

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

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

« ___ » _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.03**

ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных
изделий

основной профессиональной образовательной
программы по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2020

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

Разработчики:

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Лицаева Наталья Александровна, преподаватель специальных дисциплин

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

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 2022г.

М.п.

Содержание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 3.1. Производить шоколадные массы

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 3.1 Производить шоколадные массы	Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве шоколада Точность определения готовности шоколадных масс и передача на дальнейшую обработку Соблюдение требований к технологическим процессам Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении шоколадных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления шоколада и	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	Практические задания № 1-3, 25 вариантов, выполняются на экзамене

	шоколадных изделий	
ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия	<p>Правильность выбора оборудования для формования в зависимости от вида шоколадных масс</p> <p>Точность определения параметров при формовании шоколада</p> <p>Правильность подбора и подготовки материалов для формования</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при работе на формующем оборудовании</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для формования масс</p>	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов шоколадных изделий
ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве шоколадной пасты</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении шоколадной пасты</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве шоколадной пасты</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам</p>	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов глазури и шоколадной пасты

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий. - Оценка эффективности и качества выполнения.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Эффективный поиск необходимой информации. - Использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Работа с ПК и интернетом.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы.</p>	

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения.	Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

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

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
ПК 3.1. Производить шоколадные массы.	- умеют производить шоколадные массы; - умеют обслуживать оборудование для изготовления шоколада и соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль
ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.	- умеют изготавливать шоколадные изделия и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий.	Освоил / не освоил	
ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	- умеют изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	Освоил / не освоил	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 04.01 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

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

Вариативность – 25.

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

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

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

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

Отметкой «**хорошо**» оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность

явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

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

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

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

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

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

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

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

ПМ.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий

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

2.1. Задания

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	

Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	
---	--	---	--

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	
Ф.И.О _____	
обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий в объеме 180 часов с «_____» _____ 2022 г. по «_____» _____ 2022 г. В организации _____	

<i>наименование организации, юридический адрес</i>	

Виды и качество выполнения работ

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

Приложение 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определения шоколада, какао-бобов, тертого какао, масла-какао, и какао-порошка. Перечислите ассортимент шоколада.
2. Опишите полезные свойства и основные стадии производства шоколада.
3. Вставьте на схеме очистительно-сортировочной машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 576 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Начертите схему первичной переработки какао-бобов (1-й вариант схемы).
2. Опишите процессы очистки и сортировки какао-бобов.
3. Вставьте на схеме очистительно-сортировочной машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 328 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Начертите схему первичной переработки какао-бобов (2-й вариант схемы).
2. Опишите процесс термической обработки какао-бобов.
3. Вставьте на схеме сушилки для какао-бобов вместо цифр название элементов сушилки для какао-бобов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 442 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96

Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс дробления какао-бобов. Составьте схему получения масла какао и какао-порошка.
2. Охарактеризуйте процесс прессования тертого какао. Дайте определение эффективности прессования тертого какао.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 228 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

РАССМОТРЕНО

Разработал:

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

Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы измельчения какао-крупки и получения тертого какао.
2. Перечислите состав ядер какао-бобов. Дайте определение эффективности размола какао-крупки.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 197 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения масла какао.
2. Охарактеризуйте процесс щелочной обработки какао-крупки.
3. Вставьте на схеме восьмивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 631 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения какао-порошка.
2. Охарактеризуйте процесс прессования тертого какао. Дайте определение эффективности прессования.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 904 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте характеристику шоколадных масс.
2. Опишите вещества фальсифицирующие шоколад.
3. Вставьте на схеме восьмивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 826 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112

Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения масла какао.
2. Охарактеризуйте процесс щелочной обработки какао-крупки.
3. Вставьте на схеме конш-машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 915 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

Протокол № _____
От «___» _____ 2022 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Составьте технологическую схему производства шоколадных масс.
2. Опишите процесс приготовления смеси рецептурных компонентов при производстве шоколадных масс.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 373 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс вальцевания шоколадных масс. Составьте технологическую схему получения шоколадных масс.
2. Охарактеризуйте процесс разводки шоколадной массы.
3. Вставьте на схеме пятивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 573 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс конширования шоколадных масс.
2. Перечислите способы снижения вязкости шоколадных масс.
3. Вставьте на схеме конш-машины вместо цифр название элементов.

4. Пересчитайте рецептуру для конфет “Студенческие” на 324 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Мастер п/о

Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс приготовления шоколадной глазури. Перечислите ее ассортимент и использование в кондитерской промышленности.
2. Охарактеризуйте основные операции производства шоколадных изделий с начинкой.
3. Вставьте на схеме автомата для отливки полых шоколадных фигур вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 441 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс приготовления шоколадной пасты. Составьте технологическую схему получения шоколадных масс.
2. Перечислите способы снижения вязкости шоколадных масс.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

« ___ » _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.03**

ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных
изделий

основной профессиональной образовательной
программы по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2021

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

Разработчики:

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Лицаева Наталья Александровна, преподаватель специальных дисциплин

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

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 2022г.

М.п.

Содержание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 3.1. Производить шоколадные массы

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 3.1 Производить шоколадные массы	Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве шоколада Точность определения готовности шоколадных масс и передача на дальнейшую обработку Соблюдение требований к технологическим процессам Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении шоколадных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления шоколада и	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	Практические задания № 1-3, 25 вариантов, выполняются на экзамене

	шоколадных изделий	
ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия	<p>Правильность выбора оборудования для формования в зависимости от вида шоколадных масс</p> <p>Точность определения параметров при формовании шоколада</p> <p>Правильность подбора и подготовки материалов для формования</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при работе на формующем оборудовании</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для формования масс</p>	<p>Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов шоколадных изделий</p>
ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве шоколадной пасты</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении шоколадной пасты</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве шоколадной пасты</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам</p>	<p>Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов глазури и шоколадной пасты</p>

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий. - Оценка эффективности и качества выполнения.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Эффективный поиск необходимой информации. - Использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Работа с ПК и интернетом.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы.</p>	

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения.	Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

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

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
ПК 3.1. Производить шоколадные массы.	- умеют производить шоколадные массы; - умеют обслуживать оборудование для изготовления шоколада и соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль
ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.	- умеют изготавливать шоколадные изделия и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий.	Освоил / не освоил	
ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	- умеют изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	Освоил / не освоил	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 04.01 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

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

Вариативность – 25.

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

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

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

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

Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность

явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

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

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

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

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

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

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

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

ПМ.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий

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

2.1. Задания

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	

Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	
---	--	---	--

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	
Ф.И.О _____	
обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий в объеме 180 часов с «_____» _____ 2022 г. по «_____» _____ 2022 г. В организации _____	

<i>наименование организации, юридический адрес</i>	

Виды и качество выполнения работ

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

Приложение 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определения шоколада, какао-бобов, тертого какао, масла-какао, и какао-порошка. Перечислите ассортимент шоколада.
2. Опишите полезные свойства и основные стадии производства шоколада.
3. Вставьте на схеме очистительно-сортировочной машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 576 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Начертите схему первичной переработки какао-бобов (1-й вариант схемы).
2. Опишите процессы очистки и сортировки какао-бобов.
3. Вставьте на схеме очистительно-сортировочной машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 328 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Начертите схему первичной переработки какао-бобов (2-й вариант схемы).
2. Опишите процесс термической обработки какао-бобов.
3. Вставьте на схеме сушилки для какао-бобов вместо цифр название элементов сушилки для какао-бобов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 442 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96

Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс дробления какао-бобов. Составьте схему получения масла какао и какао-порошка.
2. Охарактеризуйте процесс прессования тертого какао. Дайте определение эффективности прессования тертого какао.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 228 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

РАССМОТРЕНО

Разработал:

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

Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы измельчения какао-крупки и получения тертого какао.
2. Перечислите состав ядер какао-бобов. Дайте определение эффективности размола какао-крупки.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 197 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения масла какао.
2. Охарактеризуйте процесс щелочной обработки какао-крупки.
3. Вставьте на схеме восьмивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 631 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения какао-порошка.
2. Охарактеризуйте процесс прессования тертого какао. Дайте определение эффективности прессования.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 904 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте характеристику шоколадных масс.
2. Опишите вещества фальсифицирующие шоколад.
3. Вставьте на схеме восьмивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 826 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112

Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения масла какао.
2. Охарактеризуйте процесс щелочной обработки какао-крупки.
3. Вставьте на схеме конш-машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 915 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

Протокол № _____
От «___» _____ 2022 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Составьте технологическую схему производства шоколадных масс.
2. Опишите процесс приготовления смеси рецептурных компонентов при производстве шоколадных масс.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 373 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс вальцевания шоколадных масс. Составьте технологическую схему получения шоколадных масс.
2. Охарактеризуйте процесс разводки шоколадной массы.
3. Вставьте на схеме пятивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 573 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс конширования шоколадных масс.
2. Перечислите способы снижения вязкости шоколадных масс.
3. Вставьте на схеме конш-машины вместо цифр название элементов.

4. Пересчитайте рецептуру для конфет “Студенческие” на 324 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Мастер п/о

Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс приготовления шоколадной глазури. Перечислите ее ассортимент и использование в кондитерской промышленности.
2. Охарактеризуйте основные операции производства шоколадных изделий с начинкой.
3. Вставьте на схеме автомата для отливки полых шоколадных фигур вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 441 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс приготовления шоколадной пасты. Составьте технологическую схему получения шоколадных масс.
2. Перечислите способы снижения вязкости шоколадных масс.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

« ___ » _____ 2022 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.03**

ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных
изделий

основной профессиональной образовательной
программы по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2022

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

Разработчики:

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Лицаева Наталья Александровна, преподаватель специальных дисциплин

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

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 2022г.

М.п.

Содержание:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 3.1. Производить шоколадные массы

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 3.1 Производить шоколадные массы	Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству Точность дозирования рецептурных компонентов Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве шоколада Точность определения готовности шоколадных масс и передача на дальнейшую обработку Соблюдение требований к технологическим процессам Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении шоколадных масс Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления шоколада и	Уметь проводить анализ качества сырья и составлять рекомендации для оптимизации технологического процесса	Практические задания № 1-3, 25 вариантов, выполняются на экзамене

	шоколадных изделий	
ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия	<p>Правильность выбора оборудования для формования в зависимости от вида шоколадных масс</p> <p>Точность определения параметров при формовании шоколада</p> <p>Правильность подбора и подготовки материалов для формования</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при работе на формующем оборудовании</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для формования масс</p>	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов шоколадных изделий
ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту	<p>Демонстрация оценки качества сырья, подготовка его к производству</p> <p>Точность дозирования рецептурных компонентов</p> <p>Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов при производстве шоколадной пасты</p> <p>Правильность расчета и использования рецептур при приготовлении шоколадной пасты</p> <p>Демонстрация приготовления полуфабрикатов при производстве шоколадной пасты</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при изготовлении</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации при работе на оборудовании для изготовления</p> <p>Соблюдение требований к технологическим процессам</p>	Уметь осуществлять технологический процесс производства различных видов глазури и шоколадной пасты

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий. - Оценка эффективности и качества выполнения.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Эффективный поиск необходимой информации. - Использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Работа с ПК и интернетом.</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и</p>	<p>Грамотность. Качество ответов на вопросы.</p>	

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения.	Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.	

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

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

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
ПК 3.1. Производить шоколадные массы.	- умеют производить шоколадные массы; - умеют обслуживать оборудование для изготовления шоколада и соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль
ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.	- умеют изготавливать шоколадные изделия и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий.	Освоил / не освоил	
ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	- умеют изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	Освоил / не освоил	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) планом по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1	2	3
МДК 04.01 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Экзамен	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

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

Вариативность – 25.

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

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

«3» – Выполнение 2 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

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

Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность

явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

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

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

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

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

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

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

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

ПМ.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий

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

2.1. Задания

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

3.1. Бланк для контроля приобретения обучающимся практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ	Отметка о выполнении работ
1	3	4	

Работать на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий	Информационная справка об оборудовании, применяемом для изготовления шоколада и шоколадных конфет (назначение, устройство и принцип работы).	Обязательные документы: - аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики) - отчет по практике	
---	--	---	--

3.2. Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	
Ф.И.О _____	
обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий в объеме 180 часов с «_____» _____ 2022 г. по «_____» _____ 2022 г.	
В организации _____	

<i>наименование организации, юридический адрес</i>	

Виды и качество выполнения работ

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

Приложение 1. Контрольно-оценочные средства по МДК

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определения шоколада, какао-бобов, тертого какао, масла-какао, и какао-порошка. Перечислите ассортимент шоколада.
2. Опишите полезные свойства и основные стадии производства шоколада.
3. Вставьте на схеме очистительно-сортировочной машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 576 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Начертите схему первичной переработки какао-бобов (1-й вариант схемы).
2. Опишите процессы очистки и сортировки какао-бобов.
3. Вставьте на схеме очистительно-сортировочной машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 328 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Начертите схему первичной переработки какао-бобов (2-й вариант схемы).
2. Опишите процесс термической обработки какао-бобов.
3. Вставьте на схеме сушилки для какао-бобов вместо цифр название элементов сушилки для какао-бобов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 442 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96

Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс дробления какао-бобов. Составьте схему получения масла какао и какао-порошка.
2. Охарактеризуйте процесс прессования тертого какао. Дайте определение эффективности прессования тертого какао.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 228 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

РАССМОТРЕНО

Разработал:

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

Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процессы измельчения какао-крупки и получения тертого какао.
2. Перечислите состав ядер какао-бобов. Дайте определение эффективности размола какао-крупки.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 197 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения масла какао.
2. Охарактеризуйте процесс щелочной обработки какао-крупки.
3. Вставьте на схеме восьмивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 631 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения какао-порошка.
2. Охарактеризуйте процесс прессования тертого какао. Дайте определение эффективности прессования.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 904 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте характеристику шоколадных масс.
2. Опишите вещества фальсифицирующие шоколад.
3. Вставьте на схеме восьмивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 826 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112

Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс получения масла какао.
2. Охарактеризуйте процесс щелочной обработки какао-крупки.
3. Вставьте на схеме конш-машины вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 915 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

Протокол № _____
От «___» _____ 2022 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Составьте технологическую схему производства шоколадных масс.
2. Опишите процесс приготовления смеси рецептурных компонентов при производстве шоколадных масс.
3. Вставьте на схеме микромельницы для сахарной пудры вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 373 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс вальцевания шоколадных масс. Составьте технологическую схему получения шоколадных масс.
2. Охарактеризуйте процесс разводки шоколадной массы.
3. Вставьте на схеме пятивалковой мельницы вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 573 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс конширования шоколадных масс.
2. Перечислите способы снижения вязкости шоколадных масс.
3. Вставьте на схеме конш-машины вместо цифр название элементов.

4. Пересчитайте рецептуру для конфет “Студенческие” на 324 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Мастер п/о

Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс приготовления шоколадной глазури. Перечислите ее ассортимент и использование в кондитерской промышленности.
2. Охарактеризуйте основные операции производства шоколадных изделий с начинкой.
3. Вставьте на схеме автомата для отливки полых шоколадных фигур вместо цифр название элементов.
4. Пересчитайте рецептуру для конфет "Студенческие" на 441 кг

Наименование сырья	На 1 т сырья, кг
Шоколадная глазурь	216
Какао-порошок	202
Сахар-песок	165
Патока	112
Масло-какао	96
Вишневое пюре	81
Яблочное пюре	75
Эссенция	23
Спирт	17
Краситель	13

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

Разработал:
Мастер п/о Н. А. Ликаева

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите процесс приготовления шоколадной пасты. Составьте технологическую схему получения шоколадных масс.
2. Перечислите способы снижения вязкости шоколадных масс.

