

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.01**

**Изготовление конфет, драже**

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  
преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК (*название ПЦК*)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Кабанцова галина Александровна

## 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
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	14

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **Изготовление конфет, драже** 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 конфет , МДК.02.02 Технология изготовления драже

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 конфет МДК.02.02 Технология изготовления драже	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:

<b>Результаты(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве конфет Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении конфетных масс Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве конфетных масс( сиропов, начинок) Точность определения готовности конфетных масс и передача на дальнейшую обработку Соблюдение требований к технологическим процессам Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении конфетных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления конфетных масс</p>
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	<p>Правильность выбора оборудования для формования в зависимости от вида конфетных масс Точность определения параметров при формовании конфетных масс Правильность подбора и подготовки материалов для формования Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при работе на формующем оборудовании Соблюдение требований к</p>

	<p>технологическим процессам Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для формования конфетных масс Демонстрация ручных способов разделки конфетных масс</p>
<p>ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже</p>	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве драже Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении корпусов драже Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве корпусов драже( сиропов, начинок) Точность определения готовности корпусов драже и передача на дальнейшую обработку Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении конфетных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления конфетных масс Соблюдение требований к технологическим процессам</p>
<p>ПК 1.4 Обрабатывать поверхности корпусов драже и конфет</p>	<p>Обосновать выбор оборудования для обработки корпусов конфет и драже Точность определения технологических параметров для обработки корпусов (температура, влажность, скорость вращения дражировочного барабана) Обосновать выбор технологической схемы для дражирования корпусов и выбор способа дражирования ( холодный, горячий) Соблюдение требований к технологическим процессам</p>

	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке поверхности корпусов конфет и драже</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании при обработке корпусов конфет и драже</p> <p>Оптимальность решений по устранению дефектов изделий</p> <p>Выбор оборудования для упаковки готовых изделий</p> <p>Оценка качества согласно требованиям ГОСТ</p>
--	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии кондитера
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	<p>выбор оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции</p> <p>выбор технологического процесса в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции</p> <p>анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и</p>

оценивать их эффективность и качество	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 и личностного развития	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации
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	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды



(подчиненных), результат выполнения заданий	
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:**

ПО1 работы на оборудовании для изготовления конфет;

ПО2 работы на оборудовании для изготовления драже.

### **уметь:**

У1изготавливать конфетные массы;

У2 формовать корпуса конфет;

У3 изготавливать корпуса драже;

У4обрабатывать поверхность корпусов конфет и драже;

У5устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже

У6обслуживать оборудование для производства конфет, драже;

### **знать:**

З1 виды, химический состав и свойства сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет и драже;

З2 технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию;

З3технологический процесс формования корпусов конфет;

З4виды брака в процессе формования и резания, способы устранения;

З5технологический процесс изготовления корпусов драже;

З6технологический процесс обрабатывания поверхности корпусов конфет, драже;

З7устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет и драже;

З8способы устранения неполадок в оборудовании по производству конфет и драже;

З9дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, меры по их устранению;

З10правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

К 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:

1. Мои документы. Может содержать документы студента, показывающие развитие и рост в обучении: зачетные книжки, свидетельства, удостоверения о присвоении квалификации, категории, разряда, получения 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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.

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.**

#### **Типовые задания для оценки освоения**

**МДК. 01.01 Технология изготовления конфет**

**МДК.02.02. Технология изготовления драже**

#### **3.1 Перечень вопросов для проведения устного дифференцированного зачета по МДК. 01.01 Технология изготовления конфет**

из перечня дается 1 вопрос ,время подготовки 15 минут

- 1.Классификация конфетных масс
- 2.Основное и дополнительное сырье при производстве конфет
3. Первичная очистка какао-бобов
4. Студнеобразователи
- 5.Антикристаллизаторы
6. Получение сиропов
- 7.Виды начинок, получение
- 8.Оборудование для приготовления начинок и варки сиропов
9. Получение помадных конфетных масс
10. Получение ликерных конфетных масс
11. Получение молочных конфетных масс
- 12.Производство масс для конфет со студнеобразной структурой
13. Производство конфетных масс пенообразной структуры
- 14.Производство масс пралине
- 15.Производство марципановых масс
16. Производство грильяжных масс
- 17.Способы формования конфетных масс
18. Глазирование корпусов конфет
19. Производство ириса
- 20.Оборудование для формования
- 21.Оборудование для охлаждения и транспартировки
- 22.Производство шоколадных масс
- 23.Производство пористого шоколада
- 24.Поточно-механизированные линии для производства конфет
- 25.Оборудование для упаковки и маркировки конфет

### **3.2 Перечень вопросов для проведения устного дифференцированного зачета по**

**МДК.02.02 Технология изготовления драже** из перечня дается 1 вопрос ,время подготовки 15 минут

- 1.Классификация корпусов драже
- 2.Приготовление сиропов
3. Приготовление карамельных корпусов драже
4. Приготовление фруктовых корпусов драже
5. Приготовление сахарных корпусов драже
6. Приготовление ликерных корпусов драже
7. Приготовление фруктово-желейных корпусов драже
8. Приготовление ореховых корпусов драже
9. Виды начинок при производстве драже
10. Оборудование для приготовления сиропов
- 11.Оборудование для приготовления начинок
- 12.Оборудование для дражирования
- 13.Получение драже с сахарной корочкой
- 14.Получение драже с неровной поверхностью
- 15.Технология дражирования
- 16.Дражирование холодным способом
- 17.Дражирование горячим способом
- 18.Требования к качеству начинок
- 19.Требования к качеству поливочного сиропа
- 20.Операция шлифовки драже
- 21.Глянцевание
- 22.Сырье для глянцевания драже
- 23.Драже в шоколадной глазури
- 24.Загрузка дражировочного барабана, в зависимости от структуры корпуса
- 25.Параметры при которых проводят выстойку корпусов драже

В качестве дополнительного свидетельства (при наличии фактов неправильных ответов или недостаточных по объему и содержанию ответов на вопросы и наличии ошибок) предложено несколько устных вопросов по усвоению материала.

#### 4. Требования к производственной практике

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

##### 4.1 Форма аттестационного листа АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения практики по профилю специальности)

1 ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

2 Учебное заведение \_\_\_\_\_  
ГАПОУ НСО Новосибирский колледж  
пищевой промышленности и переработки

3 № группы \_\_\_\_\_

4 Специальность \_\_\_\_\_  
19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

5 Профессиональный модуль 01. Изготовление конфет, драже

6 Место проведения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации, предприятия)

7 Время проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

##### Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление помадных конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ; ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ; ОК1-ОК10; У1,У6,У5

студнеобразной структуры	
Приготовление кремовых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Формование конфетных масс отливкой и отсадкой ( помадные, кремовые, желейные), обработка корпусов,глазирование	ПО1 ; ПК1.1,1.2,1,4; ;ОК1-ОК10; У2,У4-У6
Приготовление карамельных корпусов драже	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У3,У6,У5
Дражирование карамельных корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5

### Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление помадных, молочных конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление пралиновых и марципановых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление кремовых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Формование конфетных масс отливкой и отсадкой, размазыванием и резанием,выпрессовкой ( помадные, кремовые, желейные, пралиновые), обработка корпусов,глазирование	ПО1 ; ПК1.1,1.2,1,4; ;ОК1-ОК10; У2,У4-У6
Приготовление ореховых корпусов драже	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У3,У6,У5
Дражирование ореховых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5
Приготовление фруктовых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10;

драже	У3,У6,У5
Дражирование фруктовых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5



## 5. 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.

**Оборудование и материалы :** раздаточные материалы (кейсы), бумага, ручки  
каждому студенту

### Вариант 1

#### Задание 1

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание, в тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение

2. Время выполнения задания – 30 минут

1. Вставьте слова:

При производстве сахаристых кондитерских изделий ( ----- ), используют в качестве антикристаллизатора

2. Укажите основные студнеобразователи :

а) агар, агароид, пектин, желатин

б) агар, агароид, пектин, желатин, модифицированный крахмал, фуцелларан

в) пектин, желатин, модифицированный крахмал, фуцелларан

3. Какао-тертое это:

а) суспензия

б) эмульсия

в) порошок тонкоизмельченный

4. Назовите разжижители шоколадных масс

.....

5. Конширование- это .....

6. Способ формования шоколадных масс

а) отливка

б) отсадка

в) экструзия

7. Структура карамели:

а) микрокристаллическая

б) суспензия

в) студнеобразная

г) аморфная

8. Процессы, протекающие при охлаждении и образовании пралиновых корпусов конфет

а) Кристаллизация сахарозы

б) Кристаллизация жира

в) Студнеобразование

9. Пенообразователь при производстве сбивных масс:

а) соевый белок

б) казеин

в) мыльный корень

г) яичный белок

10.Способ формования зефирной массы

- А) прокатка
- Б) отливка
- В) экструзия
- Г) отсадка

11.Процессы, протекающие в помадных конфетах при хранении

- А) увлажнение
- Б) высыхание
- В) нет изменений

12.Технологическая операция, в результате которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется вкус, аромат, и цвет ириса, помады крем-брюле

- А) приготовление рецептурной смеси
- Б) томление рецептурной смеси
- В) уваривание рецептурной смеси
- Г) добавление красителей и ароматизаторов со вкусом крем-брюле

13. Укажите количество жидкой фазы в помаде, при производстве помадных конфет

- А) 30-40 %
- Б) 40-45 %
- В) 50-55%
- Г) 60-65 %

14. Укажите оптимальные размеры микрокристаллов сахарозы в помадных конфетах

- А) 5-10 мкм
- Б) 10-20 мкм
- В) 30-35 мкм

15.Укажите температуру начала студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре

- А) 90 градусов С
- Б) 70 градусов С
- В) 40 градусов С

16. Соотнесите способы формования с конфетными массами

- |  |                   |
|--|-------------------|
| А) отливка в формы                       | а) шоколадные     |
| Б) формование пласта и последующая резка | б) помадные       |
| В) выпрессовывание и резка               | в) грильяжные     |
| Г) отсадка                               | г) студнеобразные |
|  | д) пралиновые     |

17.продолжить предложение:

Цель глянцеваия .....

18.Укажите с какой целью при глянцеваии добавляють тальк, несколько вариантов

- А) для появления блеска
  - Б) для уменьшения слипаемости и увеличения скольжения и полируемости
  - В) для снижения влажности
19. Дайте определение  
Дражирование –это .....
20. Назовите наружный плотный верхний слой драже .....
21. Назовите оборудование для дражирования корпусов драже .....
22. Укажите основное сырье для изготовления поливочного сиропа .....
23. Укажите содержание сухих веществ поливочного сиропа
- А) 99%
  - Б) 97-98%
  - В) 78-80 %
24. Укажите какие вещества добавляют для клейкости и вязкости в поливочный сироп
- А) жиры
  - Б) желатин, казеин, крахмал
  - В) воск
25. Укажите соотношение сахарной пудры и поливочного сиропа при дражировании
- А) 5:1
  - Б) 2:1
  - В) 3-3,5 :1
26. Укажите на сколько процентов увеличится масса корпуса после первой накатки
- А) 25%
  - Б) 10-12%
  - В) 3 %
27. Укажите операцию, следующую за гляцеванием драже
- А) фасовка, упаковка, маркировка
  - Б) подсушка 12-14 часов
  - В) накатка
28. Укажите температуру в помещении при гляцевании
- А) от +8 до +10 градусов цельсия
  - Б) не более 35 градусов цельсия
  - В) +18-+22 для сахарных и +15 до +18 для шоколадных покрытий
29. Укажите в каком состоянии находятся крамельные корпуса драже
- А) мелкокристаллическое
  - Б) аморфное
  - В) пенообразное
30. Укажите время выстойки между накатками
- А) 8-15 часов
  - Б) не более 5 часов
  - В) на менее 2 часов

**Задания для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена**  
**Вариант 2**  
**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение

2. Время выполнения задания – 30 минут

1. Количество жидкой фазы входящее в помаду при производстве помадных конфет.

- а) 30-40%;
- б) 40-45%;
- в) 50-55%;
- г) 60-65%.

2. Размер микрокристаллов сахарозы в помаде являющийся оптимальным.

- а) 5-10 мкм;
- б) 10-20 мкм;
- в) 30-35 мкм
- г) 40-45 мкм.

3. Температура начала процесса студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре.

- а) 90°C;
- б) 70°C;
- в) 50°C;
- г) 40°C.

4. Количество белка куриного яйца, вводимое в зефирную массу в качестве пенообразователя.

- а) 0,5-1,0%;
- б) 2,0 – 3,0%;
- в) 7,0 – 8,0%;
- г) 10,0-12,0%.

5. Форма какао масла, образываемая при темперировании шоколадных масс, шоколадной глазури с целью исключения жирового «поседения».

- а)  $\alpha$
- б)  $\beta^1$ ;
- в)  $\gamma$ ;
- г)  $\beta$ .

6. Для получения пористого шоколада используют:

- А) интенсивное перемешивание массы
- Б) вакуум камера, аэратор,
- В) разрыхлители

7. Пенообразователь при производстве сбивных масс:

- А) соевый белок
- Б) казеин
- В) мыльный корень
- Г) яичный белок

8.Способ формования зефирной массы

- А) прокатка
- Б) отливка
- В) экструзия
- Г) отсадка

9. Процессы, протекающие в помадных конфетах при хранении

- А) увлажнение
- Б) высыхание
- В) нет изменений

10. Технологическая операция, в результате которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется вкус, аромат, и цвет ириса, помады крем-брюле

- А) приготовление рецептурной смеси
- Б) томление рецептурной смеси
- В) уваривание рецептурной смеси
- Г) добавление красителей и ароматизаторов со вкусом крем-брюле

11.Укажите сырье для производства ириса

- А) сахар, патока, пектин, маргарин
- Б)сахар, патока, молоко, маргарин, эссенция
- В) патока, молоко, фруктово-ягодное пюре, эссенция

12.Определите, в каких изделиях сахар находится в мелкокристаллическом состоянии

- А) помадные корпуса конфет
- Б) карамель
- В) халва
- Г) мармелад

13.Укажите структуру сбивных конфетных масс

- А) пенообразная
- Б) студнеобразная
- В) аморфная

14. Укажите сырье для кремовых конфетных масс

- А)сахар, жир, шоколад, тертый орех, молоко, патока, спиртосодержащее сырье
- Б) сахар, патока, студнеобразователи, эссенции
- В) шоколад, сахар

15. Укажите операции при производстве пралине:

- А)очистка ореховых ядер, термическая обработка ядер, получение тертой ореховой массы, смешивание рецептурных компонентов,, вальцевание, отминка, формование
- Б) подготовка сырья к производству, смешивание рецептурных компонентов, формование

16. Укажите способы формования шоколадных масс

- А) отливка в формы

- Б) формирование пласта и последующая резка
- В) отсадка
- Г) все варианты

17. Укажите массовую долю сухих веществ, при уваривании помадной массы

- А) 88 %
- Б) 96-99 %
- В) 97 %

18. Укажите, из каких фаз состоит помадная конфетная масса:

- А) твердая, жидкая, газообразная
- Б) твердая, жидкая
- В) жидкая, газообразная

19. Укажите количество сухих веществ, при уваривании карамельного сиропа

- А) 96-99 %
- Б) 94-95 %
- В) 88%

20. Укажите состав глянца для изготовления драже

- А) воск 25%, парафин 25%, масло растительное 50 %
- Б) воск 25 %, масло растительное 75 %
- В) воск 10 %, краситель 1 %, масло растительное 89 %

21. Укажите на сколько процентов увеличивается масса драже после второй накатки

- А) на 25 %
- Б) на 15 %
- В) на 30 %

22. При каких условиях сушат корпуса драже между накатками

- А) температура +20 градусов Цельсия, влажность 65-70 %
- Б) температура +8 градусов Цельсия, влажность 30 %
- В) температура +40 градусов Цельсия, влажность 60 %

23. Укажите содержание сухих веществ поливочного сиропа

- А) 88%
- Б) 97-98%
- В) 78-80 %

24. Укажите какие вещества добавляют для клейкости и вязкости в поливочный сироп

- А) жиры
- Б) желатин, казеин, крахмал
- В) воск, агар, фуцеларан

25. Укажите соотношение сахарной пудры и поливочного сиропа при дражировании

- А) 4:1
- Б) 2:1
- В) 3-3,5 :1

26. Укажите на сколько процентов увеличится масса корпуса после первой накатки

- А) 25%
- Б) 10-12%
- В) 20-30 %

27. Укажите операцию, следующую за глянцеванием драже

А) фасовка, упаковка, маркировка

Б) подсушка 12-14 часов

В) накатка

28. Укажите температуру в помещении при глянцевании

А) от +8 до +10 градусов цельсия

Б) не более 35 градусов цельсия

В) +18-+22 для сахарных и +15 до +18 для шоколадных покрытий

29. Укажите в каком состоянии находятся крамельные корпуса драже

А) мелкокристаллическое

Б) аморфное

В) студнеобразное

30. Укажите время выстойки между накатками

А) не менее 24 часов

Б) не более 5 часов

В) 8-15 часов



### **5.3 Примеры практических заданий при сдаче квалификационного экзамена по модулю ПМ. 01 Изготовление конфет, драже**

Время выполнения 2ч 45 мин

Вариант №1

Приготовление помадной конфетной массы с последующим формованием Расход сырья на 1 студента составит , из расчета 0,2 кг помадной конфетной массы

Сахар –песок 160 гр

Вода 53 гр

Патока 23 гр

Эссенция 0,5 гр

**Вариант № 2**

**Приготовление шоколадной помадной конфетной массы с последующим формованием Расход сырья на 1 студента составит , из расчета 0,2 кг помадной конфетной массы**

Сахар –песок 150 гр

Вода 53 гр

Патока 23 гр

Эссенция 0,5 гр

Какао-порошок 10 гр

#### **Технология приготовления**

Сахар песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, и варят на сильном огне до 108 градусов цельсия

Добавляют патоку или инвертный сироп, уваривают до температуры 115-117 градусов, быстро охлаждают помещая емкость с сиропом в сосуд с холодной водой до 40 градусов, взбивают до образования кристаллов, вводят эссенцию( какао-порошок) и разливают в формы, оставляют на выстойку , для образования структуры в охлаждающем шкафу

### **Этапы выполнения.**

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить и рассчитать рецептуру
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье ,взвесить.
7. Произвести приготовление конфетной массы
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование конфетной массы
10. Экспертная оценка.
12. Произвести выстойку конфет
13. Произвести укладку готового продукта для оценки
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

**Оборудование и материалы** : раздаточный материал( задание, рецептура, технологическая карта)

1. гастрономические емкости для дозирования ,кастрюли
2. сито, лопатки, щетки, ножи, перчатки
3. миксер, греющая плита
4. формы
5. стол разделочный
6. весы электронные, часы, термометр

## 5.4 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Экзамен проводится в 2 этапа.

Все задания предусматривают последовательную проверку нескольких компетенций (ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4). Обучающиеся выполняют задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

1 этап проверка теоретических знаний, в виде тестовых заданий

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 2

Время выполнения задания – 45 минут без перерыва.

2 этап проверка практических навыков

Количество вариантов для экзаменуемых -2

Время выполнения задания 2 часа 45 минут

### Ключ к тестовым заданиям

Вариант 1

задание №1

№	2	3	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	
							0	1	2	3	4	5	8	3	4	5	6	7	8	9	0
ответ	б	а	а	г	б	г	г	б	б	б	б	в	б	в	б	в	б	б	в	б	а

### Ответ № 1

Патока, инвертный сироп, глюкозный сироп

**Ответ №4** фосфатидный концентрат

**Ответ №5** длительное перемешивание при температуре от 45 до 70 градусов  
цельсия

### Ответ №16

А) а,б,г

Б) б,в,д,г

В) д,б

Г) б,

### Ответ №17

Цель глянцеования-улучшение внешнего вида,повышение стойкости при хранении за счет созания тонкого влагонепроницаемого корпуса

### Ответ №19

Дражирование-процесс покрытия корпусов гладкой оболочкой ( накаткой),путем скрепления друг с другом поливочным сиропом

### Ответ № 20

Накатка

### Ответ № 21

Дражировочный барабан

### Ответ № 22

Сахар, вода, патока

Вариант 2

задание № 1

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	б	б	г	в	г	б	г	г	б	б	б	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	в	б	в	б	б	в	б	в

### 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 рецептур 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](http://www.foodprom.ru).
2. Кондитерское и хлебопекарное производство[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://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; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей);
- правильное обоснование методики определения качества поступающего сырья;
- правильное выполнение практического задания;
- аргументированность выводов и обобщений.

Критерии оценки при выполнении тестовых заданий и вопросов квалификационного экзамена

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100(27-30 правильных ответов)	5	отлично
80-89(24-27 правильных ответов)	4	хорошо
70-79(21-24 правильных ответов)	3	удовлетворительно
менее 70( менее 21 правильных ответов)	2	не удовлетворительно

### 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.

32

**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.

## ОЦЕНКА ПАРТФОЛИО

### Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	уметь изготавливать конфетные массы различной структуры, знать технологические параметры и стадии изготовления	ПК1.1.	2	
2.	уметь формовать корпуса конфет, знать оборудование для формования корпусов конфет и правила его эксплуатации	ПК 1.2.	3	
3.	знать технологию производства корпусов драже от приемки и подготовки сырья, составления рецептурной смеси, приготовления массы для корпусов до формования уметь пользоваться оборудованием для изготовления корпусов драже	ПК 1.3.	3	
4.	уметь подготавливать покрытие для корпусов конфет т драже, знать принципы работы оборудования для покрытия корпусов конфет т драже	ПК 1.4.	3	
5.	Грамотность	ОК 1, 2, 4.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 1.1.-1.4.	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	2	
		Итого максимально	<b>25</b>	

Критерии оценки:

21-25 баллов – 5 «отлично»

16-20 балла – 4 «хорошо»

11-15 баллов – 3 «удовлетворительно»

#### ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	уметь изготавливать конфетные массы различной структуры,		

	знать технологические параметры и стадии изготовления		
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	уметь формировать корпуса конфет, знать оборудование для формирования корпусов конфет и правила его эксплуатации		
ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже.	уметь изготавливать корпуса драже различных видов, знать оборудование и уметь его использовать при приготовлении корпусов драже		
ПК 1.4 Обрабатывать поверхности корпусов драже и конфет	уметь глазировать корпуса конфет, знать и уметь работать на дражировочном оборудовании, уметь готовить глазурь, поливочный сироп, глянец для покрытия поверхности конфет и драже		
<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатель оценки результата</b>	<b>Оценка</b>	
		<b>да</b>	<b>нет</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии кондитера сахаристых изделий		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умения 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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Отдавать полный отчет собственной деятельности.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.		



профессионального и личностного развития.			
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности за результат и работу команды.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь определять цели и задачи саморазвития как профессионального, так и личностного характера.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь быстро адаптироваться к новым условиям труда.		

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.01**

**Изготовление конфет, драже**

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  
преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК (*название ПЦК*)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Кабанцова галина Александровна

## 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
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	14

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **Изготовление конфет, драже** 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 конфет , МДК.02.02 Технология изготовления драже

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 конфет МДК.02.02 Технология изготовления драже	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:

<b>Результаты(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве конфет Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении конфетных масс Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве конфетных масс( сиропов, начинок) Точность определения готовности конфетных масс и передача на дальнейшую обработку Соблюдение требований к технологическим процессам Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении конфетных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления конфетных масс</p>
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	<p>Правильность выбора оборудования для формования в зависимости от вида конфетных масс Точность определения параметров при формовании конфетных масс Правильность подбора и подготовки материалов для формования Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при работе на формующем оборудовании Соблюдение требований к</p>

	<p>технологическим процессам Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для формования конфетных масс Демонстрация ручных способов разделки конфетных масс</p>
<p>ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже</p>	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве драже Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении корпусов драже Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве корпусов драже( сиропов, начинок) Точность определения готовности корпусов драже и передача на дальнейшую обработку Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении конфетных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления конфетных масс Соблюдение требований к технологическим процессам</p>
<p>ПК 1.4 Обрабатывать поверхности корпусов драже и конфет</p>	<p>Обосновать выбор оборудования для обработки корпусов конфет и драже Точность определения технологических параметров для обработки корпусов (температура, влажность, скорость вращения дражировочного барабана) Обосновать выбор технологической схемы для дражирования корпусов и выбор способа дражирования ( холодный, горячий) Соблюдение требований к технологическим процессам</p>

	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке поверхности корпусов конфет и драже</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании при обработке корпусов конфет и драже</p> <p>Оптимальность решений по устранению дефектов изделий</p> <p>Выбор оборудования для упаковки готовых изделий</p> <p>Оценка качества согласно требованиям ГОСТ</p>
--	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии кондитера
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	<p>выбор оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции</p> <p>выбор технологического процесса в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции</p> <p>анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и</p>



оценивать их эффективность и качество	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 и личностного развития	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации
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	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды

(подчиненных), результат выполнения заданий	
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:**

ПО1 работы на оборудовании для изготовления конфет;

ПО2 работы на оборудовании для изготовления драже.

### **уметь:**

У1изготавливать конфетные массы;

У2 формовать корпуса конфет;

У3 изготавливать корпуса драже;

У4обрабатывать поверхность корпусов конфет и драже;

У5устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже

У6обслуживать оборудование для производства конфет, драже;

### **знать:**

З1 виды, химический состав и свойства сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет и драже;

З2 технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию;

З3технологический процесс формования корпусов конфет;

З4виды брака в процессе формования и резания, способы устранения;

З5технологический процесс изготовления корпусов драже;

З6технологический процесс обработки поверхности корпусов конфет, драже;

З7устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет и драже;

З8способы устранения неполадок в оборудовании по производству конфет и драже;

З9дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, меры по их устранению;

З10правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

К 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:

1. Мои документы. Может содержать документы студента, показывающие развитие и рост в обучении: зачетные книжки, свидетельства, удостоверения о присвоении квалификации, категории, разряда, получения 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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.

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.**

#### **Типовые задания для оценки освоения**

**МДК. 01.01 Технология изготовления конфет**

**МДК.02.02. Технология изготовления драже**

#### **3.1 Перечень вопросов для проведения устного дифференцированного зачета по МДК. 01.01 Технология изготовления конфет**

из перечня дается 1 вопрос ,время подготовки 15 минут

- 1.Классификация конфетных масс
- 2.Основное и дополнительное сырье при производстве конфет
3. Первичная очистка какао-бобов
4. Студнеобразователи
- 5.Антикристаллизаторы
6. Получение сиропов
- 7.Виды начинок, получение
- 8.Оборудование для приготовления начинок и варки сиропов
9. Получение помадных конфетных масс
10. Получение ликерных конфетных масс
11. Получение молочных конфетных масс
- 12.Производство масс для конфет со студнеобразной структурой
13. Производство конфетных масс пенообразной структуры
- 14.Производство масс пралине
- 15.Производство марципановых масс
16. Производство грильяжных масс
- 17.Способы формования конфетных масс
18. Глазирование корпусов конфет
19. Производство ириса
- 20.Оборудование для формования
- 21.Оборудование для охлаждения и транспартировки
- 22.Производство шоколадных масс
- 23.Производство пористого шоколада
- 24.Поточно-механизированные линии для производства конфет
- 25.Оборудование для упаковки и маркировки конфет

### **3.2 Перечень вопросов для проведения устного дифференцированного зачета по**

**МДК.02.02 Технология изготовления драже** из перечня дается 1 вопрос ,время подготовки 15 минут

- 1.Классификация корпусов драже
- 2.Приготовление сиропов
3. Приготовление карамельных корпусов драже
4. Приготовление фруктовых корпусов драже
5. Приготовление сахарных корпусов драже
6. Приготовление ликерных корпусов драже
7. Приготовление фруктово-желейных корпусов драже
8. Приготовление ореховых корпусов драже
9. Виды начинок при производстве драже
10. Оборудование для приготовления сиропов
- 11.Оборудование для приготовления начинок
- 12.Оборудование для дражирования
- 13.Получение драже с сахарной корочкой
- 14.Получение драже с неровной поверхностью
- 15.Технология дражирования
- 16.Дражирование холодным способом
- 17.Дражирование горячим способом
- 18.Требования к качеству начинок
- 19.Требования к качеству поливочного сиропа
- 20.Операция шлифовки драже
- 21.Глянцевание
- 22.Сырье для глянцевания драже
- 23.Драже в шоколадной глазури
- 24.Загрузка дражировочного барабана, в зависимости от структуры корпуса
- 25.Параметры при которых проводят выстойку корпусов драже

В качестве дополнительного свидетельства (при наличии фактов неправильных ответов или недостаточных по объему и содержанию ответов на вопросы и наличии ошибок) предложено несколько устных вопросов по усвоению материала.

#### 4. Требования к производственной практике

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

##### 4.1 Форма аттестационного листа АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения практики по профилю специальности)

1 ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

2 Учебное заведение \_\_\_\_\_  
ГАПОУ НСО Новосибирский колледж  
пищевой промышленности и переработки

3 № группы \_\_\_\_\_

4 Специальность \_\_\_\_\_  
19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

5 Профессиональный модуль 01. Изготовление конфет, драже

6 Место проведения \_\_\_\_\_  
практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации, предприятия)

7 Время проведения \_\_\_\_\_  
практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

##### Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление помадных конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ; ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ; ОК1-ОК10; У1,У6,У5

студнеобразной структуры	
Приготовление кремовых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Формование конфетных масс отливкой и отсадкой ( помадные, кремовые, желейные), обработка корпусов,глазирование	ПО1 ; ПК1.1,1.2,1,4; ;ОК1-ОК10; У2,У4-У6
Приготовление карамельных корпусов драже	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У3,У6,У5
Дражирование карамельных корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5

### Производственная практика:

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)</b>
Приготовление помадных, молочных конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление пралиновых и марципановых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление кремовых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Формование конфетных масс отливкой и отсадкой, размазыванием и резанием,выпрессовкой ( помадные, кремовые, желейные, пралиновые), обработка корпусов,глазирование	ПО1 ; ПК1.1,1.2,1,4; ;ОК1-ОК10; У2,У4-У6
Приготовление ореховых корпусов драже	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У3,У6,У5
Дражирование ореховых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5
Приготовление фруктовых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10;



драже	У3,У6,У5
Дражирование фруктовых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5

## 5. 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.

**Оборудование и материалы :** раздаточные материалы (кейсы), бумага, ручки  
каждому студенту

### Вариант 1

#### Задание 1

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание, в тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение

2. Время выполнения задания – 30 минут

1. Вставьте слова:

При производстве сахаристых кондитерских изделий ( ----- ), используют в качестве антикристаллизатора

2. Укажите основные студнеобразователи :

а) агар, агароид, пектин, желатин

б) агар, агароид, пектин, желатин, модифицированный крахмал, фулцелларан

в) пектин, желатин, модифицированный крахмал, фулцелларан

3. Какао-тертое это:

а) суспензия

б) эмульсия

в) порошок тонкоизмельченный

4. Назовите разжижители шоколадных масс

.....

5. Конширование- это .....

6. Способ формования шоколадных масс

а) отливка

б) отсадка

в) экструзия

7. Структура карамели:

а) микрокристаллическая

б) суспензия

в) студнеобразная

г) аморфная

8. Процессы, протекающие при охлаждении и образовании пралиновых корпусов конфет

а) Кристаллизация сахарозы

б) Кристаллизация жира

в) Студнеобразование

9. Пенообразователь при производстве сбивных масс:

а) соевый белок

б) казеин

в) мыльный корень

г) яичный белок

10.Способ формования зефирной массы

- А) прокатка
- Б) отливка
- В) экструзия
- Г) отсадка

11.Процессы, протекающие в помадных конфетах при хранении

- А) увлажнение
- Б) высыхание
- В) нет изменений

12.Технологическая операция, в результате которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется вкус, аромат, и цвет ириса, помады крем-брюле

- А) приготовление рецептурной смеси
- Б) томление рецептурной смеси
- В) уваривание рецептурной смеси
- Г) добавление красителей и ароматизаторов со вкусом крем-брюле

13. Укажите количество жидкой фазы в помаде, при производстве помадных конфет

- А) 30-40 %
- Б) 40-45 %
- В) 50-55%
- Г) 60-65 %

14. Укажите оптимальные размеры микрокристаллов сахарозы в помадных конфетах

- А) 5-10 мкм
- Б) 10-20 мкм
- В) 30-35 мкм

15.Укажите температуру начала студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре

- А) 90 градусов С
- Б) 70 градусов С
- В) 40 градусов С

16. Соотнесите способы формования с конфетными массами

- |  |                   |
|--|-------------------|
| А) отливка в формы                       | а) шоколадные     |
| Б) формование пласта и последующая резка | б) помадные       |
| В) выпрессовывание и резка               | в) грильяжные     |
| Г) отсадка                               | г) студнеобразные |
|  | д) пралиновые     |

17.продолжить предложение:

Цель глянцеваия .....

18.Укажите с какой целью при глянцеваии добавляють тальк, несколько вариантов

- А) для появления блеска
  - Б) для уменьшения слипаемости и увеличения скольжения и полируемости
  - В) для снижения влажности
19. Дайте определение  
Дражирование –это .....
20. Назовите наружный плотный верхний слой драже .....
21. Назовите оборудование для дражирования корпусов драже .....
22. Укажите основное сырье для изготовления поливочного сиропа .....
23. Укажите содержание сухих веществ поливочного сиропа
- А) 99%
  - Б) 97-98%
  - В) 78-80 %
24. Укажите какие вещества добавляют для клейкости и вязкости в поливочный сироп
- А) жиры
  - Б) желатин, казеин, крахмал
  - В) воск
25. Укажите соотношение сахарной пудры и поливочного сиропа при дражировании
- А) 5:1
  - Б) 2:1
  - В) 3-3,5 :1
26. Укажите на сколько процентов увеличится масса корпуса после первой накатки
- А) 25%
  - Б) 10-12%
  - В) 3 %
27. Укажите операцию, следующую за гляцеванием драже
- А) фасовка, упаковка, маркировка
  - Б) подсушка 12-14 часов
  - В) накатка
28. Укажите температуру в помещении при гляцевании
- А) от +8 до +10 градусов цельсия
  - Б) не более 35 градусов цельсия
  - В) +18-+22 для сахарных и +15 до +18 для шоколадных покрытий
29. Укажите в каком состоянии находятся крамельные корпуса драже
- А) мелкокристаллическое
  - Б) аморфное
  - В) пенообразное
30. Укажите время выстойки между накатками
- А) 8-15 часов
  - Б) не более 5 часов
  - В) на менее 2 часов

**Задания для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена**  
**Вариант 2**  
**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение

2. Время выполнения задания – 30 минут

1. Количество жидкой фазы входящее в помаду при производстве помадных конфет.

- а) 30-40%;
- б) 40-45%;
- в) 50-55%;
- г) 60-65%.

2. Размер микрокристаллов сахарозы в помаде являющийся оптимальным.

- а) 5-10 мкм;
- б) 10-20 мкм;
- в) 30-35 мкм
- г) 40-45 мкм.

3. Температура начала процесса студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре.

- а) 90°C;
- б) 70°C;
- в) 50°C;
- г) 40°C.

4. Количество белка куриного яйца, вводимое в зефирную массу в качестве пенообразователя.

- а) 0,5-1,0%;
- б) 2,0 – 3,0%;
- в) 7,0 – 8,0%;
- г) 10,0-12,0%.

5. Форма какао масла, образываемая при темперировании шоколадных масс, шоколадной глазури с целью исключения жирового «поседения».

- а)  $\alpha$
- б)  $\beta^1$ ;
- в)  $\gamma$ ;
- г)  $\beta$ .

6. Для получения пористого шоколада используют:

- А) интенсивное перемешивание массы
- Б) вакуум камера, аэратор,
- В) разрыхлители

7. Пенообразователь при производстве сбивных масс:

- А) соевый белок
- Б) казеин
- В) мыльный корень
- Г) яичный белок

8.Способ формования зефирной массы

- А) прокатка
- Б) отливка
- В) экструзия
- Г) отсадка

9. Процессы, протекающие в помадных конфетах при хранении

- А) увлажнение
- Б) высыхание
- В) нет изменений

10. Технологическая операция, в результате которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется вкус, аромат, и цвет ириса, помады крем-брюле

- А) приготовление рецептурной смеси
- Б) томление рецептурной смеси
- В) уваривание рецептурной смеси
- Г) добавление красителей и ароматизаторов со вкусом крем-брюле

11.Укажите сырье для производства ириса

- А) сахар, патока, пектин, маргарин
- Б)сахар, патока, молоко, маргарин, эссенция
- В) патока, молоко, фруктово-ягодное пюре, эссенция

12.Определите, в каких изделиях сахар находится в мелкокристаллическом состоянии

- А) помадные корпуса конфет
- Б) карамель
- В) халва
- Г) мармелад

13.Укажите структуру сбивных конфетных масс

- А) пенообразная
- Б) студнеобразная
- В) аморфная

14. Укажите сырье для кремовых конфетных масс

- А)сахар, жир, шоколад, тертый орех, молоко, патока, спиртосодержащее сырье
- Б) сахар, патока, студнеобразователи, эссенции
- В) шоколад, сахар

15. Укажите операции при производстве пралине:

- А)очистка ореховых ядер, термическая обработка ядер, получение тертой ореховой массы, смешивание рецептурных компонентов,, вальцевание, отминка, формование
- Б) подготовка сырья к производству, смешивание рецептурных компонентов, формование

16. Укажите способы формования шоколадных масс

- А) отливка в формы

- Б) формирование пласта и последующая резка
- В) отсадка
- Г) все варианты

17. Укажите массовую долю сухих веществ, при уваривании помадной массы

- А) 88 %
- Б) 96-99 %
- В) 97 %

18. Укажите, из каких фаз состоит помадная конфетная масса:

- А) твердая, жидкая, газообразная
- Б) твердая, жидкая
- В) жидкая, газообразная

19. Укажите количество сухих веществ, при уваривании карамельного сиропа

- А) 96-99 %
- Б) 94-95 %
- В) 88%

20. Укажите состав глянца для изготовления драже

- А) воск 25%, парафин 25%, масло растительное 50 %
- Б) воск 25 %, масло растительное 75 %
- В) воск 10 %, краситель 1 %, масло растительное 89 %

21. Укажите на сколько процентов увеличивается масса драже после второй накатки

- А) на 25 %
- Б) на 15 %
- В) на 30 %

22. При каких условиях сушат корпуса драже между накатками

- А) температура +20 градусов Цельсия, влажность 65-70 %
- Б) температура +8 градусов Цельсия, влажность 30 %
- В) температура +40 градусов Цельсия, влажность 60 %

23. Укажите содержание сухих веществ поливочного сиропа

- А) 88%
- Б) 97-98%
- В) 78-80 %

24. Укажите какие вещества добавляют для клейкости и вязкости в поливочный сироп

- А) жиры
- Б) желатин, казеин, крахмал
- В) воск, агар, фуцеларан

25. Укажите соотношение сахарной пудры и поливочного сиропа при дражировании

- А) 4:1
- Б) 2:1
- В) 3-3,5 :1

26. Укажите на сколько процентов увеличится масса корпуса после первой накатки

- А) 25%
- Б) 10-12%
- В) 20-30 %



27. Укажите операцию, следующую за глянцеванием драже

А) фасовка, упаковка, маркировка

Б) подсушка 12-14 часов

В) накатка

28. Укажите температуру в помещении при глянцевании

А) от +8 до +10 градусов цельсия

Б) не более 35 градусов цельсия

В) +18-+22 для сахарных и +15 до +18 для шоколадных покрытий

29. Укажите в каком состоянии находятся крамельные корпуса драже

А) мелкокристаллическое

Б) аморфное

В) студнеобразное

30. Укажите время выстойки между накатками

А) не менее 24 часов

Б) не более 5 часов

В) 8-15 часов

### **5.3 Примеры практических заданий при сдаче квалификационного экзамена по модулю ПМ. 01 Изготовление конфет, драже**

Время выполнения 2ч 45 мин

Вариант №1

Приготовление помадной конфетной массы с последующим формованием Расход сырья на 1 студента составит , из расчета 0,2 кг помадной конфетной массы

Сахар –песок 160 гр

Вода 53 гр

Патока 23 гр

Эссенция 0,5 гр

**Вариант № 2**

**Приготовление шоколадной помадной конфетной массы с последующим формованием Расход сырья на 1 студента составит , из расчета 0,2 кг помадной конфетной массы**

Сахар –песок 150 гр

Вода 53 гр

Патока 23 гр

Эссенция 0,5 гр

Какао-порошок 10 гр

#### **Технология приготовления**

Сахар песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, и варят на сильном огне до 108 градусов цельсия

Добавляют патоку или инвертный сироп, уваривают до температуры 115-117 градусов, быстро охлаждают помещая емкость с сиропом в сосуд с холодной водой до 40 градусов, взбивают до образования кристаллов, вводят эссенцию( какао-порошок) и разливают в формы, оставляют на выстойку , для образования структуры в охлаждающем шкафу

### **Этапы выполнения.**

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить и рассчитать рецептуру
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье ,взвесить.
7. Произвести приготовление конфетной массы
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование конфетной массы
10. Экспертная оценка.
12. Произвести выстойку конфет
13. Произвести укладку готового продукта для оценки
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

**Оборудование и материалы** : раздаточный материал( задание, рецептура, технологическая карта)

- 1.гастрономические емкости для дозирования ,кастрюли
- 2.сито, лопатки, щетки, ножи, перчатки
- 3.миксер,греющая плита
4. формы
5. стол разделочный
6. весы электронные, часы, термометр

## 5.4 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Экзамен проводится в 2 этапа.

Все задания предусматривают последовательную проверку нескольких компетенций (ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4). Обучающиеся выполняют задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

1 этап проверка теоретических знаний, в виде тестовых заданий

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 2

Время выполнения задания – 45 минут без перерыва.

2 этап проверка практических навыков

Количество вариантов для экзаменуемых -2

Время выполнения задания 2 часа 45 минут

### Ключ к тестовым заданиям

Вариант 1

задание №1

№	2	3	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	
							0	1	2	3	4	5	8	3	4	5	6	7	8	9	0
ответ	б	а	а	г	б	г	г	б	б	б	б	в	б	в	б	в	б	б	в	б	а

### Ответ № 1

Патока, инвертный сироп, глюкозный сироп

**Ответ №4** фосфатидный концентрат

**Ответ №5** длительное перемешивание при температуре от 45 до 70 градусов  
цельсия

### Ответ №16

А) а,б,г

Б) б,в,д,г

В) д,б

Г) б,

### Ответ №17

Цель глянцеования-улучшение внешнего вида,повышение стойкости при хранении за счет созания тонкого влагонепроницаемого корпуса

### Ответ №19

Дражирование-процесс покрытия корпусов гладкой оболочкой (накаткой),путем скрепления друг с другом поливочным сиропом

### Ответ № 20

Накатка

### Ответ № 21

Дражировочный барабан

### Ответ № 22

Сахар, вода, патока

Вариант 2

задание № 1

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	б	б	г	в	г	б	г	г	б	б	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а

### 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 рецептур 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](http://www.foodprom.ru).
2. Кондитерское и хлебопекарное производство[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://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; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей);
- правильное обоснование методики определения качества поступающего сырья;
- правильное выполнение практического задания;
- аргументированность выводов и обобщений.

Критерии оценки при выполнении тестовых заданий и вопросов квалификационного экзамена

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100(27-30 правильных ответов)	5	отлично
80-89(24-27 правильных ответов)	4	хорошо
70-79(21-24 правильных ответов)	3	удовлетворительно
менее 70( менее 21 правильных ответов)	2	не удовлетворительно

### 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.

32

**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.

## ОЦЕНКА ПАРТФОЛИО

### Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	уметь изготавливать конфетные массы различной структуры, знать технологические параметры и стадии изготовления	ПК1.1.	2	
2.	уметь формовать корпуса конфет, знать оборудование для формования корпусов конфет и правила его эксплуатации	ПК 1.2.	3	
3.	знать технологию производства корпусов драже от приемки и подготовки сырья, составления рецептурной смеси, приготовления массы для корпусов до формования уметь пользоваться оборудованием для изготовления корпусов драже	ПК 1.3.	3	
4.	уметь подготавливать покрытие для корпусов конфет т драже, знать принципы работы оборудования для покрытия корпусов конфет т драже	ПК 1.4.	3	
5.	Грамотность	ОК 1, 2, 4.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 1.1.-1.4.	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	2	
		Итого максимально	<b>25</b>	

Критерии оценки:

21-25 баллов – 5 «отлично»

16-20 балла – 4 «хорошо»

11-15 баллов – 3 «удовлетворительно»

#### ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	уметь изготавливать конфетные массы различной структуры,		



	знать технологические параметры и стадии изготовления		
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	уметь формировать корпуса конфет, знать оборудование для формирования корпусов конфет и правила его эксплуатации		
ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже.	уметь изготавливать корпуса драже различных видов, знать оборудование и уметь его использовать при приготовлении корпусов драже		
ПК 1.4 Обрабатывать поверхности корпусов драже и конфет	уметь глазировать корпуса конфет, знать и уметь работать на дражировочном оборудовании, уметь готовить глазурь, поливочный сироп, глянец для покрытия поверхности конфет и драже		
<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатель оценки результата</b>	<b>Оценка</b>	
		<b>да</b>	<b>нет</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии кондитера сахаристых изделий		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умения 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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Отдавать полный отчет собственной деятельности.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.		

профессионального и личностного развития.			
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности за результат и работу команды.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь определять цели и задачи саморазвития как профессионального, так и личностного характера.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь быстро адаптироваться к новым условиям труда.		

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.01**

**Изготовление конфет, драже**

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  
преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК (*название ПЦК*)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Кабанцова галина Александровна

## 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
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	14

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **Изготовление конфет, драже** 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 конфет , МДК.02.02 Технология изготовления драже

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 конфет МДК.02.02 Технология изготовления драже	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:

<b>Результаты(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве конфет Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении конфетных масс Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве конфетных масс( сиропов, начинок) Точность определения готовности конфетных масс и передача на дальнейшую обработку Соблюдение требований к технологическим процессам Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении конфетных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления конфетных масс</p>
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	<p>Правильность выбора оборудования для формования в зависимости от вида конфетных масс Точность определения параметров при формовании конфетных масс Правильность подбора и подготовки материалов для формования Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при работе на формующем оборудовании Соблюдение требований к</p>

	<p>технологическим процессам Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для формования конфетных масс Демонстрация ручных способов разделки конфетных масс</p>
<p>ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже</p>	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве драже Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении корпусов драже Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве корпусов драже( сиропов, начинок) Точность определения готовности корпусов драже и передача на дальнейшую обработку Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении конфетных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления конфетных масс Соблюдение требований к технологическим процессам</p>
<p>ПК 1.4 Обработать поверхности корпусов драже и конфет</p>	<p>Обосновать выбор оборудования для обработки корпусов конфет и драже Точность определения технологических параметров для обработки корпусов (температура, влажность, скорость вращения дражировочного барабана) Обосновать выбор технологической схемы для дражирования корпусов и выбор способа дражирования ( холодный, горячий) Соблюдение требований к технологическим процессам</p>



	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке поверхности корпусов конфет и драже</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании при обработке корпусов конфет и драже</p> <p>Оптимальность решений по устранению дефектов изделий</p> <p>Выбор оборудования для упаковки готовых изделий</p> <p>Оценка качества согласно требованиям ГОСТ</p>
--	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии кондитера
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	<p>выбор оборудования в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции</p> <p>выбор технологического процесса в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции</p> <p>анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и</p>

оценивать их эффективность и качество	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 и личностного развития	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации
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	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды

(подчиненных), результат выполнения заданий	
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:**

ПО1 работы на оборудовании для изготовления конфет;

ПО2 работы на оборудовании для изготовления драже.

### **уметь:**

У1изготавливать конфетные массы;

У2 формовать корпуса конфет;

У3 изготавливать корпуса драже;

У4обрабатывать поверхность корпусов конфет и драже;

У5устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже

У6обслуживать оборудование для производства конфет, драже;

### **знать:**

З1 виды, химический состав и свойства сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет и драже;

З2 технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию;

З3технологический процесс формования корпусов конфет;

З4виды брака в процессе формования и резания, способы устранения;

З5технологический процесс изготовления корпусов драже;

З6технологический процесс обрабатывания поверхности корпусов конфет, драже;

З7устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет и драже;

З8способы устранения неполадок в оборудовании по производству конфет и драже;

З9дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, меры по их устранению;

З10правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

К 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:

1. Мои документы. Может содержать документы студента, показывающие развитие и рост в обучении: зачетные книжки, свидетельства, удостоверения о присвоении квалификации, категории, разряда, получения 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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.

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.**

#### **Типовые задания для оценки освоения**

**МДК. 01.01 Технология изготовления конфет**

**МДК.02.02. Технология изготовления драже**

#### **3.1 Перечень вопросов для проведения устного дифференцированного зачета по МДК. 01.01 Технология изготовления конфет**

из перечня дается 1 вопрос ,время подготовки 15 минут

- 1.Классификация конфетных масс
- 2.Основное и дополнительное сырье при производстве конфет
3. Первичная очистка какао-бобов
4. Студнеобразователи
- 5.Антикристаллизаторы
6. Получение сиропов
- 7.Виды начинок, получение
- 8.Оборудование для приготовления начинок и варки сиропов
9. Получение помадных конфетных масс
10. Получение ликерных конфетных масс
11. Получение молочных конфетных масс
- 12.Производство масс для конфет со студнеобразной структурой
13. Производство конфетных масс пенообразной структуры
- 14.Производство масс пралине
- 15.Производство марципановых масс
16. Производство грильяжных масс
- 17.Способы формования конфетных масс
18. Глазирование корпусов конфет
19. Производство ириса
- 20.Оборудование для формования
- 21.Оборудование для охлаждения и транспартировки
- 22.Производство шоколадных масс
- 23.Производство пористого шоколада
- 24.Поточно-механизированные линии для производства конфет
- 25.Оборудование для упаковки и маркировки конфет

### **3.2 Перечень вопросов для проведения устного дифференцированного зачета по**

**МДК.02.02 Технология изготовления драже** из перечня дается 1 вопрос ,время подготовки 15 минут

- 1.Классификация корпусов драже
- 2.Приготовление сиропов
3. Приготовление карамельных корпусов драже
4. Приготовление фруктовых корпусов драже
5. Приготовление сахарных корпусов драже
6. Приготовление ликерных корпусов драже
7. Приготовление фруктово-желейных корпусов драже
8. Приготовление ореховых корпусов драже
9. Виды начинок при производстве драже
10. Оборудование для приготовления сиропов
- 11.Оборудование для приготовления начинок
- 12.Оборудование для дражирования
- 13.Получение драже с сахарной корочкой
- 14.Получение драже с неровной поверхностью
- 15.Технология дражирования
- 16.Дражирование холодным способом
- 17.Дражирование горячим способом
- 18.Требования к качеству начинок
- 19.Требования к качеству поливочного сиропа
- 20.Операция шлифовки драже
- 21.Глянцевание
- 22.Сырье для глянцевания драже
- 23.Драже в шоколадной глазури
- 24.Загрузка дражировочного барабана, в зависимости от структуры корпуса
- 25.Параметры при которых проводят выстойку корпусов драже

В качестве дополнительного свидетельства (при наличии фактов неправильных ответов или недостаточных по объему и содержанию ответов на вопросы и наличии ошибок) предложено несколько устных вопросов по усвоению материала.

#### 4. Требования к производственной практике

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

##### 4.1 Форма аттестационного листа АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения практики по профилю специальности)

1 ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

2 Учебное заведение \_\_\_\_\_  
ГАПОУ НСО Новосибирский колледж  
пищевой промышленности и переработки

3 № группы \_\_\_\_\_

4 Специальность \_\_\_\_\_  
19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

5 Профессиональный модуль 01. Изготовление конфет, драже

6 Место проведения \_\_\_\_\_  
практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации, предприятия)

7 Время проведения \_\_\_\_\_  
практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

##### Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление помадных конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ; ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ; ОК1-ОК10; У1,У6,У5



студнеобразной структуры	
Приготовление кремовых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Формование конфетных масс отливкой и отсадкой ( помадные, кремовые, желейные), обработка корпусов,глазирование	ПО1 ; ПК1.1,1.2,1,4; ;ОК1-ОК10; У2,У4-У6
Приготовление карамельных корпусов драже	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У3,У6,У5
Дражирование карамельных корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5

### Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление помадных, молочных конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление пралиновых и марципановых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Приготовление кремовых конфетных масс	ПО1 ; ПК1.1 ;ОК1-ОК10; У1,У6,У5
Формование конфетных масс отливкой и отсадкой, размазыванием и резанием,выпрессовкой ( помадные, кремовые, желейные, пралиновые), обработка корпусов,глазирование	ПО1 ; ПК1.1,1.2,1,4; ;ОК1-ОК10; У2,У4-У6
Приготовление ореховых корпусов драже	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У3,У6,У5
Дражирование ореховых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5
Приготовление фруктовых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10;

драже	У3,У6,У5
Дражирование фруктовых корпусов	ПО2 ; ПК1.3-1,4 ;ОК1-ОК10; У4,У6,У5

## 5. 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.

**Оборудование и материалы :** раздаточные материалы (кейсы), бумага, ручки  
каждому студенту

### Вариант 1

#### Задание 1

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание, в тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение

2. Время выполнения задания – 30 минут

1. Вставьте слова:

При производстве сахаристых кондитерских изделий ( ----- ), используют в качестве антикристаллизатора

2. Укажите основные студнеобразователи :

а) агар, агароид, пектин, желатин

б) агар, агароид, пектин, желатин, модифицированный крахмал, фуцелларан

в) пектин, желатин, модифицированный крахмал, фуцелларан

3. Какао-тертое это:

а) суспензия

б) эмульсия

в) порошок тонкоизмельченный

4. Назовите разжижители шоколадных масс

.....

5. Конширование- это .....

6. Способ формования шоколадных масс

а) отливка

б) отсадка

в) экструзия

7. Структура карамели:

а) микрокристаллическая

б) суспензия

в) студнеобразная

г) аморфная

8. Процессы, протекающие при охлаждении и образовании пралиновых корпусов конфет

а) Кристаллизация сахарозы

б) Кристаллизация жира

в) Студнеобразование

9. Пенообразователь при производстве сбивных масс:

а) соевый белок

б) казеин

в) мыльный корень

г) яичный белок

10.Способ формования зефирной массы

- А) прокатка
- Б) отливка
- В) экструзия
- Г) отсадка

11.Процессы, протекающие в помадных конфетах при хранении

- А) увлажнение
- Б) высыхание
- В) нет изменений

12.Технологическая операция, в результате которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется вкус, аромат, и цвет ириса, помады крем-брюле

- А) приготовление рецептурной смеси
- Б) томление рецептурной смеси
- В) уваривание рецептурной смеси
- Г) добавление красителей и ароматизаторов со вкусом крем-брюле

13. Укажите количество жидкой фазы в помаде, при производстве помадных конфет

- А) 30-40 %
- Б) 40-45 %
- В) 50-55%
- Г) 60-65 %

14. Укажите оптимальные размеры микрокристаллов сахарозы в помадных конфетах

- А) 5-10 мкм
- Б) 10-20 мкм
- В) 30-35 мкм

15.Укажите температуру начала студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре

- А) 90 градусов С
- Б) 70 градусов С
- В) 40 градусов С

16. Соотнесите способы формования с конфетными массами

- |  |                   |
|--|-------------------|
| А) отливка в формы                       | а) шоколадные     |
| Б) формование пласта и последующая резка | б) помадные       |
| В) выпрессовывание и резка               | в) грильяжные     |
| Г) отсадка                               | г) студнеобразные |
|  | д) пралиновые     |

17.продолжить предложение:

Цель глянцеваия .....

18.Укажите с какой целью при глянцеваии добавляють тальк, несколько вариантов

- А) для появления блеска
  - Б) для уменьшения слипаемости и увеличения скольжения и полируемости
  - В) для снижения влажности
19. Дайте определение  
Дражирование –это .....
20. Назовите наружный плотный верхний слой драже .....
21. Назовите оборудование для дражирования корпусов драже .....
22. Укажите основное сырье для изготовления поливочного сиропа .....
23. Укажите содержание сухих веществ поливочного сиропа
- А) 99%
  - Б) 97-98%
  - В) 78-80 %
24. Укажите какие вещества добавляют для клейкости и вязкости в поливочный сироп
- А) жиры
  - Б) желатин, казеин, крахмал
  - В) воск
25. Укажите соотношение сахарной пудры и поливочного сиропа при дражировании
- А) 5:1
  - Б) 2:1
  - В) 3-3,5 :1
26. Укажите на сколько процентов увеличится масса корпуса после первой накатки
- А) 25%
  - Б) 10-12%
  - В) 3 %
27. Укажите операцию, следующую за гляцеванием драже
- А) фасовка, упаковка, маркировка
  - Б) подсушка 12-14 часов
  - В) накатка
28. Укажите температуру в помещении при гляцевании
- А) от +8 до +10 градусов цельсия
  - Б) не более 35 градусов цельсия
  - В) +18-+22 для сахарных и +15 до +18 для шоколадных покрытий
29. Укажите в каком состоянии находятся крамельные корпуса драже
- А) мелкокристаллическое
  - Б) аморфное
  - В) пенообразное
30. Укажите время выстойки между накатками
- А) 8-15 часов
  - Б) не более 5 часов
  - В) на менее 2 часов

**Задания для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена**  
**Вариант 2**  
**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение

2. Время выполнения задания – 30 минут

1. Количество жидкой фазы входящее в помаду при производстве помадных конфет.

- а) 30-40%;
- б) 40-45%;
- в) 50-55%;
- г) 60-65%.

2. Размер микрокристаллов сахарозы в помаде являющийся оптимальным.

- а) 5-10 мкм;
- б) 10-20 мкм;
- в) 30-35 мкм
- г) 40-45 мкм.

3. Температура начала процесса студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре.

- а) 90°C;
- б) 70°C;
- в) 50°C;
- г) 40°C.

4. Количество белка куриного яйца, вводимое в зефирную массу в качестве пенообразователя.

- а) 0,5-1,0%;
- б) 2,0 – 3,0%;
- в) 7,0 – 8,0%;
- г) 10,0-12,0%.

5. Форма какао масла, образываемая при темперировании шоколадных масс, шоколадной глазури с целью исключения жирового «поседения».

- а)  $\alpha$
- б)  $\beta^1$ ;
- в)  $\gamma$ ;
- г)  $\beta$ .

6. Для получения пористого шоколада используют:

- А) интенсивное перемешивание массы
- Б) вакуум камера, аэратор,
- В) разрыхлители

7. Пенообразователь при производстве сбивных масс:

- А) соевый белок
- Б) казеин
- В) мыльный корень
- Г) яичный белок

8. Способ формования зефирной массы

- А) прокатка
- Б) отливка
- В) экструзия
- Г) отсадка

9. Процессы, протекающие в помадных конфетах при хранении

- А) увлажнение
- Б) высыхание
- В) нет изменений

10. Технологическая операция, в результате которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется вкус, аромат, и цвет ириса, помады крем-брюле

- А) приготовление рецептурной смеси
- Б) томление рецептурной смеси
- В) уваривание рецептурной смеси
- Г) добавление красителей и ароматизаторов со вкусом крем-брюле

11. Укажите сырье для производства ириса

- А) сахар, патока, пектин, маргарин
- Б) сахар, патока, молоко, маргарин, эссенция
- В) патока, молоко, фруктово-ягодное пюре, эссенция

12. Определите, в каких изделиях сахар находится в мелкокристаллическом состоянии

- А) помадные корпуса конфет
- Б) карамель
- В) халва
- Г) мармелад

13. Укажите структуру сбивных конфетных масс

- А) пенообразная
- Б) студнеобразная
- В) аморфная

14. Укажите сырье для кремовых конфетных масс

- А) сахар, жир, шоколад, тертый орех, молоко, патока, спиртосодержащее сырье
- Б) сахар, патока, студнеобразователи, эссенции
- В) шоколад, сахар

15. Укажите операции при производстве пралине:

- А) очистка ореховых ядер, термическая обработка ядер, получение тертой ореховой массы, смешивание рецептурных компонентов, вальцевание, отминка, формование
- Б) подготовка сырья к производству, смешивание рецептурных компонентов, формование

16. Укажите способы формования шоколадных масс

- А) отливка в формы



- Б) формование пласта и последующая резка
- В) отсадка
- Г) все варианты

17. Укажите массовую долю сухих веществ, при уваривании помадной массы

- А) 88 %
- Б) 96-99 %
- В) 97 %

18. Укажите, из каких фаз состоит помадная конфетная масса:

- А) твердая, жидкая, газообразная
- Б) твердая, жидкая
- В) жидкая, газообразная

19. Укажите количество сухих веществ, при уваривании карамельного сиропа

- А) 96-99 %
- Б) 94-95 %
- В) 88%

20. Укажите состав глянца для изготовления драже

- А) воск 25%, парафин 25%, масло растительное 50 %
- Б) воск 25 %, масло растительное 75 %
- В) воск 10 %, краситель 1 %, масло растительное 89 %

21. Укажите на сколько процентов увеличивается масса драже после второй накатки

- А) на 25 %
- Б) на 15 %
- В) на 30 %

22. При каких условиях сушат корпуса драже между накатками

- А) температура +20 градусов цельсия, влажность 65-70 %
- Б) температура +8 градусов цельсия, влажность 30 %
- В) температура +40 градусов цельсия, влажность 60 %

23. Укажите содержание сухих веществ поливочного сиропа

- А) 88%
- Б) 97-98%
- В) 78-80 %

24. Укажите какие вещества добавляют для клейкости и вязкости в поливочный сироп

- А) жиры
- Б) желатин, казеин, крахмал
- В) воск, агар, фуцеларан

25. Укажите соотношение сахарной пудры и поливочного сиропа при дражировании

- А) 4:1
- Б) 2:1
- В) 3-3,5 :1

26. Укажите на сколько процентов увеличится масса корпуса после первой накатки

- А) 25%
- Б) 10-12%
- В) 20-30 %

27. Укажите операцию, следующую за глянцеванием драже

А) фасовка, упаковка, маркировка

Б) подсушка 12-14 часов

В) накатка

28. Укажите температуру в помещении при глянцевании

А) от +8 до +10 градусов цельсия

Б) не более 35 градусов цельсия

В) +18-+22 для сахарных и +15 до +18 для шоколадных покрытий

29. Укажите в каком состоянии находятся крамельные корпуса драже

А) мелкокристаллическое

Б) аморфное

В) студнеобразное

30. Укажите время выстойки между накатками

А) не менее 24 часов

Б) не более 5 часов

В) 8-15 часов

### **5.3 Примеры практических заданий при сдаче квалификационного экзамена по модулю ПМ. 01 Изготовление конфет, драже**

Время выполнения 2ч 45 мин

Вариант №1

Приготовление помадной конфетной массы с последующим формованием Расход сырья на 1 студента составит , из расчета 0,2 кг помадной конфетной массы

Сахар –песок 160 гр

Вода 53 гр

Патока 23 гр

Эссенция 0,5 гр

**Вариант № 2**

**Приготовление шоколадной помадной конфетной массы с последующим формованием Расход сырья на 1 студента составит , из расчета 0,2 кг помадной конфетной массы**

Сахар –песок 150 гр

Вода 53 гр

Патока 23 гр

Эссенция 0,5 гр

Какао-порошок 10 гр

#### **Технология приготовления**

Сахар песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, и варят на сильном огне до 108 градусов цельсия

Добавляют патоку или инвертный сироп, уваривают до температуры 115-117 градусов, быстро охлаждают помещая емкость с сиропом в сосуд с холодной водой до 40 градусов, взбивают до образования кристаллов, вводят эссенцию( какао-порошок) и разливают в формы, оставляют на выстойку , для образования структуры в охлаждающем шкафу

### **Этапы выполнения.**

1. Надеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить и рассчитать рецептуру
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Подготовить сырье ,взвесить.
7. Произвести приготовление конфетной массы
8. Экспертная оценка.
9. Произвести формование конфетной массы
10. Экспертная оценка.
12. Произвести выстойку конфет
13. Произвести укладку готового продукта для оценки
14. Экспертная оценка.
15. Произвести уборку рабочего места.
16. Уложиться в норму времени.
17. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

**Оборудование и материалы** : раздаточный материал( задание, рецептура, технологическая карта)

- 1.гастрономические емкости для дозирования ,кастрюли
- 2.сито, лопатки, щетки, ножи, перчатки
- 3.миксер,греющая плита
4. формы
5. стол разделочный
6. весы электронные, часы, термометр

## 5.4 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Экзамен проводится в 2 этапа.

Все задания предусматривают последовательную проверку нескольких компетенций (ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4). Обучающиеся выполняют задания в присутствии членов экзаменационной комиссии

1 этап проверка теоретических знаний, в виде тестовых заданий

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 2

Время выполнения задания – 45 минут без перерыва.

2 этап проверка практических навыков

Количество вариантов для экзаменуемых -2

Время выполнения задания 2 часа 45 минут

### Ключ к тестовым заданиям

Вариант 1

задание №1

№	2	3	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	
							0	1	2	3	4	5	8	3	4	5	6	7	8	9	0
ответ	б	а	а	г	б	г	г	б	б	б	б	в	б	в	б	в	б	б	в	б	а

### Ответ № 1

Патока, инвертный сироп, глюкозный сироп

**Ответ №4** фосфатидный концентрат

**Ответ №5** длительное перемешивание при температуре от 45 до 70 градусов  
цельсия

### Ответ №16

А) а,б,г

Б) б,в,д,г

В) д,б

Г) б,

### Ответ №17

Цель глянцеования-улучшение внешнего вида,повышение стойкости при хранении за счет созания тонкого влагонепроницаемого корпуса

### Ответ №19

Дражирование-процесс покрытия корпусов гладкой оболочкой ( накаткой),путем скрепления друг с другом поливочным сиропом

### Ответ № 20

Накатка

### Ответ № 21

Дражировочный барабан

### Ответ № 22

Сахар, вода, патока

Вариант 2

задание № 1

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	б	б	г	в	г	б	г	г	б	б	б	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	а	в	б	в	б	б	в	б	в

### 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 рецептур 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](http://www.foodprom.ru).
2. Кондитерское и хлебопекарное производство[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://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; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей);
- правильное обоснование методики определения качества поступающего сырья;
- правильное выполнение практического задания;
- аргументированность выводов и обобщений.

Критерии оценки при выполнении тестовых заданий и вопросов квалификационного экзамена

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100(27-30 правильных ответов)	5	отлично
80-89(24-27 правильных ответов)	4	хорошо
70-79(21-24 правильных ответов)	3	удовлетворительно
менее 70( менее 21 правильных ответов)	2	не удовлетворительно

### 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.

32

**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.



## ОЦЕНКА ПАРТФОЛИО

### Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	уметь изготавливать конфетные массы различной структуры, знать технологические параметры и стадии изготовления	ПК1.1.	2	
2.	уметь формовать корпуса конфет, знать оборудование для формования корпусов конфет и правила его эксплуатации	ПК 1.2.	3	
3.	знать технологию производства корпусов драже от приемки и подготовки сырья, составления рецептурной смеси, приготовления массы для корпусов до формования уметь пользоваться оборудованием для изготовления корпусов драже	ПК 1.3.	3	
4.	уметь подготавливать покрытие для корпусов конфет т драже, знать принципы работы оборудования для покрытия корпусов конфет т драже	ПК 1.4.	3	
5.	Грамотность	ОК 1, 2, 4.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 1.1.-1.4.	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	2	
		Итого максимально	<b>25</b>	

Критерии оценки:

21-25 баллов – 5 «отлично»

16-20 балла – 4 «хорошо»

11-15 баллов – 3 «удовлетворительно»

#### ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 1.1 Изготавливать конфетные массы	уметь изготавливать конфетные массы различной структуры,		

	знать технологические параметры и стадии изготовления		
ПК 1.2 Формовать корпуса конфет	уметь формировать корпуса конфет, знать оборудование для формирования корпусов конфет и правила его эксплуатации		
ПК 1.3 Изготавливать корпуса драже.	уметь изготавливать корпуса драже различных видов, знать оборудование и уметь его использовать при приготовлении корпусов драже		
ПК 1.4 Обрабатывать поверхности корпусов драже и конфет	уметь глазировать корпуса конфет, знать и уметь работать на дражировочном оборудовании, уметь готовить глазурь, поливочный сироп, глянец для покрытия поверхности конфет и драже		
<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатель оценки результата</b>	<b>Оценка</b>	
		<b>да</b>	<b>нет</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии кондитера сахаристых изделий		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умения 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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Отдавать полный отчет собственной деятельности.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.		

профессионального и личностного развития.			
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности за результат и работу команды.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь определять цели и задачи саморазвития как профессионального, так и личностного характера.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь быстро адаптироваться к новым условиям труда.		