

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

« ___ » _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.02**

МДК 02.01 Технология изготовления карамели
основной профессиональной образовательной
программы по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2022

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, программы основного модуля ПМ.03 Изготовление карамели, халвы

Разработчики:

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Ликаева Наталья Александровна, преподаватель специальных дисциплин

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

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« ____ » _____ 2022г.

М.п.

Содержание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Изготовление карамели, халвы (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07

Кондитер сахаристых изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 3.1. Производить шоколадные массы

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель	Изготавливает леденцовую карамель в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками	Изготавливает карамель с начинкой в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 2.3. Изготавливать халву	Изготавливает халву в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

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

производства;	
---------------	--

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

работа на оборудовании для изготовления карамели;

работа на оборудовании для изготовления халвы;

уметь:

изготавливать
леденцовую карамель;
изготавливать карамель
с начинками;
изготавливать халву;
выявлять и устранять дефекты, возникающие при
изготовлении карамели, халвы;
обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы;
соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены,
промышленной санитарии пожарной безопасности при
изготовлении карамели, халвы;

знать:

характеристики сырья и материалов применяемых для
изготовления карамели, халвы;
технологический процесс приготовления
леденцовой карамели; технологический процесс
приготовления карамели с начинкой;
технологический процесс приготовления начинок;
технологический процесс изготовления халвы;
устройство, принцип действия и правила эксплуатации
оборудования для приготовления карамели, халвы;
способы устранения неполадок оборудования при
изготовлении карамели, халвы;
дефекты, возникающие при изготовлении карамели,
халвы; меры по их устранению;

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.02 (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 02.01 Технология изготовления карамели	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный	Защита отчета по практике

	зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Изготовление шоколада и шоколадных изделий**

Вариативность – 25.

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

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

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

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

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

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

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

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства шоколада, технологического оборудования шоколадного производства; лабораториях технологии и оборудования кондитерских; на учебной пекарне.

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

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

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

ПМ.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий

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

2.1. Задания

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте сахар, сорбитол, декстрозу как сырье для производства карамели.
2. Дайте определение карамели и назовите основные стадии получения карамели.
3. Вставьте на схеме змеевиковой варочной колонки с пароотделителем вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент карамели и охарактеризуйте его.
2. Охарактеризуйте процесс приготовления сахарного сиропа.
3. Вставьте на схеме формующей машины для карамели вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс приготовления инвертного сиропа.
2. Опишите технологическую схему производства карамели с начинкой.
3. Вставьте на схеме сироповарочного агрегата вместо цифр название элементов сушилки для какао-бобов.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите причины засахаривания карамельной массы.
2. Опишите процесс и способы получения карамельного сиропа.
3. Вставьте на схеме варочной станции вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения карамельной массы
2. Охарактеризуйте процесс подготовки карамельной массы к формованию.
3. Вставьте на схеме охлаждающей машины для карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс механической обработки карамельной массы
2. Опишите процесс приготовления начинок для карамели.
3. Вставьте на схеме тянульной машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования жгутов карамельной массы.
2. Охарактеризуйте способы формования карамели с начинкой.
3. Вставьте на схеме жгутовывтягивающей машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения глюкозного сиропа при производстве карамели. Назовите его аналоги, которые можно применить при производстве карамели.
2. Охарактеризуйте физико-химические изменения карамели при хранении.
3. Вставьте на схеме горизонтальной обкаточной машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите пути сохранения качества карамели при хранении.
2. Охарактеризуйте роль антикристаллизаторов при производстве карамели, назовите какие чаще всего применяются при изготовлении карамельного сиропа.
3. Вставьте на схеме участка поточной линии производства карамели с переслоеными начинками вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите основное сырье, используемое при производстве карамели и охарактеризуйте его
2. Охарактеризуйте чем можно повысить пищевую ценность карамели, с помощью каких добавочных компонентов и для чего это делают?
3. Вставьте на схеме помадосбивальной станции вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте как сырье крахмальную патоку и опишите процесс ее получения. На каком этапе вносится и с какой целью ее нужно дозировать при производстве карамели.
2. Опишите технологию производства карамели леденцовой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме формующе-заверточного агрегата вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс уваривания карамельного сиропа.
2. Опишите технологию производства карамели с переслоенной начинкой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме цепной машины для формования карамели с начинкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Поясните, что понимают под растворимостью сахарозы, назовите основные показатели растворимости сахарозы.
2. Опишите технологию производства монпансье с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме ротационной карамелережущей машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте инвертный сироп как сырье для производства карамели.
2. Опишите технологию производства карамели с жидкой начинкой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме агрегата непрерывного глянцеваания карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите способы получения карамельного сиропа.
2. Опишите технологию производства карамели леденцовой на палочке с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме змеевикового варочного аппарата вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение карамели и назовите основные стадии получения карамели.
2. Охарактеризуйте химические изменения углеводов при получении карамельной массы.
3. Вставьте на схеме диссудора вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы упаковки, маркировки, хранения и реализации карамели.
2. Охарактеризуйте причины засахаривания карамельной массы при уваривании.
3. Вставьте на схеме линии производства аэрированной карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс охлаждения карамельной массы, какие компоненты вносятся на данном этапе.
2. Дайте описание процесса проминки карамельной массы, для каких сортов карамели используется данная технологическая операция.
3. Вставьте на схеме формования карамели с начинкой на цепной машине вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ___ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности операции вытягивания карамельной массы и для каких сортов карамели применима данная технологическая операция.
2. Опишите процесс получения карамельных жгутов и пластов.
3. Вставьте на поточно-механизированной линии для формования карамели отливкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

- 1.Охарактеризуйте особенности получения подготовки начинки при формировании карамели с начинкой. Опишите на каком технологическом оборудовании происходит данный процесс и опишите его.
2. Опишите процесс механической обработки карамельной массы.
3. Вставьте на схеме линии производства молочной карамели с жидкой начинкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности и способы формования леденцовой карамели.
2. Опишите процесс производства монпансье.
3. Вставьте на схеме диссюратора вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пути сохранения карамели при хранении.
2. Назовите исторические факты возникновения карамели как изделия в различных странах.
3. Вставьте на схеме змевикового варочного аппарата вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте способы производства жевательной карамели.
2. Опишите состояние аморфной структуры карамельного изделия.
3. Вставьте на схеме линии производства карамели с переслоёнными начинками вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия

Разработал:

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

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности получения сахарного сиропа и инвертного. Какую роль выполняет антикристаллизатор при производстве сахаристых кондитерских изделий.
2. Опишите процесс подготовки к производству основного сырья при производстве начинок для карамели.
3. Вставьте на схеме линии производства жевательной карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности получения мягкой карамели. Засчет каких компонентов карамель остается мягкой при длительном хранении.
2. Опишите физико-химические свойства карамели.
3. Вставьте на схеме поточно-механизированной линии для производства карамелизованной и светлой молочной карамели вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте органолептические свойства карамели леденцовой и жевательной. Назовите отличительные особенности
2. Опишите микробиологический состав карамели без начинки.
3. Вставьте на схеме поточно-механизированной линии для формования карамели методом отливки вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте покупательский спрос и актуальность карамельного изделия в наши дни.
2. Опишите процесс превращения сахарного сиропа в инвертный и с помощью каких технологических операций достигается данное превращение.
3. Вставьте на схеме карамелеобкаточной машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	
Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
Ф.И.О _____ обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 « Кондитер сахаристых изделий » успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий в объеме <u>180</u> часов с «<u> </u>» _____ 2022 г. по «<u> </u>» _____ 2022 г. В организации _____ _____ _____ <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"><i>наименование организации, юридический адрес</i></div>

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

« ___ » _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.02**

МДК 02.01 Технология изготовления карамели
основной профессиональной образовательной
программы по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2020

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, программы основного модуля ПМ.03 Изготовление карамели, халвы

Разработчики:

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Ликаева Наталья Александровна, преподаватель специальных дисциплин

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

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« ____ » _____ 2022г.

М.п.

Содержание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Изготовление карамели, халвы (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07

Кондитер сахаристых изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 3.1. Производить шоколадные массы

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель	Изготавливает леденцовую карамель в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками	Изготавливает карамель с начинкой в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 2.3. Изготавливать халву	Изготавливает халву в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

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

производства;	
---------------	--

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

работа на оборудовании для изготовления карамели;
работа на оборудовании для изготовления халвы;

уметь:

изготавливать
леденцовую карамель;
изготавливать карамель
с начинками;
изготавливать халву;
выявлять и устранять дефекты, возникающие при
изготовлении карамели, халвы;
обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы;
соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены,
промышленной санитарии пожарной безопасности при
изготовлении карамели, халвы;

знать:

характеристики сырья и материалов применяемых для
изготовления карамели, халвы;
технологический процесс приготовления
леденцовой карамели; технологический процесс
приготовления карамели с начинкой;
технологический процесс приготовления начинок;
технологический процесс изготовления халвы;
устройство, принцип действия и правила эксплуатации
оборудования для приготовления карамели, халвы;
способы устранения неполадок оборудования при
изготовлении карамели, халвы;
дефекты, возникающие при изготовлении карамели,
халвы; меры по их устранению;

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.02 (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 02.01 Технология изготовления карамели	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный	Защита отчета по практике

	зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Изготовление шоколада и шоколадных изделий**

Вариативность – 25.

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

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

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

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

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

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

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

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства шоколада, технологического оборудования шоколадного производства; лабораториях технологии и оборудования кондитерских; на учебной пекарне.

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

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

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

ПМ.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий

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

2.1. Задания

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте сахар, сорбитол, декстрозу как сырье для производства карамели.
2. Дайте определение карамели и назовите основные стадии получения карамели.
3. Вставьте на схеме змеевиковой варочной колонки с пароотделителем вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент карамели и охарактеризуйте его.
2. Охарактеризуйте процесс приготовления сахарного сиропа.
3. Вставьте на схеме формующей машины для карамели вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс приготовления инвертного сиропа.
2. Опишите технологическую схему производства карамели с начинкой.
3. Вставьте на схеме сироповарочного агрегата вместо цифр название элементов сушилки для какао-бобов.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите причины засахаривания карамельной массы.
2. Опишите процесс и способы получения карамельного сиропа.
3. Вставьте на схеме варочной станции вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения карамельной массы
2. Охарактеризуйте процесс подготовки карамельной массы к формованию.
3. Вставьте на схеме охлаждающей машины для карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс механической обработки карамельной массы
2. Опишите процесс приготовления начинок для карамели.
3. Вставьте на схеме тянульной машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формирования жгутов карамельной массы.
2. Охарактеризуйте способы формирования карамели с начинкой.
3. Вставьте на схеме жгутовывтягивающей машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения глюкозного сиропа при производстве карамели. Назовите его аналоги, которые можно применить при производстве карамели.
2. Охарактеризуйте физико-химические изменения карамели при хранении.
3. Вставьте на схеме горизонтальной обкаточной машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите пути сохранения качества карамели при хранении.
2. Охарактеризуйте роль антикристаллизаторов при производстве карамели, назовите какие чаще всего применяются при изготовлении карамельного сиропа.
3. Вставьте на схеме участка поточной линии производства карамели с переслоеными начинками вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите основное сырье, используемое при производстве карамели и охарактеризуйте его
2. Охарактеризуйте чем можно повысить пищевую ценность карамели, с помощью каких добавочных компонентов и для чего это делают?
3. Вставьте на схеме помадосбивальной станции вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте как сырье крахмальную патоку и опишите процесс ее получения. На каком этапе вносится и с какой целью ее нужно дозировать при производстве карамели.
2. Опишите технологию производства карамели леденцовой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме формующе-заверточного агрегата вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс уваривания карамельного сиропа.
2. Опишите технологию производства карамели с переслоенной начинкой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме цепной машины для формования карамели с начинкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Поясните, что понимают под растворимостью сахарозы, назовите основные показатели растворимости сахарозы.
2. Опишите технологию производства монпансье с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме ротационной карамелережущей машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте инвертный сироп как сырье для производства карамели.
2. Опишите технологию производства карамели с жидкой начинкой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме агрегата непрерывного глянцеваания карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите способы получения карамельного сиропа.
2. Опишите технологию производства карамели леденцовой на палочке с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме змеевикового варочного аппарата вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение карамели и назовите основные стадии получения карамели.
2. Охарактеризуйте химические изменения углеводов при получении карамельной массы.
3. Вставьте на схеме диссюратора вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы упаковки, маркировки, хранения и реализации карамели.
2. Охарактеризуйте причины засахаривания карамельной массы при уваривании.
3. Вставьте на схеме линии производства аэрированной карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс охлаждения карамельной массы, какие компоненты вносятся на данном этапе.
2. Дайте описание процесса проминки карамельной массы, для каких сортов карамели используется данная технологическая операция.
3. Вставьте на схеме формования карамели с начинкой на цепной машине вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ___ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности операции вытягивания карамельной массы и для каких сортов карамели применима данная технологическая операция.
2. Опишите процесс получения карамельных жгутов и пластов.
3. Вставьте на поточно-механизированной линии для формования карамели отливкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

- 1.Охарактеризуйте особенности получения подготовки начинки при формировании карамели с начинкой. Опишите на каком технологическом оборудовании происходит данный процесс и опишите его.
2. Опишите процесс механической обработки карамельной массы.
3. Вставьте на схеме линии производства молочной карамели с жидкой начинкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности и способы формования леденцовой карамели.
2. Опишите процесс производства монпансье.
3. Вставьте на схеме диссюратора вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пути сохранения карамели при хранении.
2. Назовите исторические факты возникновения карамели как изделия в различных странах.
3. Вставьте на схеме змевикового варочного аппарата вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте способы производства жевательной карамели.
2. Опишите состояние аморфной структуры карамельного изделия.
3. Вставьте на схеме линии производства карамели с переслоёнными начинками вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия

Разработал:

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

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности получения сахарного сиропа и инвертного. Какую роль выполняет антикристаллизатор при производстве сахаристых кондитерских изделий.
2. Опишите процесс подготовки к производству основного сырья при производстве начинок для карамели.
3. Вставьте на схеме линии производства жевательной карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности получения мягкой карамели. Засчет каких компонентов карамель остается мягкой при длительном хранении.
2. Опишите физико-химические свойства карамели.
3. Вставьте на схеме поточно-механизированной линии для производства карамелизованной и светлой молочной карамели вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте органолептические свойства карамели леденцовой и жевательной. Назовите отличительные особенности
2. Опишите микробиологический состав карамели без начинки.
3. Вставьте на схеме поточно-механизированной линии для формования карамели методом отливки вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте покупательский спрос и актуальность карамельного изделия в наши дни.
2. Опишите процесс превращения сахарного сиропа в инвертный и с помощью каких технологических операций достигается данное превращение.
3. Вставьте на схеме карамелеобкаточной машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	
Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
Ф.И.О _____ обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 « Кондитер сахаристых изделий » успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий в объеме <u>180</u> часов с «<u> </u>» _____ 2022 г. по «<u> </u>» _____ 2022 г. В организации _____ _____ _____ <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"><i>наименование организации, юридический адрес</i></div>

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

« ___ » _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.02**

МДК 02.01 Технология изготовления карамели
основной профессиональной образовательной
программы по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2021

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, программы основного модуля ПМ.03 Изготовление карамели, халвы

Разработчики:

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Ликаева Наталья Александровна, преподаватель специальных дисциплин

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

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« ____ » _____ 2022г.

М.п.

Содержание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Изготовление карамели, халвы (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07

- Кондитер сахаристых изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):
- ПК 3.1. Производить шоколадные массы
 - ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия
 - ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель	Изготавливает леденцовую карамель в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками	Изготавливает карамель с начинкой в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
ПК 2.3. Изготавливать халву	Изготавливает халву в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

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

производства;	
---------------	--

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

работа на оборудовании для изготовления карамели;
работа на оборудовании для изготовления халвы;

уметь:

изготавливать
леденцовую карамель;
изготавливать карамель
с начинками;
изготавливать халву;
выявлять и устранять дефекты, возникающие при
изготовлении карамели, халвы;
обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы;
соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены,
промышленной санитарии пожарной безопасности при
изготовлении карамели, халвы;

знать:

характеристики сырья и материалов применяемых для
изготовления карамели, халвы;
технологический процесс приготовления
леденцовой карамели; технологический процесс
приготовления карамели с начинкой;
технологический процесс приготовления начинок;
технологический процесс изготовления халвы;
устройство, принцип действия и правила эксплуатации
оборудования для приготовления карамели, халвы;
способы устранения неполадок оборудования при
изготовлении карамели, халвы;
дефекты, возникающие при изготовлении карамели,
халвы; меры по их устранению;

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.02 (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 02.01 Технология изготовления карамели	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный	Защита отчета по практике

	зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Изготовление шоколада и шоколадных изделий**

Вариативность – 25.

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

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

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

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

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

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

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

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства шоколада, технологического оборудования шоколадного производства; лабораториях технологии и оборудования кондитерских; на учебной пекарне.

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

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

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

ПМ.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий

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

2.1. Задания

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте сахар, сорбитол, декстрозу как сырье для производства карамели.
2. Дайте определение карамели и назовите основные стадии получения карамели.
3. Вставьте на схеме змеевиковой варочной колонки с пароотделителем вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент карамели и охарактеризуйте его.
2. Охарактеризуйте процесс приготовления сахарного сиропа.
3. Вставьте на схеме формующей машины для карамели вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс приготовления инвертного сиропа.
2. Опишите технологическую схему производства карамели с начинкой.
3. Вставьте на схеме сироповарочного агрегата вместо цифр название элементов сушилки для какао-бобов.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите причины засахаривания карамельной массы.
2. Опишите процесс и способы получения карамельного сиропа.
3. Вставьте на схеме варочной станции вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения карамельной массы
2. Охарактеризуйте процесс подготовки карамельной массы к формованию.
3. Вставьте на схеме охлаждающей машины для карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс механической обработки карамельной массы
2. Опишите процесс приготовления начинок для карамели.
3. Вставьте на схеме тянульной машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования жгутов карамельной массы.
2. Охарактеризуйте способы формования карамели с начинкой.
3. Вставьте на схеме жгутовывтягивающей машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения глюкозного сиропа при производстве карамели. Назовите его аналоги, которые можно применить при производстве карамели.
2. Охарактеризуйте физико-химические изменения карамели при хранении.
3. Вставьте на схеме горизонтальной обкаточной машины вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите пути сохранения качества карамели при хранении.
2. Охарактеризуйте роль антикристаллизаторов при производстве карамели, назовите какие чаще всего применяются при изготовлении карамельного сиропа.
3. Вставьте на схеме участка поточной линии производства карамели с переслоеными начинками вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите основное сырье, используемое при производстве карамели и охарактеризуйте его
2. Охарактеризуйте чем можно повысить пищевую ценность карамели, с помощью каких добавочных компонентов и для чего это делают?
3. Вставьте на схеме помадосбивальной станции вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте как сырье крахмальную патоку и опишите процесс ее получения. На каком этапе вносится и с какой целью ее нужно дозировать при производстве карамели.
2. Опишите технологию производства карамели леденцовой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме формующе-заверточного агрегата вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс уваривания карамельного сиропа.
2. Опишите технологию производства карамели с переслоенной начинкой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме цепной машины для формования карамели с начинкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Поясните, что понимают под растворимостью сахарозы, назовите основные показатели растворимости сахарозы.
2. Опишите технологию производства монпансье с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме ротационной карамелережущей машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте инвертный сироп как сырье для производства карамели.
2. Опишите технологию производства карамели с жидкой начинкой с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме агрегата непрерывного глянцеваания карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите способы получения карамельного сиропа.
2. Опишите технологию производства карамели леденцовой на палочке с указанием параметров на каждой технологической операции.
3. Вставьте на схеме змеевикового варочного аппарата вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение карамели и назовите основные стадии получения карамели.
2. Охарактеризуйте химические изменения углеводов при получении карамельной массы.
3. Вставьте на схеме диссюратора вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы упаковки, маркировки, хранения и реализации карамели.
2. Охарактеризуйте причины засахаривания карамельной массы при уваривании.
3. Вставьте на схеме линии производства аэрированной карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс охлаждения карамельной массы, какие компоненты вносятся на данном этапе.
2. Дайте описание процесса проминки карамельной массы, для каких сортов карамели используется данная технологическая операция.
3. Вставьте на схеме формования карамели с начинкой на цепной машине вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ___ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности операции вытягивания карамельной массы и для каких сортов карамели применима данная технологическая операция.
2. Опишите процесс получения карамельных жгутов и пластов.
3. Вставьте на поточно-механизированной линии для формования карамели отливкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

- 1.Охарактеризуйте особенности получения подготовки начинки при формировании карамели с начинкой. Опишите на каком технологическом оборудовании происходит данный процесс и опишите его.
2. Опишите процесс механической обработки карамельной массы.
3. Вставьте на схеме линии производства молочной карамели с жидкой начинкой вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности и способы формования леденцовой карамели.
2. Опишите процесс производства монпансье.
3. Вставьте на схеме диссюратора вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пути сохранения карамели при хранении.
2. Назовите исторические факты возникновения карамели как изделия в различных странах.
3. Вставьте на схеме змевикового варочного аппарата вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте способы производства жевательной карамели.
2. Опишите состояние аморфной структуры карамельного изделия.
3. Вставьте на схеме линии производства карамели с переслоёнными начинками вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия

Разработал:

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

Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности получения сахарного сиропа и инвертного. Какую роль выполняет антикристаллизатор при производстве сахаристых кондитерских изделий.
2. Опишите процесс подготовки к производству основного сырья при производстве начинок для карамели.
3. Вставьте на схеме линии производства жевательной карамели вместо цифр название элементов.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте особенности получения мягкой карамели. Засчет каких компонентов карамель остается мягкой при длительном хранении.
2. Опишите физико-химические свойства карамели.
3. Вставьте на схеме поточно-механизированной линии для производства карамелизованной и светлой молочной карамели вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте органолептические свойства карамели леденцовой и жевательной. Назовите отличительные особенности
2. Опишите микробиологический состав карамели без начинки.
3. Вставьте на схеме поточно-механизированной линии для формования карамели методом отливки вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

МДК 02.01 Технология изготовления карамели

Курс 2.Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте покупательский спрос и актуальность карамельного изделия в наши дни.
2. Опишите процесс превращения сахарного сиропа в инвертный и с помощью каких технологических операций достигается данное превращение.
3. Вставьте на схеме карамелеобкаточной машины вместо цифр название элементов.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	
Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
Ф.И.О _____ обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 « Кондитер сахаристых изделий » успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий в объеме <u>180</u> часов с «<u> </u>» _____ 2022 г. по «<u> </u>» _____ 2022 г. В организации _____ _____ _____ <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"><i>наименование организации, юридический адрес</i></div>

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	

