

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
по ПМ 04 Производство макаронных изделий
Специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

1. История развития макаронной промышленности. Задачи, стоящие перед отраслью на современном этапе
2. Сравнительная оценка сушилок для различных макаронных изделий
3. Классификация макаронных изделий
4. Техника безопасности при работе на макаронных прессах
5. Требования к качеству муки для производства макаронных изделий
6. Фасовочное и упаковочное оборудование макаронного производства
7. Добавки макаронного производства. Способы внесения и подготовки к производству
8. Матрица для формования макаронных изделий
9. Норма расхода муки на 1 тонну готовой продукции
10. Сушилки для длинных макаронных изделий
11. Замес макаронного теста. Особенности замеса при использовании добавок
12. Сравнительная оценка сушилки для коротко резанных и штампованных изделий
13. Регулирование технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества сырья
14. Стабилизаторы – накопители для макаронных изделий
15. Технологическая схема производства макаронных изделий в общем виде
16. Сравнительная оценка макаронных прессов ЛПЛ и Б6-ЛПШ
17. Матрица, их виды и обслуживание. Особенности использования для различных видов макаронных изделий
18. Устройство и работа макаронных прессов

19. Дефекты макаронных изделий, вызванные нарушением режимов сушки
20. Поточные линии для коротко резанных и штампованных изделий
21. Дефекты сырых макаронных изделий, их причины и способы устранения
22. Упаковочное оборудование макаронного производства
23. Дефекты схема производства коротко резанных макаронных изделий
24. Оборудование для подготовки добавок к производству
25. Расчет рецептур для приготовления макаронного теста
26. Линии для длинных макаронных изделий Б6-ЛМГ
27. Технологический контроль макаронного производства
28. Шкафные сушилки для макаронных изделий. Сушка в лотковых кассетах
29. Мероприятия, проводимые для снижения потерь макаронного производства
30. Механизмы разки и обдужки сырых макаронных изделий
31. Стабилизация и охлаждение изделий после сушки
32. Сушиллки для коротко резанных изделий
33. Требования к качеству готовых макаронных изделий
34. Двухкорытные макаронные прессы Б6-ЛПШ
35. Сушка макаронных изделий. Значение предварительной и окончательной сушки
36. Техника безопасности при работе с сушилками
37. Значение вакуумирования макаронного теста. Процессы при замесе теста
38. Техника безопасности при работе с матрицей
39. Подготовка добавок в макаронном производстве
40. Матрица для длинных макаронных изделий разных видов
41. Приготовление макаронного теста. Виды замесов
42. Назначение и устройство стабилизаторов – накопителей
43. Корректировка технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества муки
44. Поточные линии для производства штампованных изделий
45. Требования к качеству муки для макаронных изделий. Сравнительная оценка хлебопекарной и макаронной муки

46. Виброподсушители. Устройство, назначение и работа
47. Требования к качеству добавок макаронного производства
48. Оборудование для подготовки муки к производству
49. Разделка сырых изделий: обдувка, резка, раскладка на устройства для сушки
50. Паточные линии для производства длинных изделий

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г.Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. История развития макаронной промышленности. Задачи, стоящие перед отраслью на современном этапе
2. Сравнительная оценка сушилок для различных макаронных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Классификация макаронных изделий
2. Техника безопасности при работе на макаронных прессах
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Требования к качеству муки для производства макаронных изделий
2. Фасовочное и упаковочное оборудование макаронного производства
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Добавки макаронного производства. Способы внесения и подготовки к производству
2. Матрица для формования макаронных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5
ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Норма расхода муки на 1 тонну готовой продукции
2. Сушилки для длинных макаронных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6
ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Замес макаронного теста. Особенности замеса при использовании добавок
2. Сравнительная оценка сушилки для коротко резанных и штампованных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Регулирование технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества сырья
2. Стабилизаторы – накопители для макаронных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Технологическая схема производства макаронных изделий в общем виде
2. Сравнительная оценка макаронных прессов ЛПЛ и Б6-ЛПШ
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Матрица, их виды и обслуживание. Особенности использования для различных видов макаронных изделий
2. Устройство и работа макаронных прессов
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Дефекты макаронных изделий, вызванные нарушение режимов сушки
2. Поточные линии для коротко резанных и штампованных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Дефекты сырых макаронных изделий, их причины и способы устранения
2. Упаковочное оборудование макаронного производства
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г.Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Дефекты схема производства коротко резанных макаронных изделий
2. Оборудование для подготовки добавок к производству
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Расчет рецептур для приготовления макаронного теста
2. Линии для длинных макаронных изделий Б6-ЛМГ
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Технологический контроль макаронного производства
2. Шкафные сушилки для макаронных изделий. Сушка в лотковых кассетах
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Мероприятия, проводимые для снижения потерь макаронного производства
2. Механизмы разки и обдужки сырых макаронных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Стабилизация и охлаждение изделий после сушки
2. Сушилки для коротко резанных изделий
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Требования к качеству готовых макаронных изделий
2. Двухкорытные макаронные прессы Б6-ЛПШ
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Сушка макаронных изделий. Значение предварительной и окончательной сушки
2. Техника безопасности при работе с сушилками
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Значение вакуумирования макаронного теста. Процессы при замесе теста
2. Техника безопасности при работе с матрицей
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____ 2020г
Председатель МК _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

ПМ 04. Производство макаронных изделий.
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

1. Подготовка добавок в макаронном производстве
2. Матрица для длинных макаронных изделий разных видов
3. Задача

Преподаватель _____ Польшикова С.В.

Билет 21

1. Приготовление макаронного теста. Виды замесов
2. Назначение и устройство стабилизаторов – накопителей
3. Задача

Билет 22

1. Корректировка технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества муки
2. Поточные линии для производства штампованных изделий
3. Задача

Билет 23

1. Требования к качеству муки для макаронных изделий. Сравнительная оценка хлебопекарной и макаронной муки
2. Виброподсушители. Устройство, назначение и работа
3. Задача

Билет 24

1. Требования к качеству добавок макаронного производства
2. Оборудование для подготовки муки к производству
3. Задача

Билет 25

1. Разделка сырых изделий: обдувка, резка, раскладка на устройства для сушки
2. Поточные линии для производства длинных изделий
3. Задача

опросы к экзаменационным билетам

51. История развития макаронной промышленности. Задачи, стоящие перед отраслью на современном этапе
52. Сравнительная оценка сушилок для различных макаронных изделий
53. Классификация макаронных изделий
54. Техника безопасности при работе на макаронных прессах
55. Требования к качеству муки для производства макаронных изделий
56. Фасовочное и упаковочное оборудование макаронного производства
57. Добавки макаронного производства. Способы внесения и подготовки к производству
58. Матрица для формования макаронных изделий
59. Норма расхода муки на 1 тонну готовой продукции
60. Сушилki для длинных макаронных изделий
61. Замес макаронного теста. Особенности замеса при использовании добавок
62. Сравнительная оценка сушилки для короткорезанных и штампованных изделий
63. Регулирование технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества сырья
64. Стабилизаторы – накопители для макаронных изделий
65. Технологическая схема производства макаронных изделий в общем виде
66. Сравнительная оценка макаронных прессов ЛПЛ и Б6-ЛПШ
67. Матрица, их виды и обслуживание. Особенности использования для различных видов макаронных изделий
68. Устройство и работа макаронных прессов
69. Дефекты макаронных изделий, вызванные нарушением режимов сушки
70. Поточные линии для короткорезанных и штампованных изделий
71. Дефекты сырых макаронных изделий, их причины и способы устранения

72. Упаковочное оборудование макаронного производства
73. Дефекты схема производства короткорезанных макаронных изделий
74. Оборудование для подготовки добавок к производству
75. Расчет рецептур для приготовления макаронного теста
76. Линии для длинных макаронных изделий Б6-ЛМГ
77. Технологический контроль макаронного производства
78. Шкафные сушилки для макаронных изделий. Сушка в лотковых кассетах
79. Мероприятия, проводимые для снижения потерь макаронного производства
80. Механизмы разки и обдувки сырых макаронных изделий
81. Стабилизация и охлаждение изделий после сушки
82. Сушилки для короткорезанных изделий
83. Требования к качеству готовых макаронных изделий
84. Двухкорытные макаронные прессы Б6-ЛПШ
85. Сушка макаронных изделий. Значение предварительной и окончательной сушки
86. Техника безопасности при работе с сушилками
87. Значение вакуумирования макаронного теста. Процессы при замесе теста
88. Техника безопасности при работе с матрицей
89. Подготовка добавок в макаронном производстве
90. Матрица для длинных макаронных изделий разных видов
91. Приготовление макаронного теста. Виды замесов
92. Назначение и устройство стабилизаторов – накопителей
93. Корректировка технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества муки
94. Поточные линии для производства штампованных изделий
95. Требования к качеству муки для макаронных изделий. Сравнительная оценка хлебопекарной и макаронной муки

96. Виброподсушители. Устройство, назначение и работа
97. Требования к качеству добавок макаронного производства
98. Оборудование для подготовки муки к производству
99. Разделка сырых изделий: обдувка, резка, раскладка на устройства для сушки
100. Паточные линии для производства длинных изделий

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Протокол № _____ от _____ 20__ г

Председатель МК _____

И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ Е.В.Тулинова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий
по специальности 19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

Билет 1

4. История развития макаронной промышленности. Задачи, стоящие перед отраслью на современном этапе
5. Сравнительная оценка сушилок для различных макаронных изделий
6. Задача

Билет 2

4. Классификация макаронных изделий
5. Техника безопасности при работе на макаронных прессах
6. Задача

Билет 3

4. Требования к качеству муки для производства макаронных изделий
5. Фасовочное и упаковочное оборудование макаронного производства
6. Задача

Билет 4

4. Добавки макаронного производства. Способы внесения и подготовки к производству
5. Матрица для формования макаронных изделий
6. Задача

Билет 5

4. Норма расхода муки на 1 тонну готовой продукции
5. Сушилки для длинных макаронных изделий
6. Задача

Билет 6

4. Замес макаронного теста. Особенности замеса при использовании добавок

5. Сравнительная оценка сушилки для короткорезанных и штампованных изделий
6. Задача

Билет 7

4. Регулирование технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества сырья
5. Стабилизаторы – накопители для макаронных изделий
6. Задача

Билет 8

4. Технологическая схема производства макаронных изделий в общем виде
5. Сравнительная оценка макаронных прессов ЛПЛ и Б6-ЛПШ
6. Задача

Билет 9

4. Матрица, их виды и обслуживание. Особенности использования для различных видов макаронных изделий
5. Устройство и работа макаронных прессов
6. Задача

Билет 10

4. Дефекты макаронных изделий, вызванные нарушение режимов сушки
5. Поточные линии для короткорезанных и штампованных изделий
6. Задача

Билет 11

4. Дефекты сырых макаронных изделий, их причины и способы устранения
5. Упаковочное оборудование макаронного производства
6. Задача

Билет 12

4. Дефекты схема производства короткорезных макаронных изделий
5. Оборудование для подготовки добавок к производству
6. Задача

Билет 13

4. Расчет рецептур для приготовления макаронного теста
5. Линии для длинных макаронных изделий Б6-ЛМГ
6. Задача

Билет 14

4. Технологический контроль макаронного производства
5. Шкафные сушилки для макаронных изделий. Сушка в лотковых кассетах
6. Задача

Билет 15

4. Мероприятия, проводимые для снижения потерь макаронного производства
5. Механизмы разки и обдужки сырых макаронных изделий
6. Задача

Билет 16

4. Стабилизация и охлаждение изделий после сушки
5. Сушилки для короткорезанных изделий
6. Задача

Билет 17

4. Требования к качеству готовых макаронных изделий
5. Двухкорытные макаронные прессы Б6-ЛПШ
6. Задача

Билет 18

4. Сушка макаронных изделий. Значение предварительной и окончательной сушки
5. Техника безопасности при работе с сушилками
6. Задача

Билет 19

4. Значение вакуумирования макаронного теста. Процессы при замесе теста
5. Техника безопасности при работе с матрицей
6. Задача

Билет 20

4. Подготовка добавок в макаронном производстве
5. Матрица для длинных макаронных изделий разных видов
6. Задача

Билет 21

4. Приготовление макаронного теста. Виды замесов
5. Назначение и устройство стабилизаторов – накопителей
6. Задача

Билет 22

4. Корректировка технологического процесса производства макаронных изделий в зависимости от качества муки
5. Поточные линии для производства штампованных изделий
6. Задача

Билет 23

4. Требования к качеству муки для макаронных изделий. Сравнительная оценка хлебопекарной и макаронной муки
5. Виброподсушители. Устройство, назначение и работа
6. Задача

Билет 24

4. Требования к качеству добавок макаронного производства
5. Оборудование для подготовки муки к производству
6. Задача

Билет 25

4. Разделка сырых изделий: обдувка, резка, раскладка на устройства для сушки
5. Паточные линии для производства длинных изделий
6. Задача

Преподаватель _____ И.В.Ковалева