

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

**МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий**  
*(код и название дисциплины)*

---

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**  
*(код и название специальности)*

---

Санкт-Петербург  
2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт КОС по учебной дисциплине МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий
2. Спецификация оценочных средств
3. Варианты оценочных средств

## 1. ПАСПОРТ

### КОС по МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий

(код и название дисциплины)

#### 1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (4 сем.), диф.зачета (5 сем.) и экзамена (6 сем.).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

программы учебной дисциплины МДК 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт (при наличии))	Наименование элемента умений/знаний	Основные показатели оценки результатов
У1	У 1 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;	Обоснованность выполняемых действий по обработке, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования
У2	У 3 эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	Уметь оперировать и применять полученную информацию для эксплуатации основного оборудования.
З1	З 1 назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей	Знать ГОСТ и правила эксплуатации основных видов оборудования для хлебопекарного производства

32	3 2 порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	Демонстрация знаний видов, назначения и принципов действия основного и вспомогательного и транспортного оборудования Знать конструктивные особенности основного технологического оборудования.
37	37 устройство и принцип работы тессторазделочного оборудования	Демонстрация знаний видов, назначения и принципов действия основного и вспомогательного и транспортного оборудования Знать конструктивные особенности основного технологического оборудования.
ПО 1	ПО 1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе	Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования в соответствии с правилами и ГОСТ эксплуатации технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий и охраны труда
ПО 2	ПО 2 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования	Демонстрация знаний видов, назначения и принципов действия основного и вспомогательного и транспортного оборудования Знать конструктивные особенности основного технологического оборудования.

### 1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;	Контрольная работа	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен
У 3 эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	Практическое занятие	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен
З 1 назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей,	Контрольная работа	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен
З 2 порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;	Контрольная работа	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен
З7 устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования,;	Контрольная работа	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен
ПО 1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе,	Контрольная работа	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен
ПО 2 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования	Контрольная работа	Контрольная работа, диф.зачет, экзамен

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

Содержание учебного материала по программе УД/МДК	Тип контрольного задания						
	У1	У3	З1	З2	З7	ПО1	ПО2
Тема 1. Оборудование для приготовления теста	4	4	4	4,12	4,12	20	20
Тема 2. Оборудование для деления, формования и расстойки теста	4	4	4,17	4,12	4,12	20	20
Тема 3. Хлебопекарные печи и оборудование для хранения готовых изделий	4	4	4,17 , 18	4,12	4,12	20	20

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

Содержание учебного материала по программе УД/МДК	Тип контрольного задания						
	У1	У3	З1	З2	З7	ПО1	ПО2
Тема 1. Оборудование для приготовления теста	4	4	4	4,12	4,12	20	20
Тема 2. Оборудование для деления, формования и расстойки теста	4	4	4,17	4,12	4,12	20	20
Тема 3. Хлебопекарные печи и оборудование для хранения готовых изделий	4	4	4,17 , 18	4,12	4,12	20	20

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Назначение

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

Практическая работа, тест, лабораторная работа предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий образовательной программы СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

### 2.2. Контингент аттестуемых: обучающиеся 2-3 курса

**2.3. Форма и условия аттестации:** Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой и экзамена по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

**2.4. Время выполнения:**

На выполнение текущего контроля отводится:

практическая работа – 90 мин,

устный опрос – 10-20 мин,

письменная (контрольная) работа – 45 мин,

доклады/сообщения – 1 час (подготовка), 10 мин (устный),

тест – 20 мин.

На зачета с оценкой (в виде устного опроса) - 60 минут (примерно по 7-10 минут на студента).

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

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник / Николаева М. А. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 320 с.	осн		<a href="https://znaniu.m.ru/catalog/product/2195012">https://znaniu.m.ru/catalog/product/2195012</a>
Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Профессиональное образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/568545">https://urait.ru/bcode/568545</a>
Донченко, Л. В. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025-176 с. (Профессиональное образование) .	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/562552">https://urait.ru/bcode/562552</a>
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/562089">https://urait.ru/bcode/562089</a>

пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. Москва : Юрайт, 2025- 349 с. (Высшее образование) .			
Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для спо / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2024- 141 с. (Профессиональное образование) .	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/542167">https://urait.ru/bcode/542167</a>
Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025- 251 с. (Высшее образование)	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/561980">https://urait.ru/bcode/561980</a>
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025- 203 с. (Высшее образование) .	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/562084">https://urait.ru/bcode/562084</a>
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для спо / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва : Юрайт, 2025- 203 с. (Профессиональное образование) .	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/562294">https://urait.ru/bcode/562294</a>
Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Юсупова Г. Г. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 180 с.	доп		<a href="https://znaniyum.ru/catalog/product/1893796">https://znaniyum.ru/catalog/product/1893796</a>
Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 463 с. — (Профессиональное образование).	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/558042">https://urait.ru/bcode/558042</a>
Алексеев, Л. С. Контроль качества воды : учебник / Алексеев Л. С. . — Изд. 4-е, перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. —	доп		<a href="https://znaniyum.ru/catalog/product/2104861">https://znaniyum.ru/catalog/product/2104861</a>



159 с.			
Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / Федоренко В. Ф., Гольятин В. Я. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2025 — 194 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/566213">https://urait.ru/bcode/566213</a>
Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для СПО / Бурачевский И. И., Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024 - 402 с. - (Профессиональное образование).	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/543285">https://urait.ru/bcode/543285</a>
Касьянов, Г. И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для СПО/Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Юрайт, 2025 - 116 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/563106">https://urait.ru/bcode/563106</a>
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник/Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2025 - 695 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/565965">https://urait.ru/bcode/565965</a>
Курочкин, А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А. А. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024 — 446 с.	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/538721">https://urait.ru/bcode/538721</a>
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 203 с.	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/563476">https://urait.ru/bcode/563476</a>
Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 259 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/558188">https://urait.ru/bcode/558188</a>
Шиляев, М. И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем : учебное пособие / Шиляев М. И., Хромова Е. М., Дорошенко Ю. Н. ; под ред. Шиляева М. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 250 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/565223">https://urait.ru/bcode/565223</a>
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/541962">https://urait.ru/bcode/541962</a>

СПО / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. – 349 с. - (Профессиональное образование).			
---	--	--	--

## 2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», электронные ресурсы (в том числе электронные библиотечные системы):

№	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	ЭБС на платформе «Лань». Учебники и учебные пособия для университетов издательства «Лань» и др.	Индивидуальный неограниченный доступ
2	<a href="http://.mppnik.ru">http://.mppnik.ru</a>	Электронные книги по пищевой промышленности («Пищевик» - информационный портал)	Индивидуальный неограниченный доступ
3	<a href="https://lib.unecon.ru/pwb">https://lib.unecon.ru/pwb</a>	Каталог учебных изданий СПбГЭУ	Индивидуальный неограниченный доступ
4.	<a href="http://urait.ru">Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (urait.ru)</a>	Образовательная платформа	Индивидуальный неограниченный доступ

## 3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Перечень практических работ дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий

Практическое занятие № 1. «Тестомесильные машины с подкатной дежой Т1 –ХТ -2А, А2 –ХТБ, Diosna. Назначение, устройство принцип действия

Практическое занятие № 2 «Тестоделительные машины для деления ржаного теста «Кузбасс», ХДФ –М2. Назначение, устройство принцип действия»

Практическое занятие № 3 «Печи малых предприятий: эксплуатационная документация, техническое обслуживание»

Практическое занятие 4 «Расчет спирального конвейера для охлаждения готовых изделий»

Практическое занятие 5 «Построить машинно-аппаратурную схему поточной линии для производства формового хлеба»

**Перечень лабораторных работ дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий**

Лабораторная работа № 1 «Изучение работы тестомесильных машин непрерывного действия» (на рабочем макете)»

**Варианты для контрольной работы дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий**

**Вариант 0.**

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

**Вариант 1.**

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

**Вариант 2.**

1. Начертите схему конвейерного расстойного шкафа РШВ и опишите его работу.
2. Укажите правила эксплуатации хлебопекарной печи БН и опишите её работу.
3. Начертите схему маятникового посадчика тестовых заготовок, опишите его устройство и принцип работы.

**Вариант 3.**

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

работу.

3. Начертите схему агрегата для производства соломки и опишите его работу.

#### Вариант 4.

1. Начертите схему посадчика тестовых заготовок ленточного типа и опишите его работу.

2. Укажите правила эксплуатации печи ПХС - 25 М и опишите её работу.

3. Начертите схему формующей головки для формирования сухарных плит и опишите её работу.

#### Вариант 5.

1. Начертите схему газоходов печи ФТЛ - 2 - 66 и опишите, как регулируются температурные режимы по зонам выпечки.

2. Начертите схему формующей головки машины для формования бараночных изделий и опишите её работу.

3. Начертите поточно-механизированную линию производства пшеничного хлеба с тупиковой печью и опишите её.

#### Вариант 6.

1. Начертите схему охлаждающего спирального конвейера и опишите его работу.

2. Укажите правила эксплуатации печи ХПП - 25 и опишите её работу.

3. Начертите поточно-механизированную линию производства соломки и опишите её.

#### Вариант 7.

1. Укажите правила эксплуатации ротационной печи и опишите её работу.

2. Начертите схему агрегата для производства соломки и опишите его работу.

3. Начертите продольный разрез делительно-закаточной машины для бараночных изделий и опишите её работу.

#### Вариант 8.

1. Начертите схему печи с электрообогревом П - 119 М и опишите её работу.

2. Начертите схему натирочной машины для бараночного теста и опишите её работу.

3. Начертите поточно-механизированную линию производства слоеных изделий.

**Темы докладов, сообщений дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий**

1. Оборудование для подготовки и дозирования сырья: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
2. Тестомесильные машины непрерывного действия: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
3. Тестомесильные машины порционного действия: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
4. Оборудование для деления: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
5. Оборудование для формования: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
6. Оборудование для расстойки теста: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
7. Хлебопекарные печи: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
8. Оборудование остывочных отделений и экспедиций: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
9. Оборудование для производства бараночных изделий: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
10. Оборудование для производства сухарных изделий: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
11. Оборудование для производства соломки и хлебных палочек: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы

**Темы рефератов дисциплины МДК. 01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий**

1. Развитие российского хлебопечения. Тенденции развития рынка хлеба в РФ.
2. Обзор современного оборудования в поточных линиях хлебопекарных предприятий г.Санкт – Петербурга.
3. Сравнительная характеристика оборудования для выпечки на малых предприятиях.
4. История механизации ручного труда в поточных линиях хлебного производства.

5. Инновационное оборудование для нанесения отделочных материалов на поверхность тестовых заготовок.
6. Учет муки и жидких ингредиентов на хлебопекарных предприятиях.
7. Современное оборудование транспортировки готовой продукции в торговую сеть.
8. Современные тестомесильные машины и агрегаты для приготовления жидких полуфабрикатов хлебопекарного производства.
9. Механизированные линии для разделки слоеных изделий.
10. Оборудование для переработки брака и возвратных отходов.
12. Автоматизированные линии для производства плоских пшеничных хлебных изделий.
13. Индустриальные хлебопекарные линии для производства батонов.
14. Индустриальные хлебопекарные линии для выпечки формового хлеба в формах с крышками и без крышек.
15. Индустриальные хлебопекарные линии для выпечки сухарей.

Требования к содержанию и структуре реферата:

Объем реферата – не менее 10 стр. машинописного текста.

Использование не менее 5 источников литературы.

Обязательно использование материалов, представленных в профессиональной периодике, на тематических выставках и передовых предприятиях отрасли.

Обязательно использование электронных баз данных.

Процедура защиты реферата: ответы на вопросы преподавателя с последующим групповым обсуждением.

### **Перечень вопросов для экзамена**

1. Современный уровень технической оснащенности предприятий хлебопекарного производства. Конструкционные материалы.
2. Классификация оборудования по характеру воздействия на продукт.
3. Понятие о машинах, аппаратах и поточных линиях.
4. Просеиватели с плоскими ситами типа А – 1-ХКМ. Назначение, устройство, принцип действия.
5. Просеиватели с барабанными ситовыми рамами типа «Бурат». Назначение, устройство, принцип действия.
6. Просеиватель типа «Пионер». Назначение, устройство, принцип действия.
7. Магнитные уловители. Требования, предъявляемые к ним.
8. Классификация тестомесильных машин.
9. Тестомесильные и взбивальные машины периодического действия.

10. Тестомесильные машины непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.
11. Автовесы для сыпучих продуктов. Назначение, устройство, принцип действия.
12. Барабанные дозаторы. Назначение, устройство, принцип действия.
13. Ленточные и шнековые дозаторы. Назначение, устройство, принцип действия.
14. Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП – 0 – 4 Назначение, устройство, принцип действия.
15. Автоматическая дозировочная станция ВНИИХП – 0 – 6. Назначение, устройство, принцип действия.
16. Типы складов муки. Технологическая характеристика. Открытые и встроенные склады муки.
17. Автомуковоз К – 1040 – 23. Назначение, устройство, принцип действия.
18. Силосы и бункеры. Назначение, устройство, принцип действия.
19. Автоматический водомерный бачок АВБ -100. Назначение, устройство, принцип действия.
20. Автоматический солемерный бачок АСБ – 20. Назначение, устройство, принцип действия.
21. Тестомесильная машина Т2 –М -63. Назначение, устройство, принцип действия.
22. Тестомесильная машина РЗ – ХТИ – 3. Назначение, устройство, принцип действия.
23. Тестомесильная машина Т1 – ХТ – 2А. Назначение, устройство, принцип действия.
24. Тестомесильная машина Diosna. Назначение, устройство, принцип действия.
25. Тестомесильная машина И8 – ХТА. Назначение, устройство, принцип действия.
26. Тестоприготовительный агрегат И8 – ХТА 6/12. Назначение, устройство, принцип действия.
27. Однобункерный агрегат РМК. Назначение, устройство, принцип действия.
28. Классификация тестоделительных машин для пшеничного и ржаного теста.
29. Тестоделитель « Кузбасс». Назначение, устройство, принцип действия.
30. Тестоделитель А2 – ХТН. Назначение, устройство, принцип действия.
31. Тестоделитель РМК. Назначение, устройство, принцип действия.
32. Тестоделительная машина РТ – 2М. Назначение, устройство, принцип действия.
33. Классификация тестоокруглительных машин.
34. Тестоокруглитель Т1 – ХТС. Назначение, устройство, принцип действия.
35. Тестозакаточная машина МЗЛ – 500. Назначение, устройство, принцип действия.

36. Тестораскаточная машина МСРТ. Назначение, устройство, принцип действия.
37. Расстойный шкаф ЛА – 23 М. Назначение, устройство, принцип действия
38. Расстойный шкаф Т1 – ХРЗ. Назначение, устройство, принцип действия.
39. Маятниковый посадчик тестовых заготовок. Назначение, устройство, принцип действия.
40. Ленточный посадчик. Назначение, устройство, принцип действия.
41. Роторно – ленточный посадчик. Назначение, устройство, принцип действия.
42. Основные типы хлебопекарных печей. Классификация хлебопекарных печей.
43. Печи с канальным обогревом ФТЛ – 2, Печь «Подмосковная» ХПП – 25. Назначение, устройство, принцип действия.
44. Печи с комбинированной системой обогрева АЦХ, ХПА – 40. Назначение, устройство, принцип действия.
45. Туннельные печи с канальным рециркуляционным обогревом ПХС – 25 М, БН. Назначение, устройство, принцип действия.
46. Печи с электрообогревом Г4 – ХПС – 40. Назначение, устройство, принцип действия.
47. Расстойно – печной агрегат П6 – ХРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
48. Оборудование для охлаждения готовых изделий. Устройство и принцип действия спирального охладителя.
49. Оборудование хлебохранилищ и экспедиции: виды, назначение и принцип действия, правила безопасной работы.
50. Машина для формования сухарных плит МПС – 2 конструкции инж. В.И. Ушникова. Назначение, устройство, принцип действия.
51. Оборудование для производства соломки. Назначение, устройство, принцип действия.
52. Оборудование для производства хлебных палочек. Назначение, устройство, принцип действия.
53. Оборудование для производства бараночных изделий. Назначение, устройство, принцип действия.
54. Оборудование для транспортирования, приёмки и сортировки готовых изделий. Назначение, устройство, принцип действия.

### Компоновка экзаменационных билетов

№ Билета	№ Вопросы		
	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3
1	1	34	54
2	2	35	53
3	3	36	52
4	4	19	51



5	5	20	50
6	6	21	49
7	7	22	48
8	8	23	47
9	9	24	46
10	10	25	45
11	11	26	44
12	12	27	43
13	13	28	42
14	14	29	41
15	15	30	40
16	16	31	39
17	17	32	38
18	18	33	37

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

<i>№ п/п Код оце- ночного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оце- ночного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обуча- ющихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оцени- вать умение анализировать и решать ти- пичные профессиональные задачи	Тема (проблема), кон- цепция, роли и ожи- даемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обуча- ющимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целепо- лагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдви- жения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного ма- териала темы, раздела или разделов дис- циплины, организованное как учебное за- нятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессиональ- ного модуля
4.	Контрольная ра- бота	Средство проверки умений применять по- лученные знания для решения задач опре- деленного типа по теме или разделу	Комплект контроль- ных заданий по ва- риантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие вклю- чить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точ- ку зрения	Перечень дискус- сионных тем для про- ведения круглого сто- ла, дискуссии, дис- пута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскры- вающая его индивидуальные образователь- ные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в ре- зультате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обу- чающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практи- ческих задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, иссле- довательских навыков, навыков практиче- ского и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуаль- ных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначен- ный для самостоятельной работы обуча-	Образец рабочей тет- ради

		ющего и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе

17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППСЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО