристики и назначение вакуумированного теста;
- **З9** - технологические требования к матрицам;
- **З10** - стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий;
- **З11** - изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- **З12** - назначение стабилизации изделий;
- **З13** - требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- **З14** - методы упаковки макаронных изделий;
- **З15** - режимы хранения изделий; нормирование расхода сырья;
- **З16** - способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;

- **317** - причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- **318** - устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- **319** - конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- **320** - принципы работы упаковочного оборудования;
- **321** - правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- **322** - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий

#### **уметь:**

- **У1** - проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- **У2** - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- **У3** - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- **У4** - оформлять производственную и технологическую документацию;
- **У5** - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- **У6** - подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- **У7** - подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- **У8** - определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- **У9** - подбирать вид матрицы для заданных условий;
- **У10** - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- **У11** - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- **У12** - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

### **3.1 Задания для оценки освоения МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий**

Проверяемые результаты обучения: **У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9; У10, У11, У12, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322.**

#### **Билет № 1**

1. Пшеница. Виды и сорта пшеницы.
2. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.

#### **Билет № 2**

1. Строение и химический состав зерна пшеницы.
2. Методы контроля качества готовых изделий (правила отбора проб, внешний вид, влажность, кислотность).

#### **Билет № 3**

1. Основные требования, предъявляемые к качеству зерна пшеницы.
2. Методы контроля качества полуфабрикатов.

#### **Билет № 4**

1. Пшеничная мука. Виды помола зерна пшеницы.
2. Методы контроля качества добавок. Правила отбора проб.

**Билет № 5**

1. Химический состав муки и свойства ее компонентов.
2. Методы контроля качества муки. Правила отбора проб.

**Билет № 6**

1. Макароны свойства муки.
2. Возможные дефекты выпрессовываемых сырых изделий.

**Билет № 7**

1. Требования, предъявляемые к качеству муки.
2. Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака.

**Билет № 8**

1. Хранение муки.
2. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы.

**Билет № 9**

1. Вода. Требования к качеству, использование.
2. Хранение продукции и причины ее порчи.

**Билет № 10**

1. Яйца и яичные продукты.
2. Сырые макаронные изделия длительного хранения.

**Билет № 11**

1. Молочные продукты.
2. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия.

**Билет № 12**

1. Витамины. Характеристика, использование.
2. Изделия из бесклейковинного крахмалсодержащего сырья.

**Билет № 13**

1. Овощные продукты.
2. Продолжительность и интенсивность замеса.

**Билет № 14**

1. Соевые продукты.
2. Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования.

**Билет № 15**

1. Сухая пшеничная клейковина.
2. Гранулометрический состав муки.

**Билет № 16**

1. Пшеничные зародышевые хлопья.
2. Внесение добавок.

**Билет № 17**

1. Нетрадиционное сырье.

2. Затраты и потери сырья.

**Билет № 18**

1. Подготовка муки.
2. Обдувка сырых изделий.

**Билет № 19**

1. Подготовка добавок.
2. Запах, вкус и хруст, цвет муки.

**Билет № 20**

1. Рецептура и типы замесов теста.
2. Сушка с применением энергетических полей.

**Билет № 21**

1. Дозирование и смешивание ингредиентов теста.
2. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.

**Билет № 22**

1. Уплотнение и формование теста.
2. Технологическая схема шнекового макаронного пресса и правила его эксплуатации.

**Билет № 23**

1. Количество и качество клейковины муки.
2. Влажность. Количество сырой клейковины.

**Билет № 24**

1. Влажность теста.
2. Варочные свойства готовых изделий.

**Билет № 25**

1. Температура теста.
2. Качество сырой клейковины.

**Критерии оценивания**

*На «отлично»* оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на основные и дополнительные вопросы.

*Оценка «хорошо»* выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

*Оценка «удовлетворительно»* выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на основные и дополнительные вопросы.

*Оценка «неудовлетворительно»* выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) в форме практической подготовки**

**4.1 Общие положения**

В результате изучения производственного обучения обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

**уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

**4.2. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике в форме практической подготовки**

Дифференцированный зачет по учебной практике в форме практической подготовки выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

***Аттестационный лист по учебной практике***

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВД.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	1.Инструктаж по технике безопасности на			

	рабочем месте. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества сырья и готовой продукции.			
2	Ознакомление с правилами ведение процесса производства трубчатых макаронных изделий.			
3	Ознакомление с правилами ведение процесса производства нитеобразных макаронных изделий.			
4	Ознакомление с правилами ведение процесса производства лентообразных макаронных изделий.			
5	Ознакомление с правилами ведение процесса производства фигурных макаронных изделий.			
6	Ознакомление с правилами расчета производственных рецептур и оформлением производственной документации для производства макаронных изделий.			
7.	Ознакомление с правилами ведения производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции			
8.	Регулирование режимов работы оборудования для производства трубчатых макаронных изделий.			
9.	Регулирование режимов работы оборудования для производства фигурных макаронных изделий.			
10.	Регулирование режимов работы оборудования для производства лентообразных макаронных изделий.			
11.	Проведение контроля работы технологического оборудования для производства макаронных изделий.			

5. Заключение о прохождении учебной практики ответственного лица организации, в которой проходила практика;

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

Подписи \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

#### **4.3. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки**

Дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

**Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)**

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность \_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой походила практика.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества сырья и готовой продукции.			
2	Ознакомление с правилами ведение процесса производства трубчатых макаронных изделий.			
3	Ознакомление с правилами ведение процесса производства нитеобразных макаронных изделий.			
4	Ознакомление с правилами ведение процесса производства лентообразных макаронных изделий.			
5	Ознакомление с правилами ведение процесса производства фигурных макаронных изделий.			
6	Ознакомление с правилами расчета производственных рецептур и оформлением производственной документации для производства макаронных изделий.			
7	Ознакомление с правилами ведения производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции			
8	Регулирование режимов работы оборудования для производства трубчатых макаронных изделий.			
9	Регулирование режимов работы оборудования для производства фигурных макаронных изделий.			
10	Регулирование режимов работы оборудования для производства лентообразных макаронных изделий.			
11	Проведение контроля работы технологического оборудования для производства макаронных изделий.			

5. Заключение о прохождении производственной практики (по профилю специальности) ответственного лица организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

М.П. Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## **5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

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.

ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценивание результатов квалификационного экзамена по пятибалльной системе

Наименование оценки	Критерии оценки уровня освоения
Оценка «5»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «4»	Владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «3»	Ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью руководителя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
Оценка «2»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**



### Билет 1

#### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества сырья, идущего на приготовление макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определите качество макаронной муки по органолептическим показателям.
2. Определите влажность макаронной муки экспрессным методом.
3. Заполните бланк по качеству муки по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве муки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

### Билет 2

#### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества сырья, идущего на приготовление макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронной муки по органолептическим показателям.
2. Определить количество и качество клейковины.
3. Заполните бланк по качеству муки по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве муки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

### Билет 3

#### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества сырья, идущего на приготовление макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронной муки по органолептическим показателям.
2. Определить влажность муки стандартным методом.
3. Заполните бланк по качеству муки по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве муки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

### Билет 4

#### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества сырья, идущего на приготовление макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронной муки по органолептическим показателям.
2. Определить кислотность макаронной муки по водно-мучной суспензии.
3. Заполните бланк по качеству муки по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве муки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

### Билет 5

#### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронных изделий по органолептическим показателям.
2. Определить влажность макаронных изделий экспрессным методом.
3. Заполните бланк по качеству макаронных изделий по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

#### Билет 6

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронных изделий по органолептическим показателям.
2. Определить влажность макаронных изделий стандартным методом.
3. Заполните бланк по качеству макаронных изделий по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

#### Билет 7

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронных изделий по органолептическим показателям.
2. Определить кислотность макаронных изделий по водно-мучной балтушке.
3. Заполните бланк по качеству макаронных изделий по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

#### Билет 8

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронных изделий по органолептическим показателям.
2. Определить время варки до готовности и сохранность формы макаронных изделий после варки.
3. Заполните бланк по качеству макаронных изделий по результатам проведенного контроля.
4. Сделайте выводы о качестве макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

#### Билет 9

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «перья» с установкой макаронного пресса ЛПЛ-2М. Определите параметры работы оборудования.
2. Рассчитайте рецептуру для выработки макаронных изделий, если на предприятие поступила мука с влажностью 10,5 %, температурой 19,5 °С, с большим содержанием клейковины липкой по качеству. Минутный расход муки составляет 10,0 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 11,0 °С, используется добавка яичный порошок влажностью 6,0 % в количестве 4,2 кг.

#### Билет 10

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «бантики» с установкой штамповочной машины. Определите параметры работы оборудования.
2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с влажностью 12,5 %, температурой 19,0 °С, качество клейковины соответствует норме. Минутный расход муки составляет 8,3 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 10,0 °С, используется сухое молоко влажностью 5,0 % в количестве 3,8 кг.

#### Билет 11

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «Спагетти» с использованием сушилок туннельного типа в подвешенном состоянии. Определите параметры работы оборудования.
2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с влажностью 13,5 %, температурой 19,0 °С, с низким содержанием клейковины, крепкой по качеству. Минутный расход муки составляет 9,4 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 14,0 °С, используется яичный порошок влажностью 5,5 % в количестве 2,5 кг.

#### Билет 12

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «паутинка» с установкой бункерных стабилизаторов. Определите параметры работы оборудования.
2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с влажностью 13,0 %, температурой 20,5 °С, с низким содержанием клейковины. Минутный расход муки составляет 9,6 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 12,0 °С, используется меланж влажностью 73,0 % в количестве 8,0 кг.

#### Билет 13

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «лапша» с установкой конвейерной сушилки Г4-СПК-45(90). Определите параметры работы оборудования.
2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука хорошего качества с влажностью 12,5 %, температурой 20,5 °С. Минутный расход муки составляет 9,3 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 15,0 °С, используется меланж влажностью 73,0 % в количестве 15,4 кг.

#### Билет 14

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «соломка» с установкой макаронного прессы Б6-ЛПШ-500. Определите параметры работы оборудования.

2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с низким содержанием клейковины влажностью 12,0 %, температурой 20,0 °С. Минутный расход муки составляет 9,1 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 14,0 °С, используется яичный порошок влажностью 6,0 % в количестве 2,9 кг.

#### Билет 15

##### Задание:

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «вермишель» с сушкой изделий в шкафных сушилках. Определите параметры работы оборудования.

2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с липкой клейковиной влажностью 10,5 %, температурой 19,2 °С. Минутный расход муки составляет 8,5 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 11,0 °С, используется меланж влажностью 72,5 % в количестве 10,0 кг.

#### Билет 16

##### Задание:

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки короткорезанных макаронных изделий «вермишель» с установкой универсального режущего механизма УРМ. Определите параметры работы оборудования.

2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука, соответствующая нормам качества, влажностью 13,5 %, температурой 20,0 °С. Минутный расход муки составляет 8,0 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 13,0 °С, используется яичный порошок влажностью 5,5 % в количестве 2,75 кг.

#### Билет 17

##### Задание:

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «паутинка» с установкой бункерных стабилизаторов. Определите параметры работы оборудования.

2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с влажностью 15,0 %, температурой 25 С, с низким содержанием клейковины. Минутный расход муки составляет 7,6 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 10,0 °С, используется меланж влажностью 73,0 % в количестве 7,0 кг.

#### Билет 18

##### Задание:

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «лапша» с установкой конвейерной сушилки Г4-СПК-45(90). Определите параметры работы оборудования.

2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука хорошего качества с влажностью 13,5 %, температурой 21<sup>0</sup>С. Минутный расход муки составляет 8,9 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 15,0<sup>0</sup>С, используется меланж влажностью 73,0 % в количестве 12,4 кг.

#### Билет 19

##### Задание:

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо организовать технологический процесс производства макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Составьте алгоритм технологического процесса выработки макаронных изделий «соломка» с установкой макаронного прессы Б6-ЛПШ-500. Определите параметры работы оборудования.

2. Рассчитайте рецептуру для выработки изделий, если на предприятие поступила мука с низким содержанием клейковины влажностью 12,0 %, температурой 20,0<sup>0</sup>С. Минутный расход муки составляет 9,1 кг/мин, в шнековой камере температура повышается на 14,0<sup>0</sup>С, используется яичный порошок влажностью 6,0 % в количестве 2,9 кг.

#### Билет 20

##### Задание:

Вы работаете техником-технологом на макаронном предприятии Орловской области. Вам необходимо осуществить анализ контроля качества макаронных изделий. Выполните следующие виды работ:

1. Определить качество макаронных изделий по органолептическим показателям.

2. Определить кислотность макаронных изделий по водно-мучной балтушке.

3. Заполните бланк по качеству макаронных изделий по результатам проведенного контроля.

4. Сделайте выводы о качестве макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

#### Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии на рабочем месте; - проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия; -выполнение контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; -проведение анализа качества сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим способами; - разработка мер по оптимизации производства макаронных изделий;		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>		
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий;</li> <li>- организация рабочего места при производстве макаронных изделий;</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий;</li> <li>- организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры;</li> <li>- выполнение замеса теста для макаронных изделий разного вида ассортимента;</li> <li>- подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- проведение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>- подбор вида матрицы для заданных условий приготовления макаронных изделий;</li> <li>- оформление производственной и технологической документации на этапах по приготовлению макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на опасных участках производства макаронных изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>		
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на оборудовании и на участках по производству макарон;</li> </ul>		
<p>ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности,</p>	<p>Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий</p>		

промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации технологических процессов – оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-обоснование выбора способа решения проблем в профессиональной деятельности; -оценка последствий принятых решений; -выбор способов предотвращения и нейтрализации рисков		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-демонстрация нахождения информации по заданному вопросу в различных источниках; -анализ и оценка полученной информации; -обобщение и применение информации для решения профессиональных задач		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной	-демонстрация навыков использования информационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности		

деятельности			
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-использование различных средств коммуникации в зависимости от целевой аудитории; -принятие решений по вопросам, обсуждаемым в группах; -анализ результатов работы группы		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-анализ и коррекция результатов собственной работы и работы группы; -постановка целей, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль результатов работы; -анализ причин и выбор способов устранения отрицательного результата работы группы		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы при изучении профессионального модуля; -анализ собственных мотивов и внешней ситуации для решения профессиональных задач		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновационным приемам в организации технологических процессов -внесение изменений в собственную деятельность в соответствии с произошедшими изменениями на рынке труда		

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

<p><b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>  <b>ПМ.04 Производство макаронных изделий</b>          ФИО _____          обучающийся _____ курса по специальности СПО</p>
--

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки
--



освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ.04 Производство макаронных изделий**

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий	Экзамен	
УП.04	Дифференцированный зачет	
ПП.04	Дифференцированный зачет	
ПМ.04	Экзамен (квалификационный)	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

## 6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018
2. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник - М.: Академия, 2018
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016
7. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018
8. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

### Дополнительные источники:

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru