

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.04**

Изготовление мармеладо-пастильных изделий

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

Разработчики:

Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

Ликаева Наталья Александровна
Мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г. А.

Содержание:

Общие положения.....	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).....	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	11
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике.....	11
Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	14

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **Изготовление мармеладо-пастильных изделий** и профессиональными (ПК) и общими (ОК)

компетенциями.

Рабочим учебным планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, промежуточная аттестация по МДК.01.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является **экзамен квалификационный**.

Форма проведения экзамена: комплексный, состоит из двух частей:

- оценки теоретических знаний, в виде тестовых заданий
- оценки выполнения практической части при проведении работ по изготовлению сахаристых кондитерских изделий, изученных в рамках модуля

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	Дифференцированный зачет	устный
Учебная практика	Зачет	устный
Производственная практика	ДЗ	Ознакомление с аттестационным листом

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1 В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Изготавливать мармелад	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве мармелада</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении мармелада.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве мармелада.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении мармелада.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления мармелада.</p>
ПК 4.2. Изготавливать пастилу	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка к производству.</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов.</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве пастилы.</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении пастилы.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве пастилы.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении мармелада.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления пастилы.</p>
ПК 4.3. Изготавливать зефир	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов.</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве зефира.</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении зефираа.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве зефира.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических</p>

	правил при изготовлении зефира. Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления зефира.
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии кондитера
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции выбор технологического процесса в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при производстве кондитерских изделий аргументированность принятия решения в производственной ситуации прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации

и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применение в деятельности средств коммуникации применение информации, представленной в электронном виде использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения продуктивность решения конфликтных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	демонстрация процесса самообучения исследование смены технологий
ОК 10.Выполнять воинскую обязанность (юноши)	Своевременная постановка на воинский учет

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

уметь:

- изготавливать мармелад;
- изготавливать пастилу;
- изготавливать зефир;
- обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;

знать:

- характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- процесс изготовления мармелада;
- роль студнеобразующих компонентов;
- процесс изготовления пастилы;
- процесс изготовления зефира;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий, и меры по их устранению.

экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные и практические задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля, а также успешно прошедшие производственную практику в рамках данного профессионального модуля.

2.2. Требования к кадровому обеспечению оценки

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному профессиональному модулю, в экзаменуемой группе, мастером производственного обучения, который проводил учебную практику и представитель организации, проводивший производственную практику .

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

Портфолио формируется и оформляется в соответствии с Положением о портфолио студента, утвержденным образовательным учреждением. Портфолио студента должно содержать следующие разделы:

Мои документы. Может содержать документы студента, показывающие развитие и рост в обучении: зачетные книжки, свидетельства, удостоверения о присвоении квалификации, категории, разряда, получении дополнительного образования и т. п.

2. Отзывы. Данный раздел включает в себя:

характеристики отношения студента к различным видам деятельности, способности работать в коллективе, общаться с коллегами, брать на себя ответственность за работу членов коллектива и т.п. Данные характеристики предоставляются педагогами, руководителями практики, родителями, возможно однокурсниками, работниками системы дополнительного образования и др.

письменный анализ самого студента своей деятельности и ее результатов.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентам.

Требования к производственной практике

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании дневника и отчета по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.1 Форма отчета и дневника по производственной практике

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

Место прохождения ПП _____

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2019 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Титульный лист
Направление на практику
Задание на практику
Договор
Аттестационный лист
Характеристика предприятия
Самоанализ производственной практики
Дневник
Приложение

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ
ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

НАПРАВЛЕНИЕ
на производственную практику

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

Профессия 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»
ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

Курс 3 Группа К - 363

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2019 года по 24.03. 2019 года

Место проведения практики _____

(организационно- правовая форма организации, наименование, адрес, телефон)

Цель практики: Получить практический опыт работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

Старший мастер _____ О.Ю.Кончакова

Мастер ПО _____

Дата выдачи « 28 » 01 _____ 2019 года

М.П.

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Приступил (а) к практике

« _____ » _____ 2019 г.

Завершил (а) практику

« _____ » _____ 2019 г.

Руководитель организации _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 2019 г.

М.П.

**НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППИП»)**

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № 2 от 13.09.2018 г
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г.А.

Согласовано
Зам.директора по УПР
_____ Чупина А.В.

**ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

В объеме _____ **252** _____ часов

Студент (ка) _____

(Ф.И.О.)

Обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «**Кондитер сахаристых изделий**» в ГАПОУ НСО «НКППИП»

Срок прохождения производственной практики: с **04.02. 2019** года по **24.03.019** года

На предприятии _____

(Место проведения практики, организационно- правовая форма организации, наименование, адрес, телефон)

Виды работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение
1	Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления мармеладо-пастильных изделий (назначение, устройство и принцип работы).

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППИП» _____

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 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
ПМ 05 Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий
 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 2018 г. по « ____ » _____ 2018 г.
 В организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления мармеладо-пастильных изделий (назначение, устройство и принцип работы).	
Работать на оборудовании для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий.	Информационная справка об оборудовании, применяемом для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий (назначение, устройство и принцип работы).	

Характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

Занимаемая _____ должность _____ на _____ период _____ прохождения практики _____

Отношение практиканта к работе:

№	Показатели	Результат
1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Характеристика предприятия

Название предприятия (Тип предприятия, организационно-правовая форма) _____

Адрес предприятия, телефон _____

Директор предприятия _____

Технологическая характеристика предприятия (цеха, залы, помещения и т.п., численность работников)

Основные направления деятельности предприятия _____

Потребность организации в специалистах _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

САМОАНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Период прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики

Задачи, которые вы ставили перед собой на период практики:

Какие знания, умения и навыки освоены в процессе практики

Трудности, которые вы испытывали во время прохождения производственной практики

Выполненные дополнительные задания

Все ли задачи практики удалось решить /не решить (почему) _____

Какую оценку вы бы себе поставили по итогам производственной практики? _____

ДНЕВНИК
производственной практики

Ф.И.О. студента _____

Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Группа № _____ Курс _____

В объеме _____ часов с « » _____ 2018 года по « » _____ 2018 года

Ф.И.О. руководителя практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

Предприятие _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия

М.П.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОСы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Изготовление конфет, драже по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет и драже

Общие компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Выполнять воинскую обязанность (юноши)

5.2 Задания для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена, оценка освоения теоретического курса.

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

За
да
ни
я

для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение фуруцелларана, желатина и агароида и охарактеризуйте их свойства.
2. Перечислите виды фруктово-ягодного мармелада и охарактеризуйте их.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агара	
Приготовление АСПС	
Уваривание жележной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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 №4

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение пастиле и расскажите о ее свойствах.
2. Дайте определение мармеладу, перечислите и охарактеризуйте его виды.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агароиде, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агароида	
Приготовление АСПС	
Уваривание жележной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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

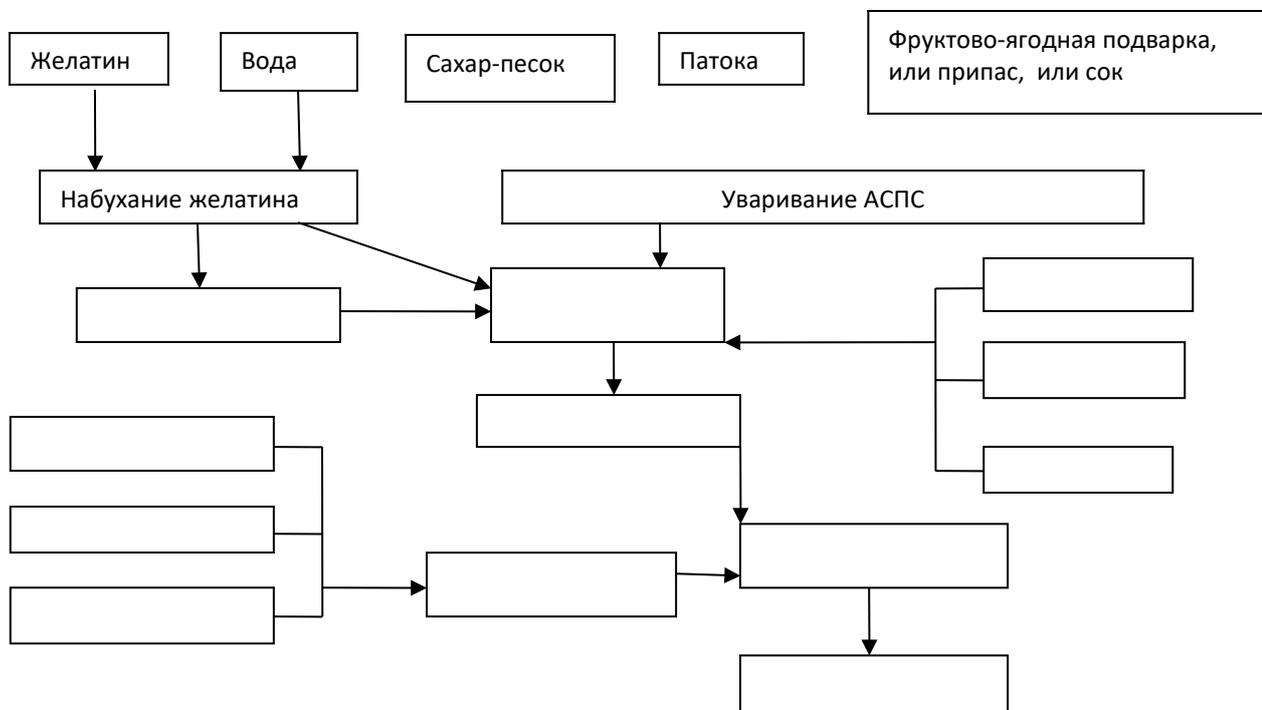
Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение зефира и расскажите о его свойствах.
2. Опишите технологию желейного мармелада и его параметры при производстве.
3. Разместите на схеме недостающие слова в схеме производства желейного маормелада на желатине:



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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите технологию фруктово-ягодного мармелада и его параметры при производстве.
2. Охарактеризуйте механизм образования пектинового студня.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении пастильной массы на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья	
Приготовление АСПС	
Получение сахаро-яблочной смеси	
Сбивание пастильной массы	
Формование	
Выстойка	
Расфасовка, упаковка изделий	

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:

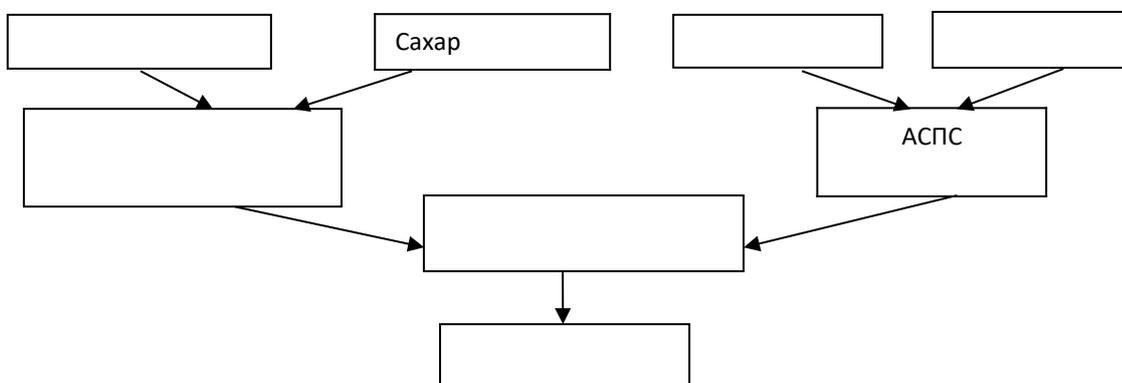
Преподаватель Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент мармеладо-пастильных изделий и классифицируйте их.
2. Опишите процесс приготовления фруктово-ягодной смеси для производства фруктового мармелада.
3. Разместите на схеме получения пастильной массы на агаре недостающие слова:



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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите технологию пастилы и его параметры при производстве.
2. Опишите студнеобразующую способность пектиновых веществ
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении зефира, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья	
Приготовление АСПС	
Получение сахаро-яблочной смеси	
Приготовление зефирной массы	
Отсадка зефирной массы	
Выстойка	
Застудневание и подсушка половинок зефира	
Опудривание и склеивание половинок зефира	
Выстойка и подсушивание зефира	
Упаковывание	

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:

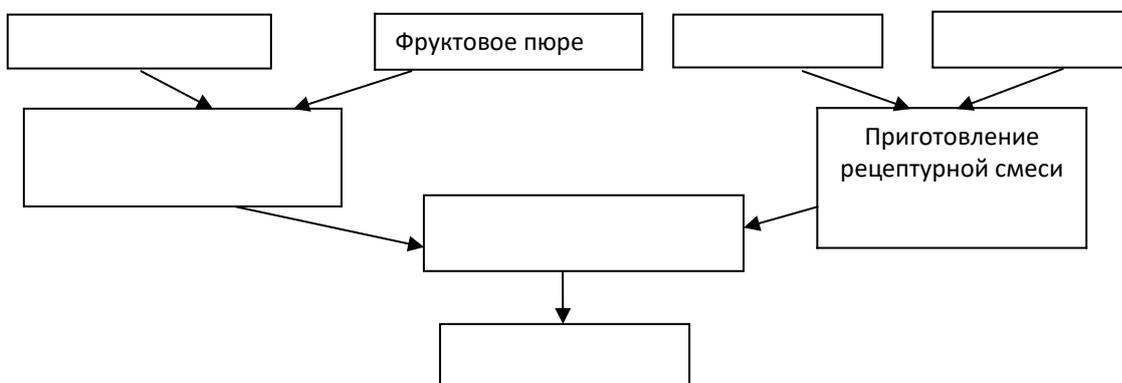
Преподаватель Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс уваривания фруктово-сахарной смеси.
2. Охарактеризуйте процессы темперирования и формования мармеладной массы.
3. Разместите на схеме получения пастильной массы на агаре недостающие слова:



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
« ____ » _____ 2022г.

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования и выстойки мармеладной массы
2. Охарактеризуйте процесс сушки мармелада.
3. Начертите схему агрегата ШЗД для непрерывного сбивания зефирной массы под давлением.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите как осуществляется расфасовка, упаковка и хранение яблочного мармелада
2. Перечислите виды желевого мармелада и его особенности
3. Начертите схему механизированной поточной линии производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки”.

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 №12

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите как определить степень набухания и дайте определение этому понятию.
2. Опишите процесс растворения студнеобразователей
3. Начертите схему агрегата для формования брикетов пластового мармелада.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс студнеобразования агароподобных веществ.
2. Составьте технологическую схему производства желейного мармелада на агареи агароиде.
3. Начертите схему работы мармеладоотливочной машины

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 №14

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите схему производства желейного формового мармелада на желатине.
2. Охарактеризуйте процесс набухания и растворения желатина при производстве желейного формового мармелада.
3. Начертите схему агрегата безлотковой разливки пастильной массы.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы уваривания фруктово-сахаро-паточного сиропа, приготовления мармеладной массы и формования для приготовления желейного формового мармелада.
2. Охарактеризуйте процесс глянцеваания мармелада.
3. Начертите схему зефиrootсадоочной машины.

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 №16

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите физико-химические основы пенообразования
2. Охарактеризуйте виды и основное сырье пастильных изделий.
3. Подпишите на технологической схеме приготовления мармеладной и сбивной массы все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние рецептурных компонентов на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте технологическую схему производства пастильных изделий.
3. Подпишите на схеме линии для производства мармелада А2-ШЛЖ все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние температуры на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте способы получения пастильных масс.
3. Подпишите на схеме линии для производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки” А2-ШЛД все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние продолжительности сбивания на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте особенности получения массы для зефира.
3. Подпишите на технологической схеме приготовления мармеладной и сбивной массы все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования пастилы и зефира.
2. Охарактеризуйте процессы упаковки, расфасовки и хранения пастильных изделий.
3. Подпишите на схеме линии для производства зефира на пектине все цифры, которые обозначают оборудование.

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 №21

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите особенности технологии лукама.
2. Перечислите документы и стандарты на мармеладо-пастильные изделия и расскажите коротко о структуре документа.

3. Подпишите на поточно-механизированной линии для производства глазированной зефира на агаре все цифры, которые обозначают оборудование.

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 №22

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс приготовления крахмало-сахарной смеси.
2. Опишите историю создания лукума.
3. Подпишите на поточно-механизированной линии по производству мармелада все цифры, которые обозначают оборудование.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

профессионального цикла по профессиям
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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите историю создания мармелада.
2. Охарактеризуйте брак и отходы в мармеладном производстве.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении фруктового мармелада, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья к производству	
Приготовление рецептурной фруктово-сахарной смеси	
Уваривание мармеладной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Формования, выстойка изделий	
Сушка мармелада	
Расфасовка, упаковка	

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»

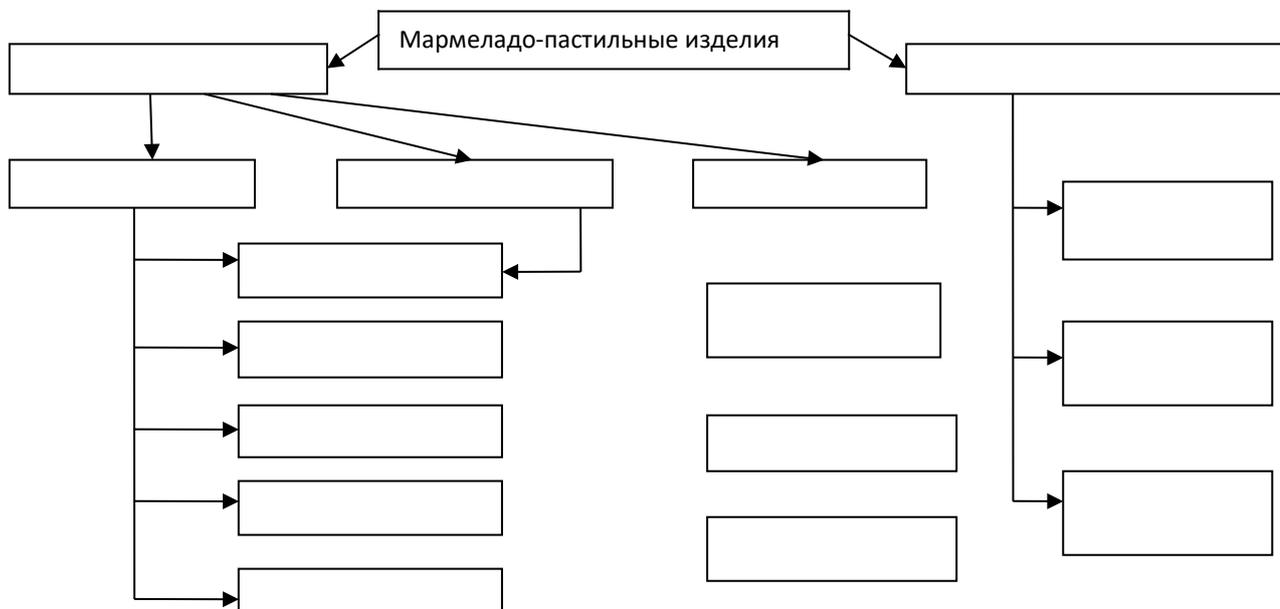
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите историю создания пастилы.
2. Опишите брак и отходы в пастильном производстве.
3. Разместите на схеме недостающие слова в классификации мармеладно-пастильных изделий:



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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий
 Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент мармеладо-пастильных изделий и классифицируйте их.
2. Дайте определение зефира и расскажите о его свойствах.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агара	
Приготовление АСПС	

Уваривание желейной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2015.- 360 стр.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий (5-е издание) М.: Академия, 2016.- 480 стр.
3. Кузнецова, Л.С. Производство мармеладно-пастильных изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 246 с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: ДеЛиПринт, 2007. – 532 с.: ил.
2. Олейникова, А.Я Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.: ил.
3. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с. – (Сборник технологических нормативов)

Интернет-ресурсы

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru.
2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com.

5.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

– рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного ответа перед сдачей);

Критерии оценивания устного ответа при проведении дифференцированного зачета

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности, в определении понятий, или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.04**

Изготовление мармеладо-пастильных изделий

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

Разработчики:

Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

Ликаева Наталья Александровна
Мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г. А.

Содержание:

Общие положения.....	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).....	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	11
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике.....	11
Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	14

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **Изготовление мармеладо-пастильных изделий** и профессиональными (ПК) и общими (ОК)

компетенциями.

Рабочим учебным планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, промежуточная аттестация по МДК.01.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является **экзамен квалификационный**.

Форма проведения экзамена: комплексный, состоит из двух частей:

- оценки теоретических знаний, в виде тестовых заданий
- оценки выполнения практической части при проведении работ по изготовлению сахаристых кондитерских изделий, изученных в рамках модуля

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	Дифференцированный зачет	устный
Учебная практика	Зачет	устный
Производственная практика	ДЗ	Ознакомление с аттестационным листом

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1 В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Изготавливать мармелад	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве мармелада</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении мармелада.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве мармелада.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении мармелада.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления мармелада.</p>
ПК 4.2. Изготавливать пастилу	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка к производству.</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов.</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве пастилы.</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении пастилы.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве пастилы.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении мармелада.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления пастилы.</p>
ПК 4.3. Изготавливать зефир	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов.</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве зефира.</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении зефираа.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве зефира.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических</p>

	правил при изготовлении зефира. Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления зефира.
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии кондитера
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции выбор технологического процесса в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при производстве кондитерских изделий аргументированность принятия решения в производственной ситуации прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации

и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применение в деятельности средств коммуникации применение информации, представленной в электронном виде использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения продуктивность решения конфликтных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	демонстрация процесса самообучения исследование смены технологий
ОК 10.Выполнять воинскую обязанность (юноши)	Своевременная постановка на воинский учет

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

уметь:

- изготавливать мармелад;
- изготавливать пастилу;
- изготавливать зефир;
- обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;

знать:

- характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- процесс изготовления мармелада;
- роль студнеобразующих компонентов;
- процесс изготовления пастилы;
- процесс изготовления зефира;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий, и меры по их устранению.

экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные и практические задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля, а также успешно прошедшие производственную практику в рамках данного профессионального модуля.

2.2. Требования к кадровому обеспечению оценки

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному профессиональному модулю, в экзаменуемой группе, мастером производственного обучения, который проводил учебную практику и представитель организации, проводивший производственную практику .

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

Портфолио формируется и оформляется в соответствии с Положением о портфолио студента, утвержденным образовательным учреждением. Портфолио студента должно содержать следующие разделы:

Мои документы. Может содержать документы студента, показывающие развитие и рост в обучении: зачетные книжки, свидетельства, удостоверения о присвоении квалификации, категории, разряда, получении дополнительного образования и т. п.

2. Отзывы. Данный раздел включает в себя:

характеристики отношения студента к различным видам деятельности, способности работать в коллективе, общаться с коллегами, брать на себя ответственность за работу членов коллектива и т.п. Данные характеристики предоставляются педагогами, руководителями практики, родителями, возможно однокурсниками, работниками системы дополнительного образования и др.

письменный анализ самого студента своей деятельности и ее результатов.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентам.

Требования к производственной практике

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании дневника и отчета по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.1 Форма отчета и дневника по производственной практике

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

Место прохождения ПП _____

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2019 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Титульный лист
Направление на практику
Задание на практику
Договор
Аттестационный лист
Характеристика предприятия
Самоанализ производственной практики
Дневник
Приложение

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ
ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

НАПРАВЛЕНИЕ
на производственную практику

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

Профессия 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»
ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

Курс 3 Группа К - 363

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2019 года по 24.03. 2019 года

Место проведения практики _____

(организационно- правовая форма организации, наименование, адрес, телефон)

Цель практики: Получить практический опыт работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

Старший мастер _____ О.Ю.Кончакова

Мастер ПО _____

Дата выдачи « 28 » 01 _____ 2019 года

М.П.

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Приступил (а) к практике

« _____ » _____ 2019 г.

Завершил (а) практику

« _____ » _____ 2019 г.

Руководитель организации _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 2019 г.

М.П.

**НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППИП»)**

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № 2 от 13.09.2018 г
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г.А.

Согласовано
Зам.директора по УПР
_____ Чупина А.В.

**ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

В объеме 252 часов

Студент (ка) _____

(Ф.И.О.)

Обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» в ГАПОУ НСО «НКППИП»

Срок прохождения производственной практики: с 04.02.2019 года по 24.03.2019 года

На предприятии _____

(Место проведения практики, организационно- правовая форма организации, наименование, адрес, телефон)

Виды работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение
1	Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления мармеладо-пастильных изделий (назначение, устройство и принцип работы).

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППИП» _____

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 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
ПМ 05 Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий
 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 2018 г. по « ____ » _____ 2018 г.
 В организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления мармеладо-пастильных изделий (назначение, устройство и принцип работы).	
Работать на оборудовании для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий.	Информационная справка об оборудовании, применяемом для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий (назначение, устройство и принцип работы).	

Характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

Занимаемая _____ должность _____ на _____ период _____ прохождения практики _____

Отношение практиканта к работе:

№	Показатели	Результат
1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

8.	Другое	
----	--------	--

Качество выполнения работы:

Виды работ	удовлетворительно	хорошо	отлично
Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий			
Работать на оборудовании для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий.			

Руководитель практики от «предприятия» _____ / _____
 Подпись _____ ФИО, должность _____
 М.П.

Руководитель практики от «колледжа» _____ / _____
 Подпись _____ ФИО, должность _____

С результатами прохождения практики ознакомлен _____ / _____
 ФИО студента _____

Характеристика предприятия

Название предприятия (Тип предприятия, организационно-правовая форма) _____

Адрес предприятия, телефон _____

Директор предприятия _____

Технологическая характеристика предприятия (цеха, залы, помещения и т.п., численность работников)

Основные направления деятельности предприятия _____

Потребность организации в специалистах _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

САМОАНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Период прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики

Задачи, которые вы ставили перед собой на период практики:

Какие знания, умения и навыки освоены в процессе практики

Трудности, которые вы испытывали во время прохождения производственной практики

Выполненные дополнительные задания

Все ли задачи практики удалось решить /не решить (почему) _____

Какую оценку вы бы себе поставили по итогам производственной практики? _____

ДНЕВНИК
производственной практики

Ф.И.О. студента _____

Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Группа № _____ Курс _____

В объеме _____ часов с « » _____ 2018 года по « » _____ 2018 года

Ф.И.О. руководителя практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

Предприятие _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия

М.П.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОСы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Изготовление конфет, драже по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет и драже

Общие компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Выполнять воинскую обязанность (юноши)

5.2 Задания для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена, оценка освоения теоретического курса.

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

За
да
ни
я

для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение фуцелларана, желатина и агароида и охарактеризуйте их свойства.
2. Перечислите виды фруктово-ягодного мармелада и охарактеризуйте их.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении желевого мармелада на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агара	
Приготовление АСПС	
Уваривание желевой массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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 №4

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение пастиле и расскажите о ее свойствах.
2. Дайте определение мармеладу, перечислите и охарактеризуйте его виды.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агароиде, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агароида	
Приготовление АСПС	
Уваривание жележной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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

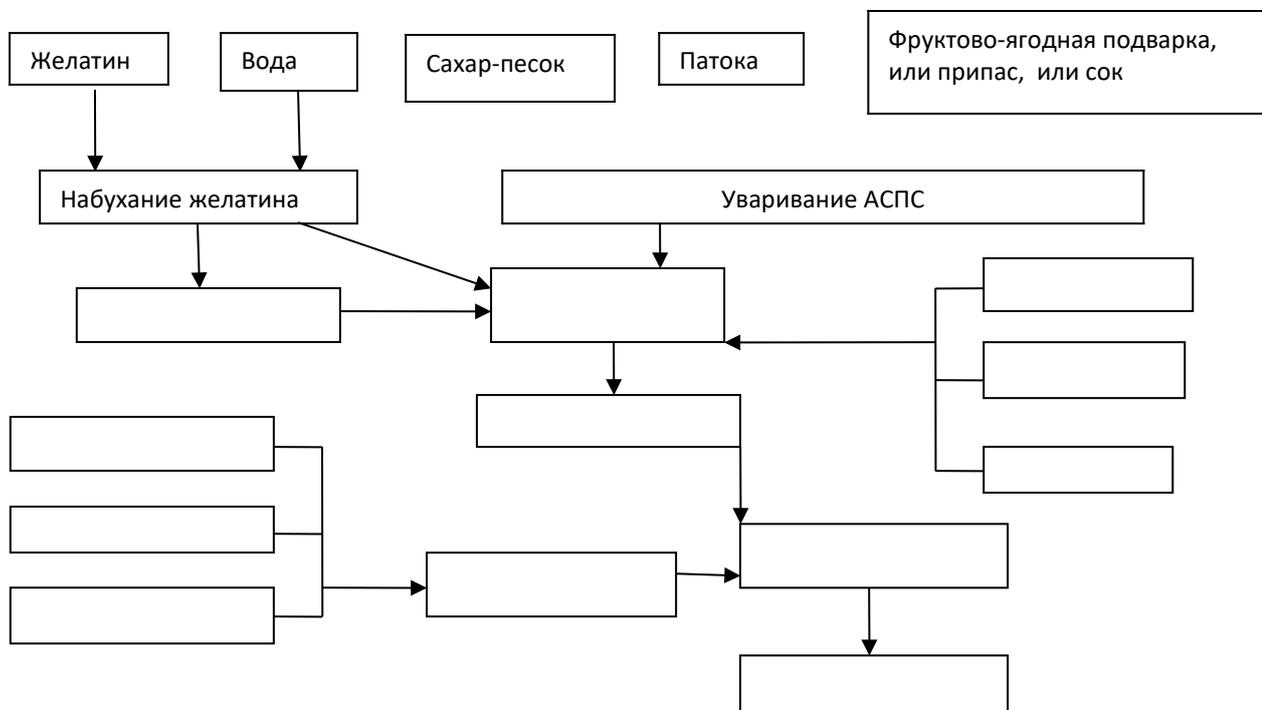
Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение зефира и расскажите о его свойствах.
2. Опишите технологию желейного мармелада и его параметры при производстве.
3. Разместите на схеме недостающие слова в схеме производства желейного маормелада на желатине:



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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите технологию фруктово-ягодного мармелада и его параметры при производстве.
2. Охарактеризуйте механизм образования пектинового студня.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении пастильной массы на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья	
Приготовление АСПС	
Получение сахаро-яблочной смеси	
Сбивание пастильной массы	
Формование	
Выстойка	
Расфасовка, упаковка изделий	

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:

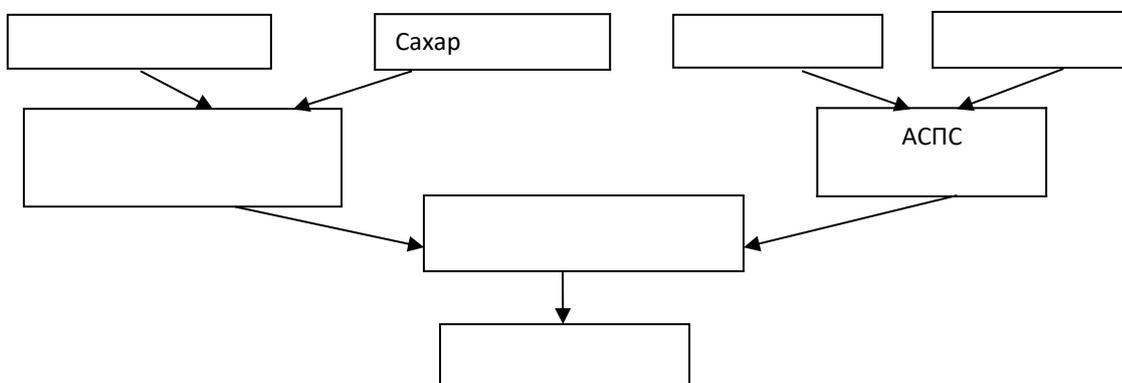
Преподаватель Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент мармеладо-пастильных изделий и классифицируйте их.
2. Опишите процесс приготовления фруктово-ягодной смеси для производства фруктового мармелада.
3. Разместите на схеме получения пастильной массы на агаре недостающие слова:



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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите технологию пастилы и его параметры при производстве.
2. Опишите студнеобразующую способность пектиновых веществ
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении зефира, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья	
Приготовление АСПС	
Получение сахаро-яблочной смеси	
Приготовление зефирной массы	
Отсадка зефирной массы	
Выстойка	
Застудневание и подсушка половинок зефира	
Опудривание и склеивание половинок зефира	
Выстойка и подсушивание зефира	
Упаковывание	

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:

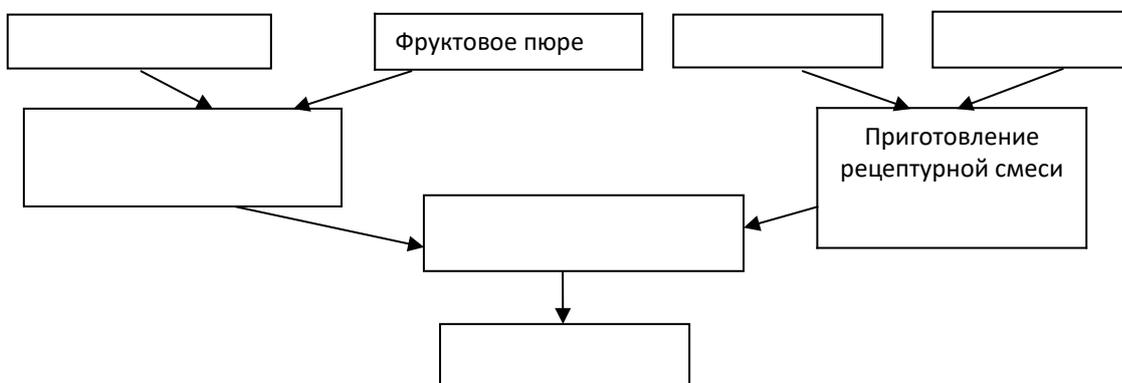
Преподаватель Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс уваривания фруктово-сахарной смеси.
2. Охарактеризуйте процессы темперирования и формования мармеладной массы.
3. Разместите на схеме получения пастильной массы на агаре недостающие слова:



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
« ____ » _____ 2022г.

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования и выстойки мармеладной массы
2. Охарактеризуйте процесс сушки мармелада.
3. Начертите схему агрегата ШЗД для непрерывного сбивания зефирной массы под давлением.

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 №11

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите как осуществляется расфасовка, упаковка и хранение яблочного мармелада
2. Перечислите виды желевого мармелада и его особенности
3. Начертите схему механизированной поточной линии производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки”.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите как определить степень набухания и дайте определение этому понятию.
2. Опишите процесс растворения студнеобразователей
3. Начертите схему агрегата для формования брикетов пластового мармелада.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс студнеобразования агароподобных веществ.
2. Составьте технологическую схему производства желейного мармелада на агареи агароиде.
3. Начертите схему работы мармеладоотливочной машины

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 №14

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите схему производства желейного формового мармелада на желатине.
2. Охарактеризуйте процесс набухания и растворения желатина при производстве желейного формового мармелада.
3. Начертите схему агрегата безлотковой разливки пастильной массы.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы уваривания фруктово-сахаро-паточного сиропа, приготовления мармеладной массы и формования для приготовления желейного формового мармелада.
2. Охарактеризуйте процесс глянцеваания мармелада.
3. Начертите схему зефиrootсадоочной машины.

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 №16

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите физико-химические основы пенообразования
2. Охарактеризуйте виды и основное сырье пастильных изделий.
3. Подпишите на технологической схеме приготовления мармеладной и сбивной массы все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние рецептурных компонентов на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте технологическую схему производства пастильных изделий.
3. Подпишите на схеме линии для производства мармелада А2-ШЛЖ все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние температуры на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте способы получения пастильных масс.
3. Подпишите на схеме линии для производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки” А2-ШЛД все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние продолжительности сбивания на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте особенности получения массы для зефира.
3. Подпишите на технологической схеме приготовления мармеладной и сбивной массы все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования пастилы и зефира.
2. Охарактеризуйте процессы упаковки, расфасовки и хранения пастильных изделий.
3. Подпишите на схеме линии для производства зефира на пектине все цифры, которые обозначают оборудование.

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 №21

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите особенности технологии лукама.
2. Перечислите документы и стандарты на мармеладо-пастильные изделия и расскажите коротко о структуре документа.

3. Подпишите на поточно-механизированной линии для производства глазированной зефира на агаре все цифры, которые обозначают оборудование.

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 №22

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс приготовления крахмало-сахарной смеси.
2. Опишите историю создания лукума.
3. Подпишите на поточно-механизированной линии по производству мармелада все цифры, которые обозначают оборудование.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

профессионального цикла по профессиям
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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите историю создания мармелада.
2. Охарактеризуйте брак и отходы в мармеладном производстве.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении фруктового мармелада, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья к производству	
Приготовление рецептурной фруктово-сахарной смеси	
Уваривание мармеладной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Формования, выстойка изделий	
Сушка мармелада	
Расфасовка, упаковка	

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»

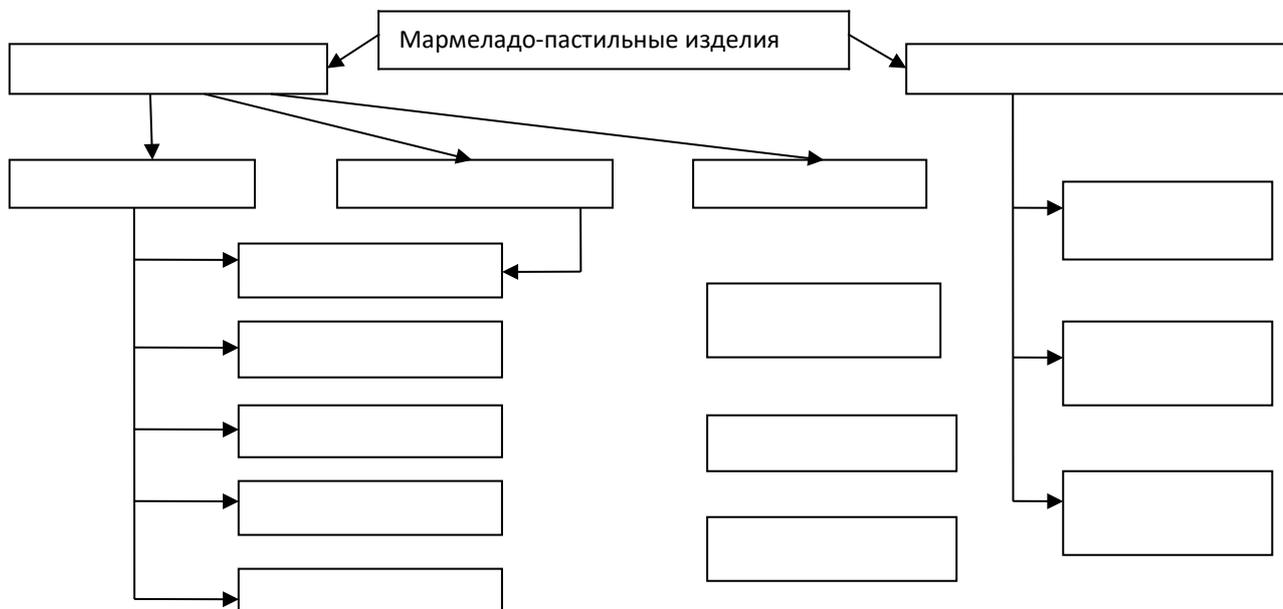
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите историю создания пастилы.
2. Опишите брак и отходы в пастильном производстве.
3. Разместите на схеме недостающие слова в классификации мармеладно-пастильных изделий:



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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент мармеладо-пастильных изделий и классифицируйте их.
2. Дайте определение зефира и расскажите о его свойствах.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агара	
Приготовление АСПС	

Уваривание желейной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2015.- 360 стр.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий (5-е издание) М.: Академия, 2016.- 480 стр.
3. Кузнецова, Л.С. Производство мармеладно-пастильных изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 246 с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: ДеЛиПринт, 2007. – 532 с.: ил.
2. Олейникова, А.Я Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.: ил.
3. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с. – (Сборник технологических нормативов)

Интернет-ресурсы

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru.
2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com.

5.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

– рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного ответа перед сдачей);

Критерии оценивания устного ответа при проведении дифференцированного зачета

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности, в определении понятий, или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.04**

Изготовление мармеладо-пастильных изделий

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

Разработчики:

Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

Ликаева Наталья Александровна
Мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г. А.

Содержание:

Общие положения.....	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).....	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	11
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике.....	11
Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	14

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **Изготовление мармеладо-пастильных изделий** и профессиональными (ПК) и общими (ОК)

компетенциями.

Рабочим учебным планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, промежуточная аттестация по МДК.01.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является **экзамен квалификационный**.

Форма проведения экзамена: комплексный, состоит из двух частей:

- оценки теоретических знаний, в виде тестовых заданий
- оценки выполнения практической части при проведении работ по изготовлению сахаристых кондитерских изделий, изученных в рамках модуля

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	Дифференцированный зачет	устный
Учебная практика	Зачет	устный
Производственная практика	ДЗ	Ознакомление с аттестационным листом

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1 В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Изготавливать мармелад	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве мармелада</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении мармелада.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве мармелада.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении мармелада.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления мармелада.</p>
ПК 4.2. Изготавливать пастилу	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка к производству.</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов.</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве пастилы.</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении пастилы.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве пастилы.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении мармелада.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления пастилы.</p>
ПК 4.3. Изготавливать зефир	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов.</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве зефира.</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении зефираа.</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве зефира.</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических</p>

	правил при изготовлении зефира. Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления зефира.
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии кондитера
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции выбор технологического процесса в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при производстве кондитерских изделий аргументированность принятия решения в производственной ситуации прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации

и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применение в деятельности средств коммуникации применение информации, представленной в электронном виде использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения продуктивность решения конфликтных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	демонстрация процесса самообучения исследование смены технологий
ОК 10.Выполнять воинскую обязанность (юноши)	Своевременная постановка на воинский учет

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

уметь:

- изготавливать мармелад;
- изготавливать пастилу;
- изготавливать зефир;
- обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;

знать:

- характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- процесс изготовления мармелада;
- роль студнеобразующих компонентов;
- процесс изготовления пастилы;
- процесс изготовления зефира;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления мармеладо-пастильных изделий;
- дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий, и меры по их устранению.

экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные и практические задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля, а также успешно прошедшие производственную практику в рамках данного профессионального модуля.

2.2. Требования к кадровому обеспечению оценки

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данному профессиональному модулю, в экзаменуемой группе, мастером производственного обучения, который проводил учебную практику и представитель организации, проводивший производственную практику .

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

Портфолио формируется и оформляется в соответствии с Положением о портфолио студента, утвержденным образовательным учреждением. Портфолио студента должно содержать следующие разделы:

Мои документы. Может содержать документы студента, показывающие развитие и рост в обучении: зачетные книжки, свидетельства, удостоверения о присвоении квалификации, категории, разряда, получении дополнительного образования и т. п.

2. Отзывы. Данный раздел включает в себя:

характеристики отношения студента к различным видам деятельности, способности работать в коллективе, общаться с коллегами, брать на себя ответственность за работу членов коллектива и т.п. Данные характеристики предоставляются педагогами, руководителями практики, родителями, возможно однокурсниками, работниками системы дополнительного образования и др.

письменный анализ самого студента своей деятельности и ее результатов.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентам.

Требования к производственной практике

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании дневника и отчета по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.1 Форма отчета и дневника по производственной практике

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

Место прохождения ПП _____

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2019 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Титульный лист
Направление на практику
Задание на практику
Договор
Аттестационный лист
Характеристика предприятия
Самоанализ производственной практики
Дневник
Приложение

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ
ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

НАПРАВЛЕНИЕ
на производственную практику

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

Профессия 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»
ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

Курс 3 Группа К - 363

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2019 года по 24.03. 2019 года

Место проведения практики _____

(организационно- правовая форма организации, наименование, адрес, телефон)

Цель практики: Получить практический опыт работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

Старший мастер _____ О.Ю.Кончакова

Мастер ПО _____

Дата выдачи « 28 » 01 _____ 2019 года

М.П.

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Приступил (а) к практике

« _____ » _____ 2019 г.

Завершил (а) практику

« _____ » _____ 2019 г.

Руководитель организации _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 2019 г.

М.П.

**НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППИП»)**

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № 2 от 13.09.2018 г
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г.А.

Согласовано
Зам.директора по УПР
_____ Чупина А.В.

**ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

В объеме 252 часов

Студент (ка) _____

(Ф.И.О.)

Обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» в ГАПОУ НСО «НКППИП»

Срок прохождения производственной практики: с 04.02.2019 года по 24.03.019 года

На предприятии _____

(Место проведения практики, организационно- правовая форма организации, наименование, адрес, телефон)

Виды работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение
1	Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления мармеладо-пастильных изделий (назначение, устройство и принцип работы).

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППИП» _____

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 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
ПМ 05 Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий
 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 2018 г. по « ____ » _____ 2018 г.
 В организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Работать на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления мармеладо-пастильных изделий (назначение, устройство и принцип работы).	
Работать на оборудовании для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий.	Информационная справка об оборудовании, применяемом для завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий (назначение, устройство и принцип работы).	

Характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

Занимаемая _____ должность _____ на _____ период _____ прохождения практики _____

Отношение практиканта к работе:

№	Показатели	Результат
1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Характеристика предприятия

Название предприятия (Тип предприятия, организационно-правовая форма) _____

Адрес предприятия, телефон _____

Директор предприятия _____

Технологическая характеристика предприятия (цеха, залы, помещения и т.п., численность работников)

Основные направления деятельности предприятия _____

Потребность организации в специалистах _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

САМОАНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Период прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики

Задачи, которые вы ставили перед собой на период практики:

Какие знания, умения и навыки освоены в процессе практики

Трудности, которые вы испытывали во время прохождения производственной практики

Выполненные дополнительные задания

Все ли задачи практики удалось решить /не решить (почему) _____

Какую оценку вы бы себе поставили по итогам производственной практики? _____

ДНЕВНИК
производственной практики

Ф.И.О. студента _____

Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Группа № _____ Курс _____

В объеме _____ часов с « » _____ 2018 года по « » _____ 2018 года

Ф.И.О. руководителя практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

Предприятие _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия

М.П.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОСы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Изготовление конфет, драже по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет и драже

Общие компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Выполнять воинскую обязанность (юноши)

5.2 Задания для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена, оценка освоения теоретического курса.

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

За
да
ни
я

для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение фуцелларана, желатина и агароида и охарактеризуйте их свойства.
2. Перечислите виды фруктово-ягодного мармелада и охарактеризуйте их.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агара	
Приготовление АСПС	
Уваривание жележной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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 №4

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение пастиле и расскажите о ее свойствах.
2. Дайте определение мармеладу, перечислите и охарактеризуйте его виды.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агароиде, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агароида	
Приготовление АСПС	
Уваривание жележной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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

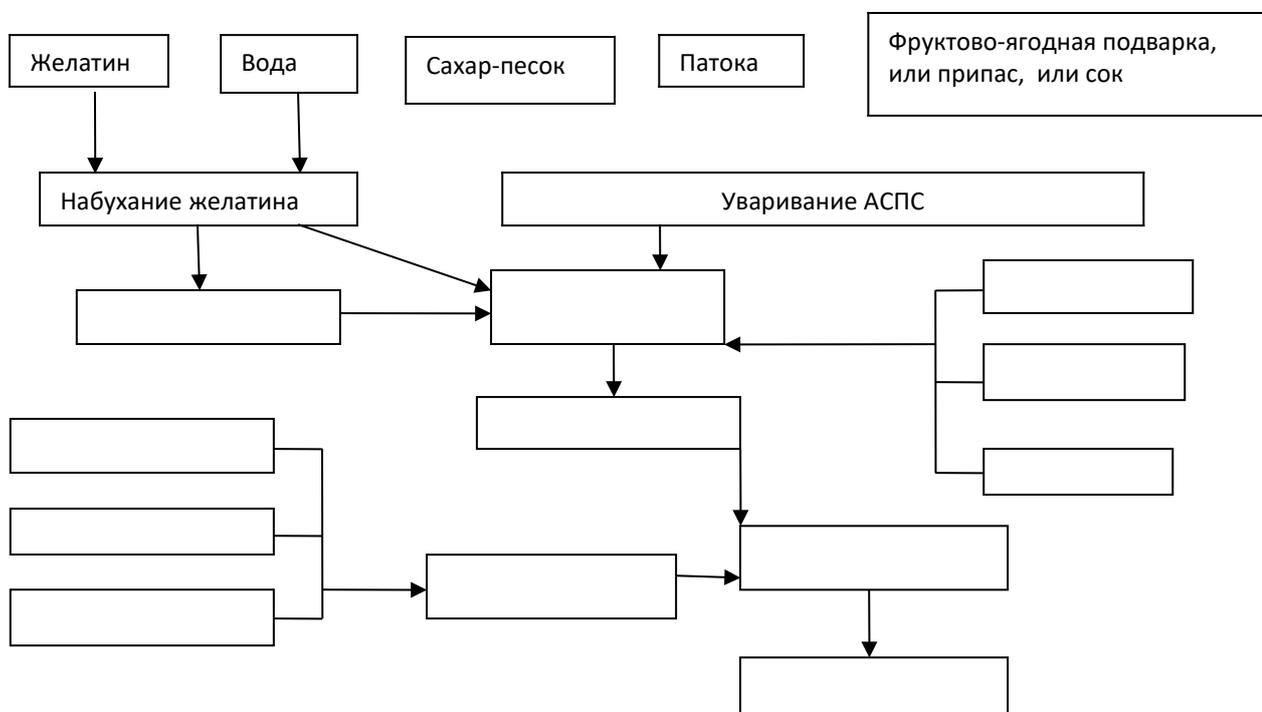
Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение зефира и расскажите о его свойствах.
2. Опишите технологию желейного мармелада и его параметры при производстве.
3. Разместите на схеме недостающие слова в схеме производства желейного маормелада на желатине:



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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите технологию фруктово-ягодного мармелада и его параметры при производстве.
2. Охарактеризуйте механизм образования пектинового студня.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении пастильной массы на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья	
Приготовление АСПС	
Получение сахаро-яблочной смеси	
Сбивание пастильной массы	
Формование	
Выстойка	
Расфасовка, упаковка изделий	

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:

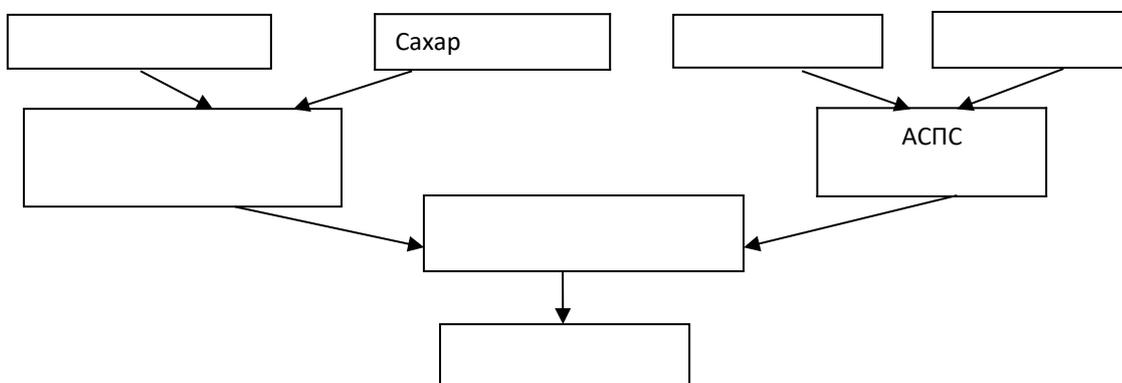
Преподаватель Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент мармеладо-пастильных изделий и классифицируйте их.
2. Опишите процесс приготовления фруктово-ягодной смеси для производства фруктового мармелада.
3. Разместите на схеме получения пастильной массы на агаре недостающие слова:



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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите технологию пастилы и его параметры при производстве.
2. Опишите студнеобразующую способность пектиновых веществ
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении зефира, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья	
Приготовление АСПС	
Получение сахаро-яблочной смеси	
Приготовление зефирной массы	
Отсадка зефирной массы	
Выстойка	
Застудневание и подсушка половинок зефира	
Опудривание и склеивание половинок зефира	
Выстойка и подсушивание зефира	
Упаковывание	

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:

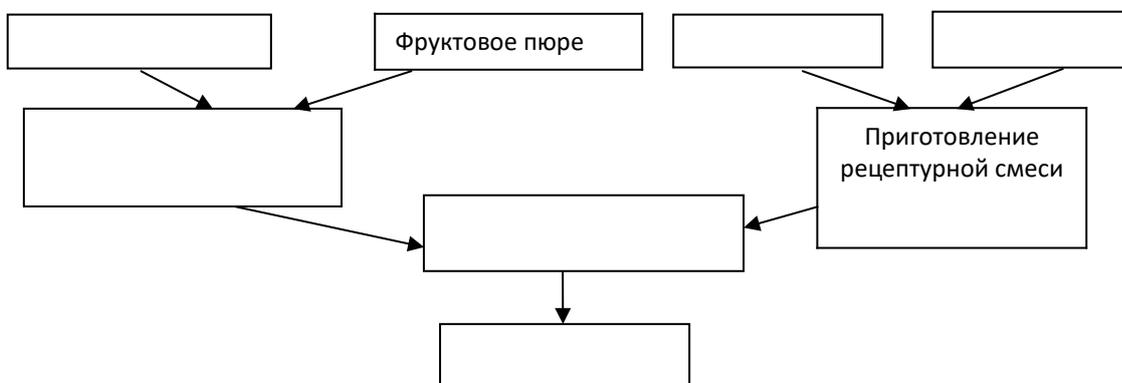
Преподаватель Н. А. Ликаева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс уваривания фруктово-сахарной смеси.
2. Охарактеризуйте процессы темперирования и формования мармеладной массы.
3. Разместите на схеме получения пастильной массы на агаре недостающие слова:



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
« ____ » _____ 2022г.

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования и выстойки мармеладной массы
2. Охарактеризуйте процесс сушки мармелада.
3. Начертите схему агрегата ШЗД для непрерывного сбивания зефирной массы под давлением.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите как осуществляется расфасовка, упаковка и хранение яблочного мармелада
2. Перечислите виды желейного мармелада и его особенности
3. Начертите схему механизированной поточной линии производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки”.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите как определить степень набухания и дайте определение этому понятию.
2. Опишите процесс растворения студнеобразователей
3. Начертите схему агрегата для формования брикетов пластового мармелада.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс студнеобразования агароподобных веществ.
2. Составьте технологическую схему производства желейного мармелада на агареи агароиде.
3. Начертите схему работы мармеладоотливочной машины

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 №14

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите схему производства желейного формового мармелада на желатине.
2. Охарактеризуйте процесс набухания и растворения желатина при производстве желейного формового мармелада.
3. Начертите схему агрегата безлотковой разливки пастильной массы.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы уваривания фруктово-сахаро-паточного сиропа, приготовления мармеладной массы и формования для приготовления желейного формового мармелада.
2. Охарактеризуйте процесс глянцеваания мармелада.
3. Начертите схему зефиrootсадной машины.

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 №16

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите физико-химические основы пенообразования
2. Охарактеризуйте виды и основное сырье пастильных изделий.
3. Подпишите на технологической схеме приготовления мармеладной и сбивной массы все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние рецептурных компонентов на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте технологическую схему производства пастильных изделий.
3. Подпишите на схеме линии для производства мармелада А2-ШЛЖ все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние температуры на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте способы получения пастильных масс.
3. Подпишите на схеме линии для производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки” А2-ШЛД все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите влияние продолжительности сбивания на структурообразование пастильных изделий.
2. Охарактеризуйте особенности получения массы для зефира.
3. Подпишите на технологической схеме приготовления мармеладной и сбивной массы все цифры, которые обозначают оборудование.

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс формования пастилы и зефира.
2. Охарактеризуйте процессы упаковки, расфасовки и хранения пастильных изделий.
3. Подпишите на схеме линии для производства зефира на пектине все цифры, которые обозначают оборудование.

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 №21

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите особенности технологии лукама.
2. Перечислите документы и стандарты на мармеладо-пастильные изделия и расскажите коротко о структуре документа.

3. Подпишите на поточно-механизированной линии для производства глазированной зефира на агаре все цифры, которые обозначают оборудование.

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 №22

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте процесс приготовления крахмало-сахарной смеси.
2. Опишите историю создания лукума.
3. Подпишите на поточно-механизированной линии по производству мармелада все цифры, которые обозначают оборудование.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия

Разработал:
Преподаватель Н. А. Ликаева

профессионального цикла по профессиям
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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите историю создания мармелада.
2. Охарактеризуйте брак и отходы в мармеладном производстве.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении фруктового мармелада, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Подготовка сырья к производству	
Приготовление рецептурной фруктово-сахарной смеси	
Уваривание мармеладной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Формования, выстойка изделий	
Сушка мармелада	
Расфасовка, упаковка	

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»

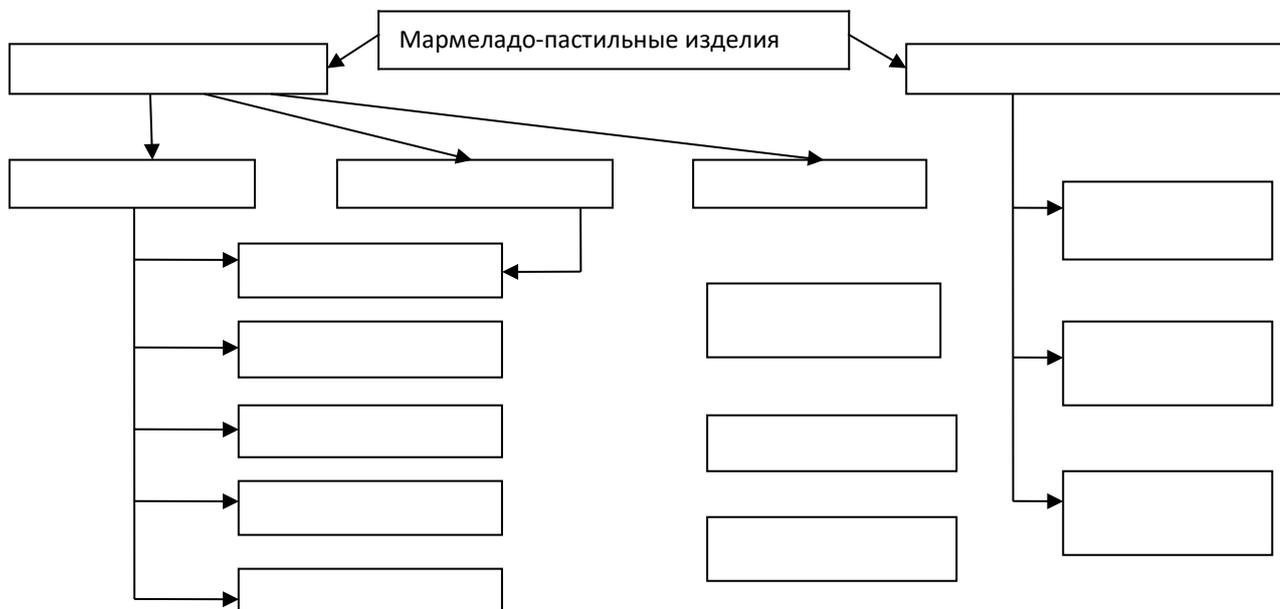
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ____ » _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите историю создания пастилы.
2. Опишите брак и отходы в пастильном производстве.
3. Разместите на схеме недостающие слова в классификации мармеладно-пастильных изделий:



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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

МДК 04.01 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите ассортимент мармеладо-пастильных изделий и классифицируйте их.
2. Дайте определение зефира и расскажите о его свойствах.
3. Расположите напротив каждой операции, которые используются при изготовлении жележного мармелада на агаре, параметры при которых осуществляется технологический процесс:

Технологическая операция	Параметры
Замочка агара	
Приготовление АСПС	

Уваривание железной массы	
Темперирование мармеладной массы	
Отливка массы в формы	
Выстойка мармелада и опсыпка сахаром	
Сушка и охлаждение	
Расфасовка, упаковка изделий	

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

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2015.- 360 стр.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий (5-е издание) М.: Академия, 2016.- 480 стр.
3. Кузнецова, Л.С. Производство мармеладно-пастильных изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 246 с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: ДеЛиПринт, 2007. – 532 с.: ил.
2. Олейникова, А.Я Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.: ил.
3. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с. – (Сборник технологических нормативов)

Интернет-ресурсы

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru.
2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com.

5.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

– рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного ответа перед сдачей);

Критерии оценивания устного ответа при проведении дифференцированного зачета

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности, в определении понятий, или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

