

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

«__» ____ 2022

_____ А.В. Чупина

**Комплект контрольно-измерительных средств
по учебной дисциплине**

ОП.02 Особенности современного производства
кондитерских сахаристых изделий

по профессии начального профессионального образования

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск
2022 г.

Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

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

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов (ККИМ).....	4
1.1 Область применения.....	4
1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.	4
1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины.....	6
1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий.....	7
2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний.....	8
2.1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ.....	8
2.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.....	10
3. Критерии оценки за каждый правильный ответ теста 1 балл.....	10
Приложения 1. Перечень практических занятий для проверки изученного материала.....	10

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (ККИМ)

1.1 Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в ассортименте кондитерской продукции;
- определять виды и качество кондитерских сахаристых изделий;
- определять изменения спроса на кондитерскую продукцию;
- переходить на выпуск новых видов продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности современного производства и реализации кондитерской продукции;
- принципы организации кондитерского производства, ориентированного на спрос;
- основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды;
- роль потребительских свойств кондитерской продукции в формировании спроса;
- ассортимент кондитерских сахаристых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий;
- примеры применения достижения научно-технического прогресса в кондитерском производстве;
- конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров;
- перспективы развития кондитерского производства.

Обучающийся по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий готовится к следующим видам деятельности (ВПД):

1. Изготовление конфет, драже.
2. Изготовление карамели, халвы.
3. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
4. Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
5. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК):

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, драже. .

ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель.

ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.

ПК 2.3. Изготавливать халву.

ПК 3.1. Производить шоколадные массы.

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.

ПК 4.1. Изготавливать мармелад.

ПК 4.2. Изготавливать пастилу.

ПК 4.3. Изготавливать зефир.

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
– ориентироваться в ассортименте кондитерской продукции;	Опрос,наблюдение, практическая работа № 3
– определять виды и качество кондитерских сахаристых изделий;	Опрос,наблюдение, практическая работа № 4
– определять изменения спроса на кондитерскую продукцию;	Опрос, наблюдение, практическая работа № 1.2
– переходить на выпуск новых видов продукции	Опрос,наблюдение, практическая работа № 5
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
– особенности современного производства и реализации кондитерской продукции;	Опрос, наблюдение
– принципы организации кондитерского производства, ориентированного на спрос;	Опрос, спрос и предложение
– основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды;	Наблюдение, опрос, практическая работа № 3
– роль потребительских свойств кондитерской продукции в формировании спроса;	Опрос, практическая работа № 1
– ассортимент кондитерских сахаристых изделий;	Опрос, практическая работа № 3
– требования действующих стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий;	Опрос, контрольная работа, практическая работа № 1.
– примеры применения достижения научно-технического прогресса в кондитерском производстве;	Наблюдение, опрос практическая работа № 4
– конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров;	Наблюдение, опрос, практическая работа №5
– перспективы развития кондитерского производства.	Опрос, практическая работа №2.
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение, опрос, тестирование, собеседование, защита самостоятельных и практических работ.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование тестовых заданий во время проведения дифференцированного зачёта

1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кабинета:

- рабочие столы;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект тестовых заданий по темам;
- электронные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска.

2. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ

2.1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

КАРТОЧКИ ТЕСТИРОВАНИЯ

Вариант 1

Установите соответствие (форма ответа «цифра – буква»)

№ п/п	Вопрос	Буква	Ответ
1.	Влажность какао-бобов после обжарки	А	13–15°C
2.	Содержание какао в молочном шоколаде	Б	29–31
3.	Температура хранения какао тертого в температурных сборниках	В	40–50%
4.	Рабочая температура шоколада при нарезке машинкой «жироль»	Г	18°C ± 3°C
5.	Температура в тоннеле на выходе при производстве шоколада	Д	35%
6.	Влажность помещения при завертывании и упаковке шоколада	Е	2–3,5%
7.	Температура хранения какао-порошка	Ж	20°C
8.	Относительная влажность воздуха в помещении при хранении шоколада	З	29–30°C
9.	Рабочая температура молочного шоколада при	И	60–95°C

	темперировании настольным методом		
10.	Рабочая температура белого шоколада при темперировании зерновым методом	К	75%

Вариант 2

Установите соответствие (форма ответа «цифра – буква»)

№ п/п	Вопрос	Буква	Ответ
1.	Содержание какао в темном шоколаде	А	30–60 мин
2.	Температура хранения какао тертого	Б	30–32°C
3.	Срок хранения белого шоколада	В	75%
4.	Время охлаждения шоколадной массы для моделирования при температуре 3–5°C	Г	18°C ± 3°C
5.	Температура шоколадного блока при нарезке шоколадных кружев	Д	55%
6.	Гарантийный срок хранения фосфатидных концентратов высшего сорта	Е	82–83,3%
7.	Относительная влажность воздуха в помещении при хранении какао-порошка	Ж	29–31°C
8.	Выход какао тертого от товарных какао-бобов	З	1 месяц
9.	Рабочая температура молочного шоколада при темперировании зерновым методом	И	20°C
10.	Рабочая температура темного шоколада при темперировании настольным методом	К	6 месяцев

Вариант 3

Установите соответствие (форма ответа «цифра – буква»)

№ п/п	Вопрос	Буква	Ответ
1.	Мягкий эквивалент какао-масла	А	1 месяц
2.	Суррогат какао-масла	Б	81–84,5%
3.	Эквивалент какао-масла	В	Твердая
4.	Гарантийный срок хранения белого шоколада	Г	АКOWESCO
5.	Общий выход какао-крупки	Д	4 месяца
6.	Консистенция какао-масла при температуре 16–18°C	Е	АКОЕХТ
7.	Соотношение шоколада и какао-масла в глазури для глазирования	Ж	20%
8.	Жирность сливок для приготовления ганаша	З	АКONORD
9.	Гарантийный срок хранения шоколада с добавлениями	И	Жидкая
10.	Консистенция какао-масла при температуре 31–36°C	К	1:4

1 вариант

Эталон ответов:

1.	Е
2.	Д

3.	И
4.	Ж
5.	А
6.	В
7.	Г
8.	К
9.	Б
10.	З

Вариант 2
Эталон ответов:

1.	Д
2.	Г
3.	З
4.	А
5.	И
6.	К
7.	В
8.	Е
9.	Ж
10.	Б

Вариант 3
Эталон ответов

1.	Е
2.	Г
3.	З
4.	А
5.	Б
6.	В
7.	К
8.	Ж
9.	Д
10.	И

2.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Характеристика заданий

По видам: *практические*

По типам: *тестовые задания*

По уровням освоения (*в соответствии с характеристикой уровня освоения учебного материала, указанной в рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля*):

- репродуктивный 100 %;

Вариативность – 3

Время проведения – 30 мин

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗА КАЖДЫЙ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ ТЕСТА 1 БАЛЛ

Оценка 5 от 30 – 26

4 от 25 - 22

3 от 21 – 15

Менее 15 оценка – 2.

На оценку «отлично» студент должен правильно ответить на 30 – 26 вопросов, не правильных ответов допускается 5.

На оценку «хорошо» студент должен правильно ответить на 25 - 22 вопросов, не правильных ответов допускается 5.

На оценку «удовлетворительно» студент должен правильно ответить на 21 – 15 вопросов, не правильных ответов допускается 5.

Оценка «не удовлетворительно» ставится при наличии 15 ошибок и более.

ПРИЛОЖЕНИЯ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА

1.	Практическая работа №1. Составление схемы: Оценка потребительских свойств продукции.
2.	Практическая работа №2. Составление анкеты: Изучение потребительского спроса на кондитерскую продукцию.
3.	Практическая работа №3. Составление таблицы: Торговые марки российских производителей кондитерских изделий.
4.	Практическая работа №4. .Составление схемы: Технология производства жевательной карамели.
5.	Практическая работа №5. Анализ методов перехода на выпуск новых изделий