

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ 05**

**Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания
кондитерских изделий**

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск 2020

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Разработчики:

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

Ликаева Наталья Александровна
Мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г. А.

Содержание:

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

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий** и профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

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

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

Форма проведения экзамена: комплексный, состоит из двух частей:

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

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

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	Экзамен	устный
Учебная практика	ДЗ	устный
Производственная практика	ДЗ	Ознакомление с аттестационным листом

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

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

Таблица 2.1

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс завертывания кондитерских изделий
ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий

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

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

	прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применение в деятельности средств коммуникации применение информации, представленной в электронном виде использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения продуктивность решения конфликтных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	демонстрация процесса самообучения исследование смены технологий
ОК 10.Выполнять воинскую обязанность (юноши)	Своевременная постановка на воинский учет

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

уметь:

- завертывать кондитерские изделия;
- расфасовывать кондитерские изделия;
- упаковывать кондитерские изделия;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;

знать:

- виды заверточно-упаковочных материалов;
- технологический процесс завертывания кондитерских изделий;
- технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий;
- технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению

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

2.2. Требования к кадровому обеспечению оценки

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

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

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

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

2. Отзывы. Данный раздел включает в себя:

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

письменный анализ самого студента своей деятельности и ее результатов.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

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

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

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

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

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

Требования к производственной практике

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

4.1 Форма отчета и дневника по производственной практике

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

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских
изделий

Место прохождения ПП _____

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2020 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

НАПРАВЛЕНИЕ
на производственную практику

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

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

Курс 3 Группа К - 363

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2020 года по 24.03. 2020 года

Место проведения практики _____

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

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

Старший мастер _____ О.Ю.Кончакова

Мастер ПО _____

Дата выдачи « 28 » 01 _____ 2020 года

М.П.

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Приступил (а) к практике

« _____ » _____ 2020 г.

Завершил (а) практику

« _____ » _____ 2020 г.

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

« _____ » _____ 2020 г.

М.П.

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

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

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

ЗАДАНИЕ
на производственную практику

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

В объеме 252 часов

Студент (ка) _____

(Ф.И.О.)

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

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2020 года по 24.03.019 года

На предприятии _____

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

Виды работ

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

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППИП» _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____
 обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
ПМ 05 Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий
 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 2018 г. по « ____ » _____ 2018 г.
 В организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

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

Характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

Занимаемая _____ должность _____ на _____ период _____ прохождения практики _____

Отношение практиканта к работе:

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

Характеристика предприятия

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

Адрес предприятия, телефон _____

Директор предприятия _____

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

Основные направления деятельности предприятия _____

Потребность организации в специалистах _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

САМОАНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Период прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики

Задачи, которые вы ставили перед собой на период практики:

Какие знания, умения и навыки освоены в процессе практики

Трудности, которые вы испытывали во время прохождения производственной практики

Выполненные дополнительные задания

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

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

ДНЕВНИК
производственной практики

Ф.И.О. студента _____

Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Группа № _____ Курс _____

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

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

Предприятие _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия

М.П.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОСы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

ПК 5.4. Взаимодействовать с клиентами.

Общие компетенции:

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

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

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ___ » _____ 2020

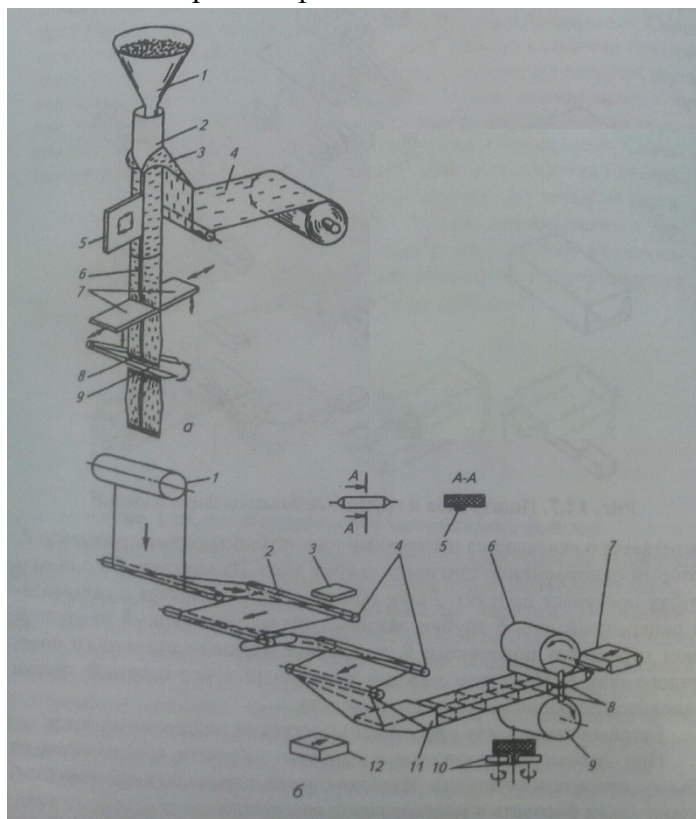
За
да
ни
я

для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите общие правила упаковки и маркировки кондитерских изделий.
2. Опишите процесс фасования изделий в пленочный материал на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для твердых изделий любой формы, поверхность которых хорошо противостоит внешним воздействиям (карамель, драже и т. д.).

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ___ » _____ 2020

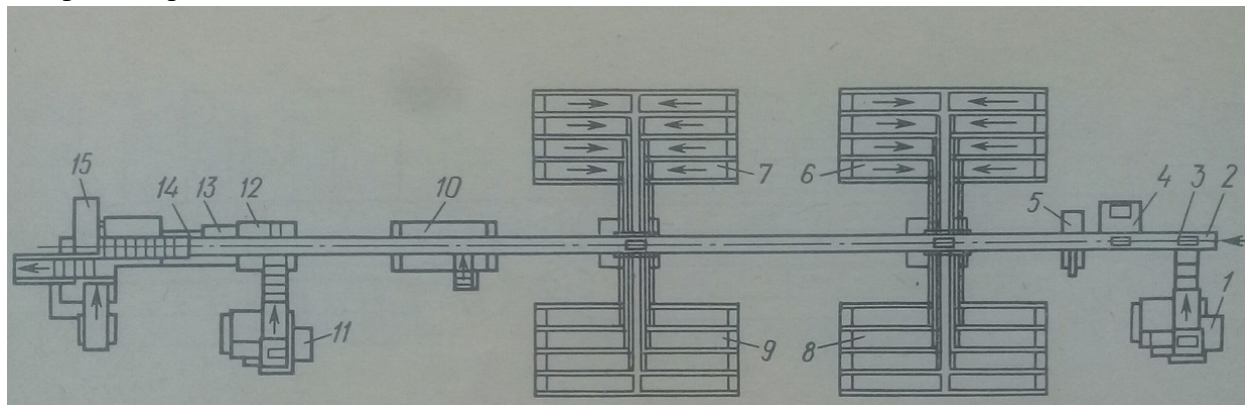
РАССМОТ
предметно
профессио
19.01.04, 1
Протокол
От « ___ »
Председат

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение следующим терминам: упаковка, маркировка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка и транспортная упаковка.
2. Опишите принцип работы комплексно-механизированной поточной линии РКМ для укладки конфет в коробки:



3. Начертите технологическую схему фасования какао-порошка в картонные коробки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

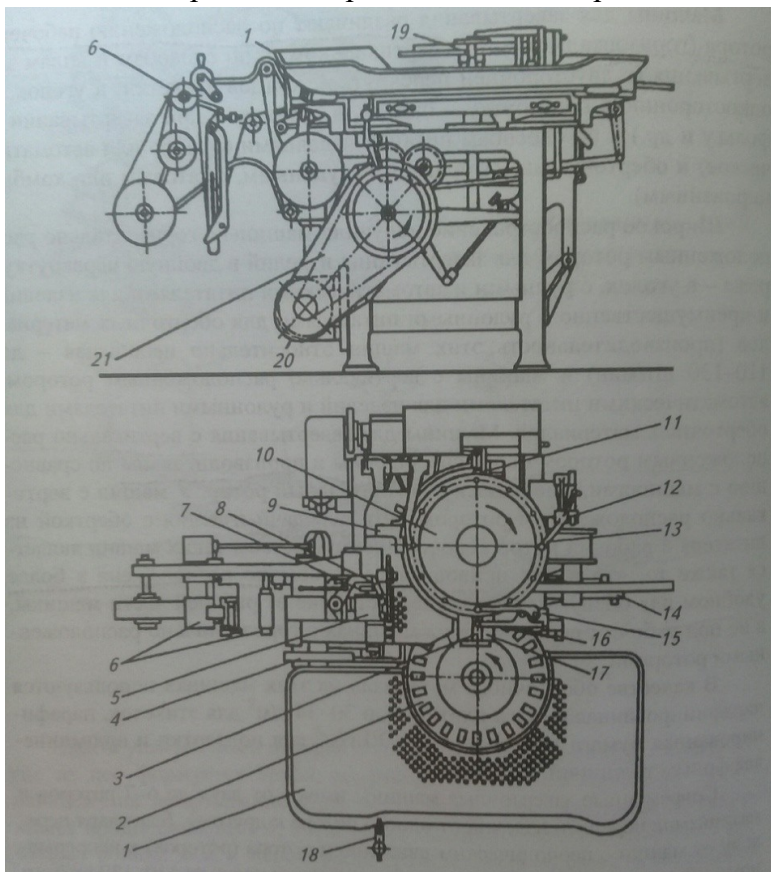
«__» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите виды заверток, используемые для кондитерских изделий.
2. Опишите процесс завертывания кондитерских изделий на машине ЕФ:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для твердых изделий, имеющих форму дисков (таблеток), поверхность которых хорошо противостоит внешним воздействиям (карамель, изделия “Холодок” и т. д.).

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

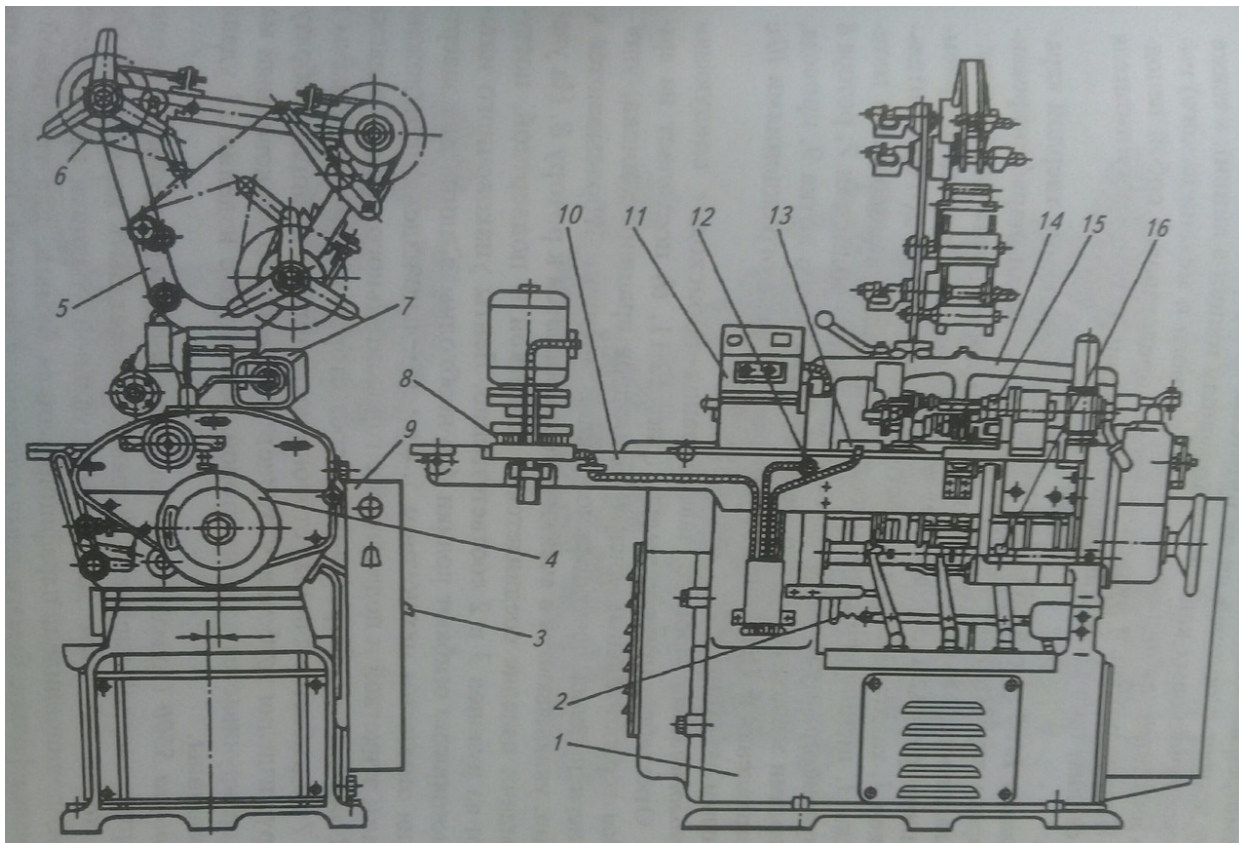
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« _____ » _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о питателях для изделий и зачем они нужны для заверточных автоматов.
2. Опишите процесс завертывания конфет на машине ЗКЦА с вертикальным ротором:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для изделий из карамельной, ирисной и другой термопластичной массы.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

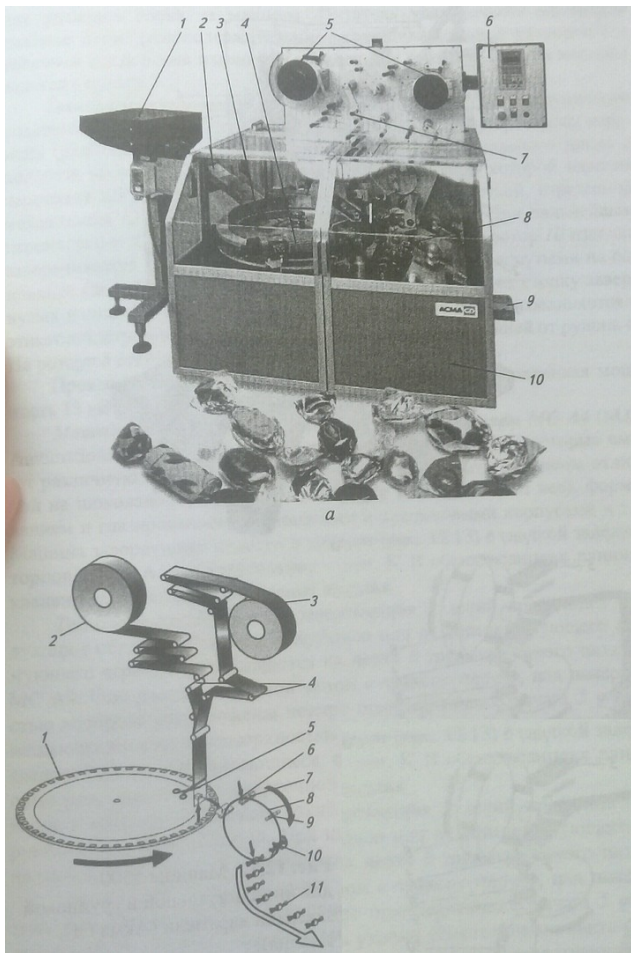
«_____» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о заверточных автоматах первого класса.
2. Опишите процесс завертывания карамели вперекрутку на машине 1100:



3. Начертите классификацию фасовочных автоматов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

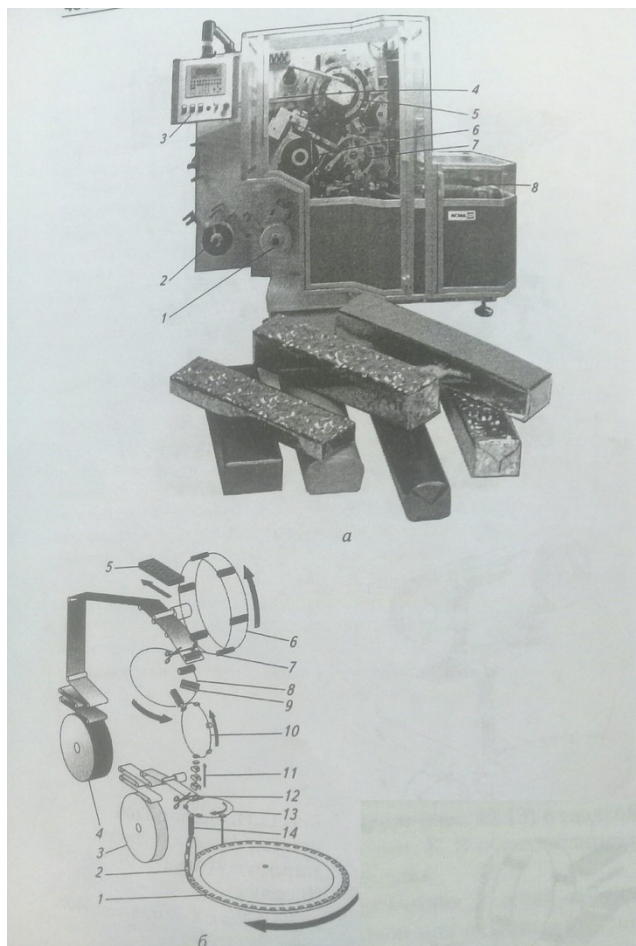
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о заверточных автоматах второго класса.
2. Опишите процесс завертки карамели на машине 5500:



3. Начертите виды а, б, в, г заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

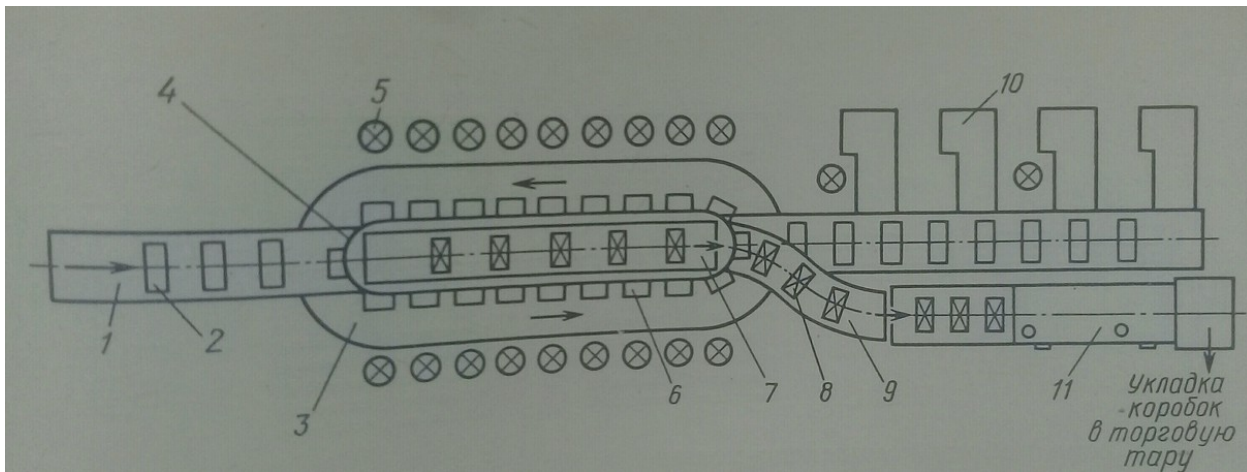
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите, какие сведения выносятся на упаковку для реализации поштучных видов изделий.
2. Опишите принцип работы модернизированного кольцевого укладочного конвейера:



3. Начертите схему работы приспособления для отделения бумажных капсул друг от друга струей воздуха.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

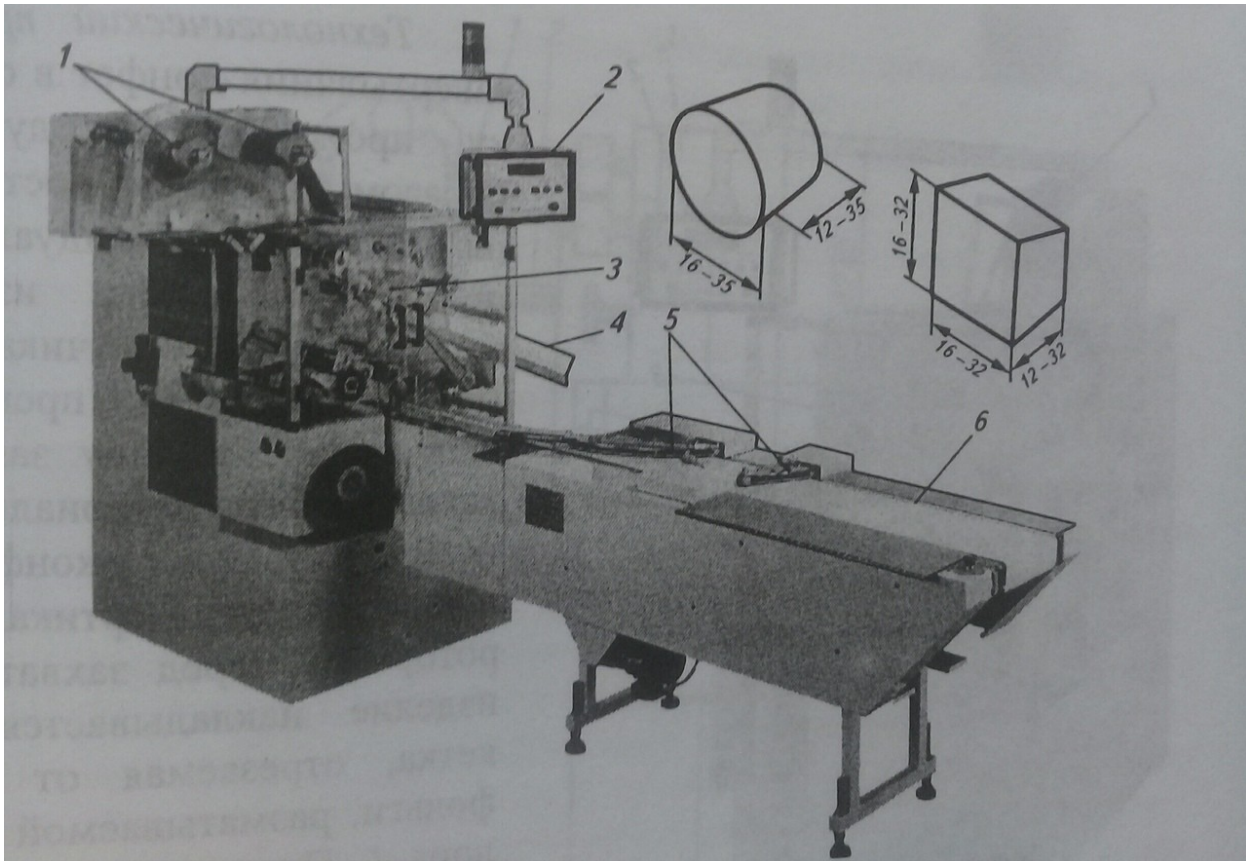
«_____» _____ 2020

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите функции упаковки, приведите примеры.
2. Опишите процесс завертывания конфет в саше на данном оборудовании:



3. Начертите виды и, к, л, м заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

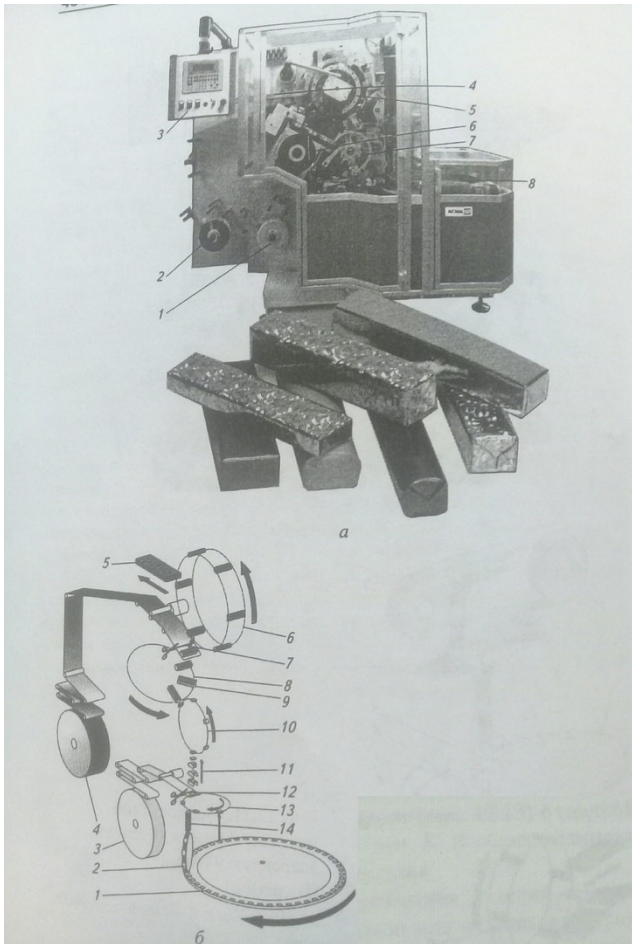
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите основные требования к безопасности упаковки.
2. Опишите процесс завертки карамели на машине 5500:



3. Начертите классификацию питателей, которые подают этикетку из ранее заготовленного штабеля

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

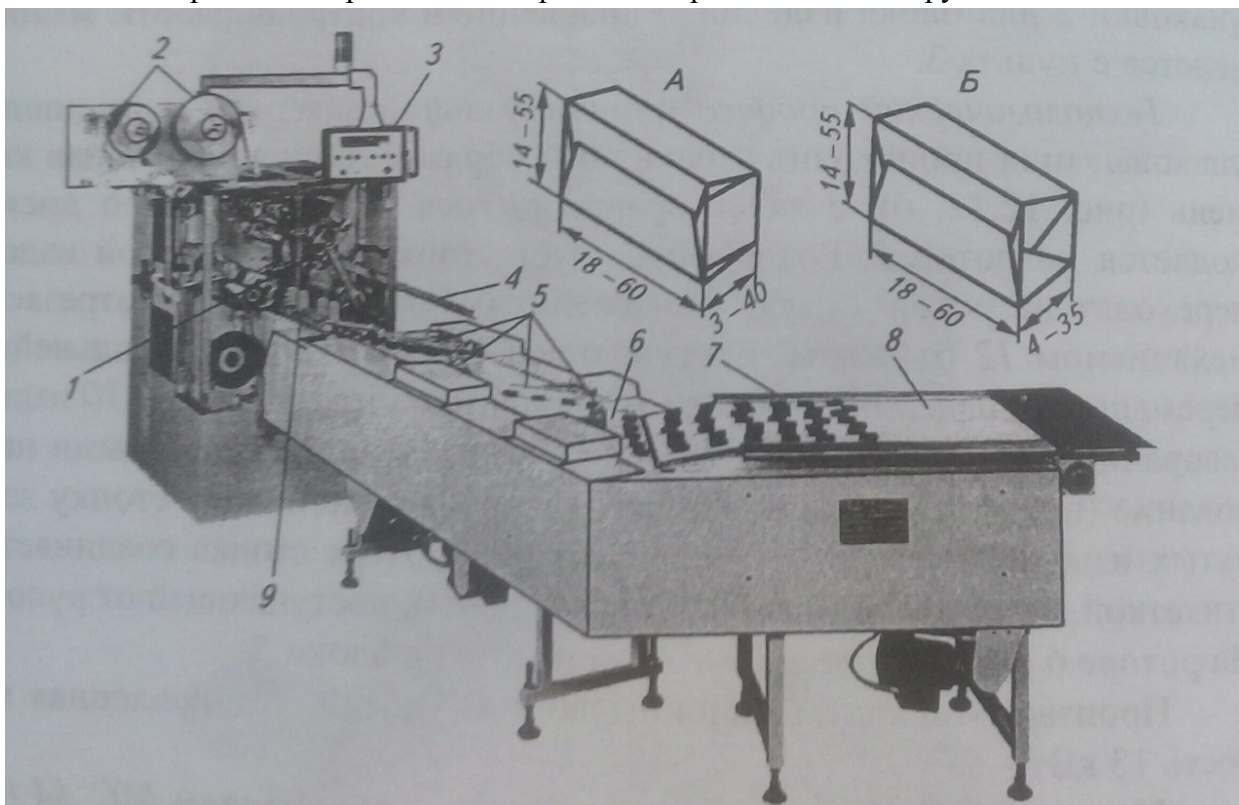
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ____ » _____ 2020г.

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите свойства упаковки.
2. Опишите процесс завертывания конфет в конверт на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей, которые питают упаковочный материал из рулона

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

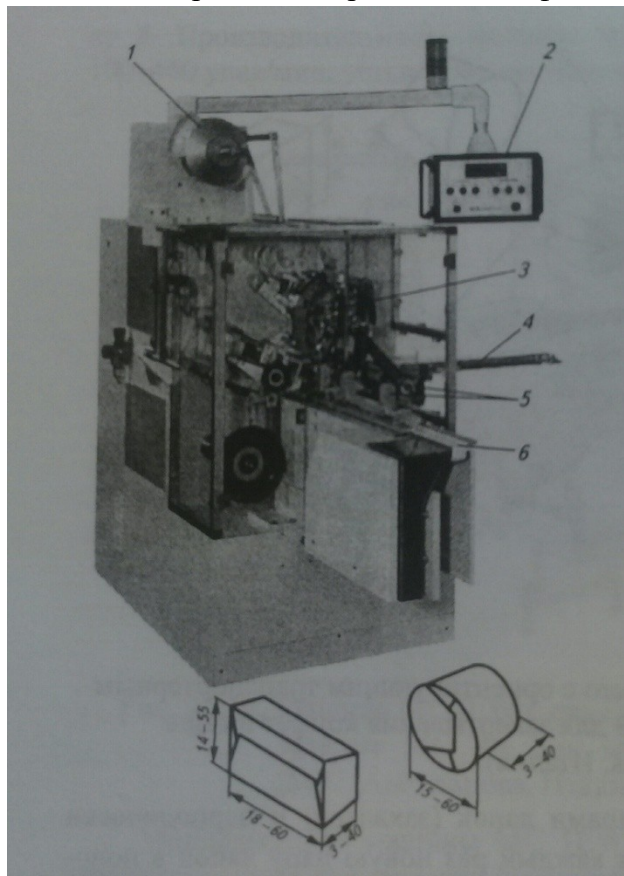
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ____ » _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте бумагу и картон как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс завертывания конфет в обтяжку на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей, которые подают этикетку из ранее заготовленного штабеля

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

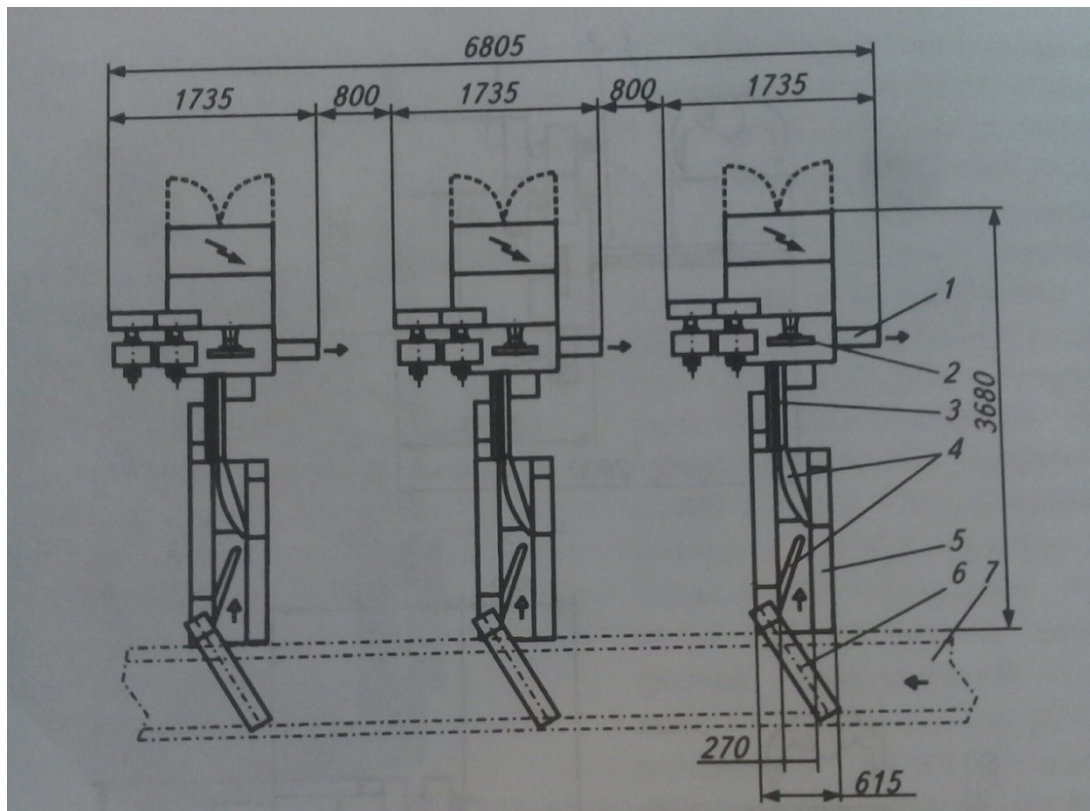
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пергамент, подпергамент и пергамин как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс на схеме подачи конфет к заверточным машинам посредством ленточных ориентирующих и транспортирующих питателей:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки вперекрутку и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО
 предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № ____
 От « ____ » _____ 2020 г.
 Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

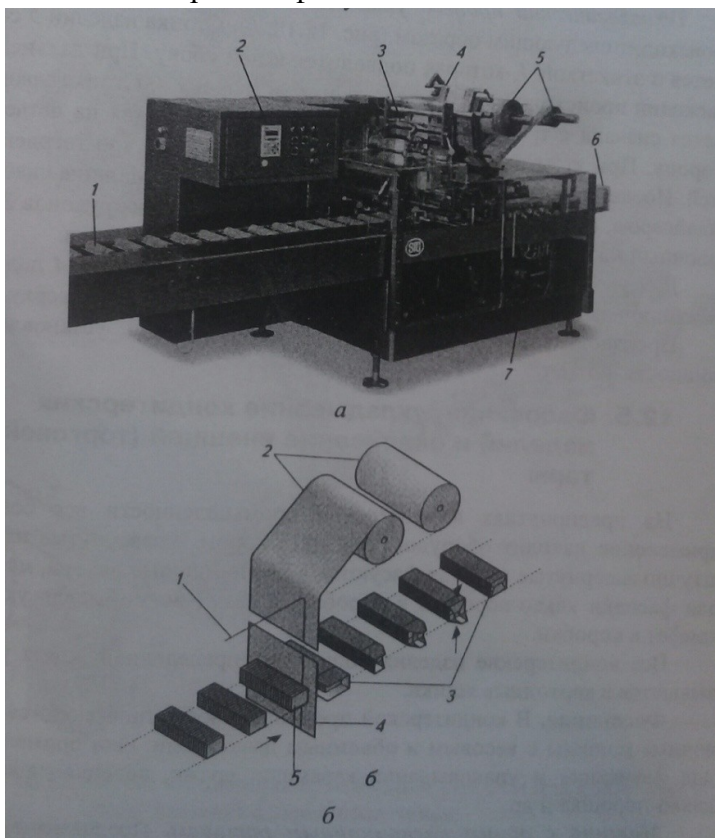
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2020

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте бумагу и картон как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс фасования изделий в пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки вперекрутку и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ___ » _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

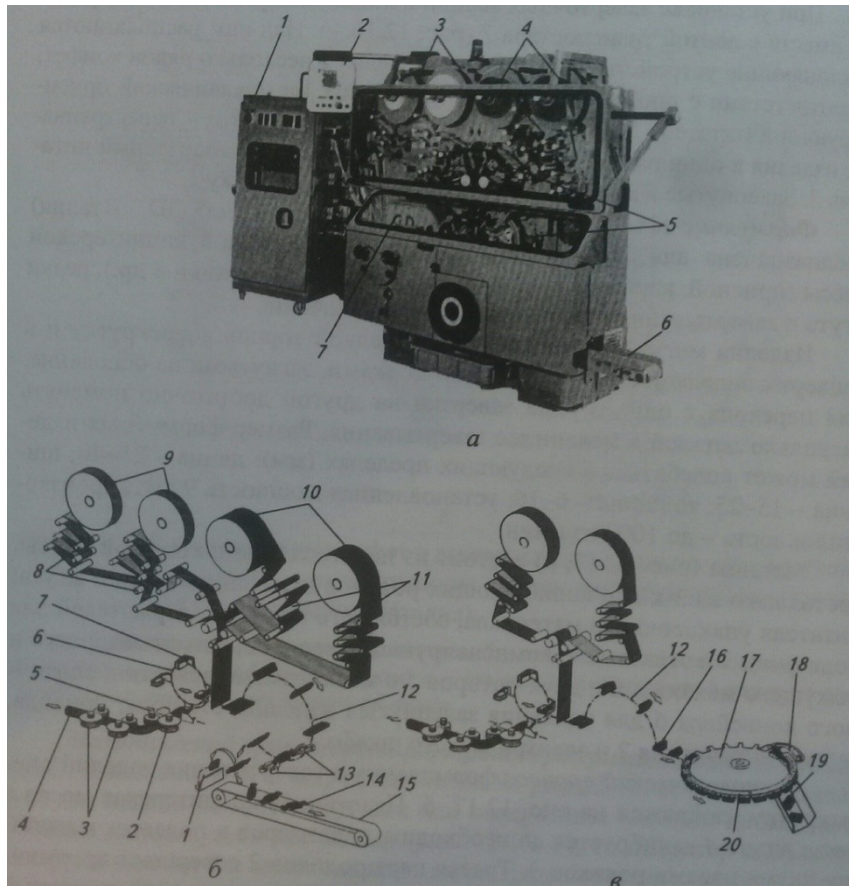
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ___ » _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите виды комбинированных материалов, используемых для упаковывания кондитерских изделий.
2. Опишите формующее-заверточный процесс фасования на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывание изделий с заделкой концов этикетки уголками, загнутыми на основание и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2020

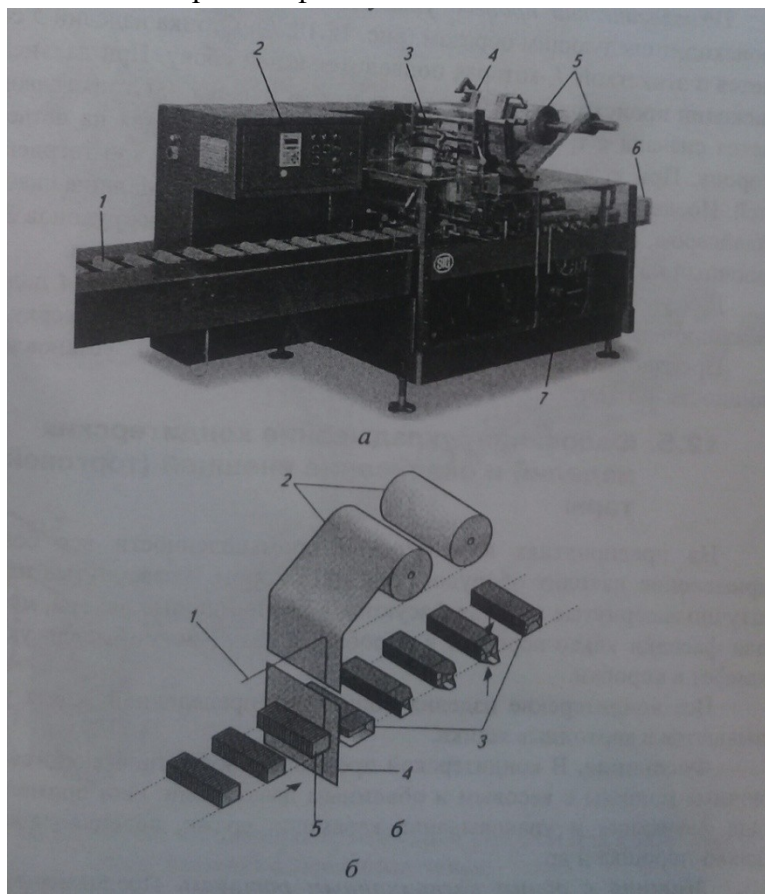
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите свойства клея и клеевой ленты, используемых при упаковывании кондитерских изделий.

2. Опишите процесс фасования изделий в пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки по способу «саше» и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский

колледж пищевой промышленности

и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2020

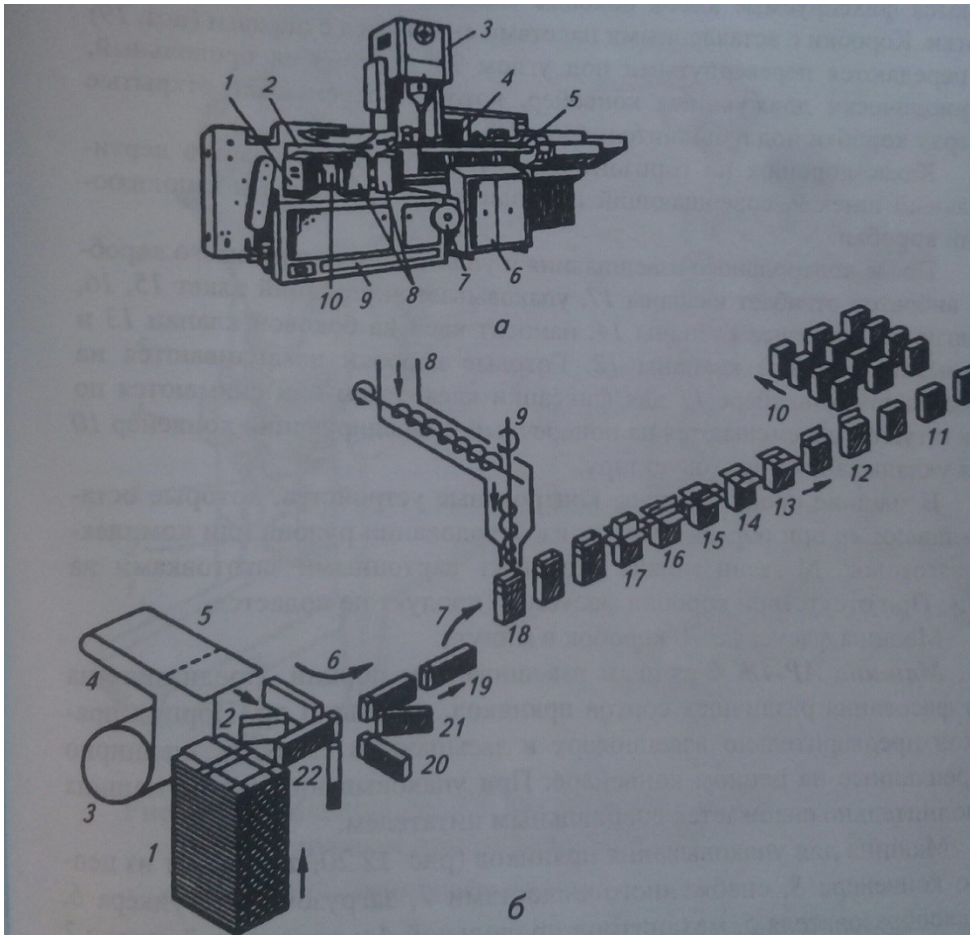
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте фольгу как упаковочный материал.

2. Опишите процесс фасования какао-порока в картонные пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему комбинированного завертывания этикетки и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

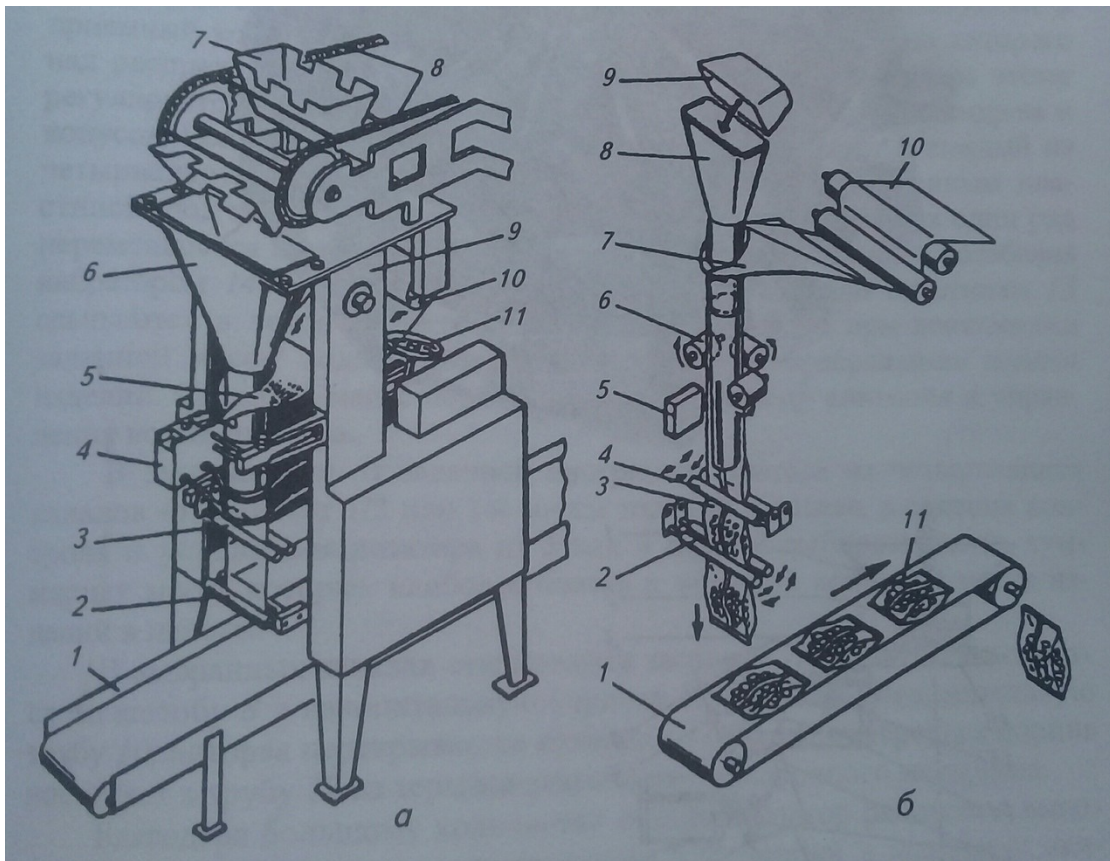
«_____» _____ 2020

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пропилен, поливинилхлорид и ПЭТ-пленку как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс фасования кондитерских изделий на машине АР-4Ж с ручным взвешиванием порции:



3. Начертите схему поштучного и группового завертывание изделий и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

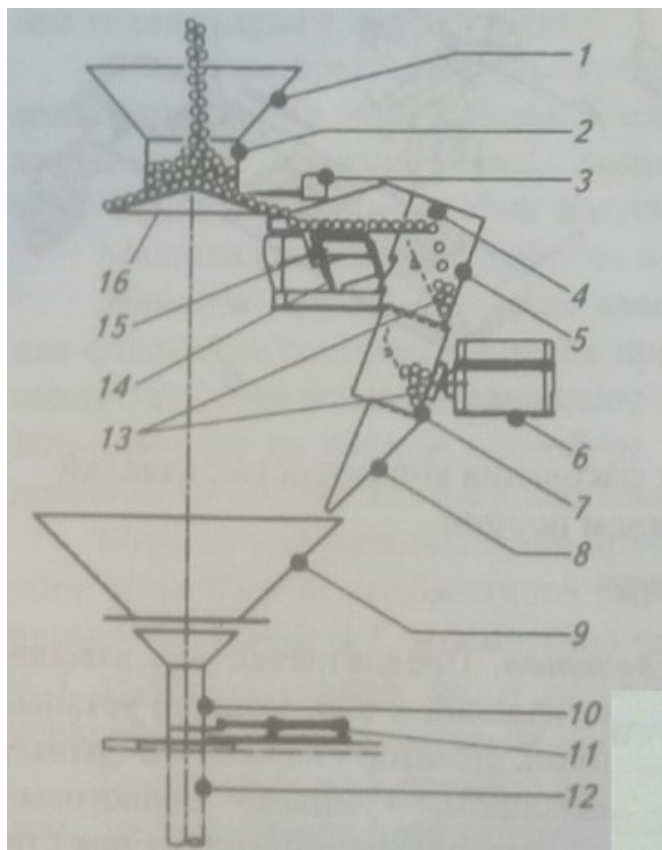
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите как рассчитать расход материала для упаковывания и что при этом важно учитывать.
2. Опишите процесс работы многопозиционного весового дозатора:



3. Начертите схему фасования изделий в пленочные материалы и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

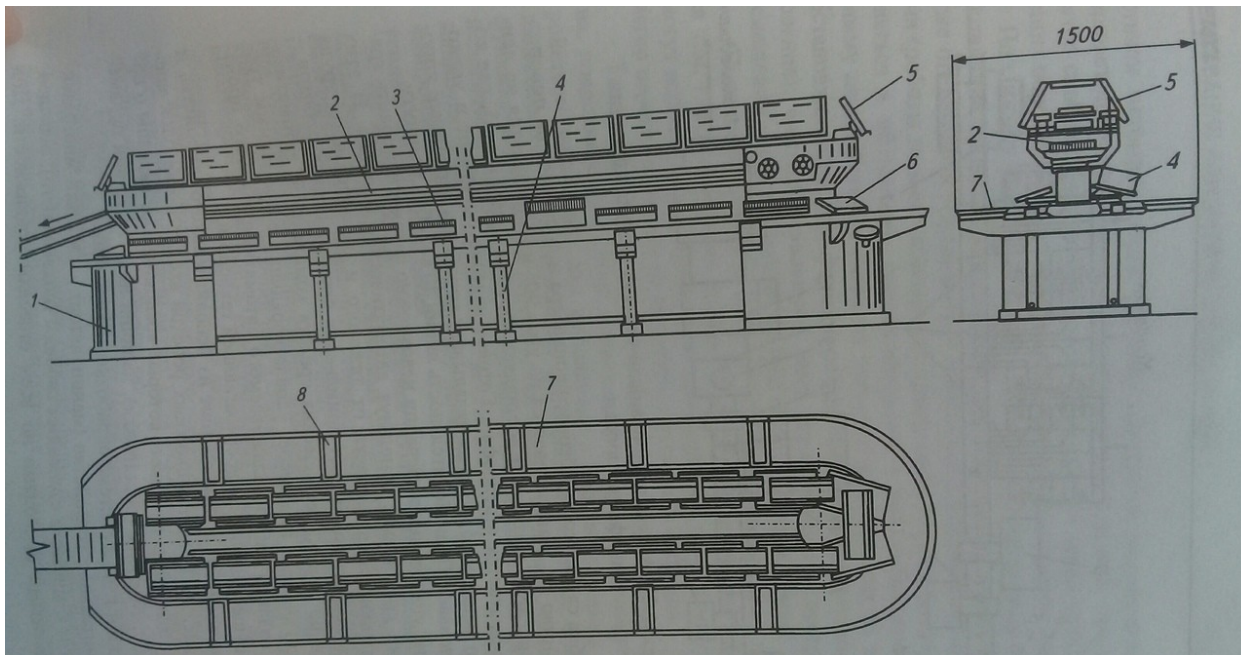
«_____» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите область применения ТРТС “О безопасности упаковки” 005/2011.
2. Опишите процесс укладки изделий на кольцевом укладочном конвейере:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для изделий, имеющих форму параллелепипеда или призмы (шоколадные плитки, батоны и т. д.)

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № ____
От « ____ » _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

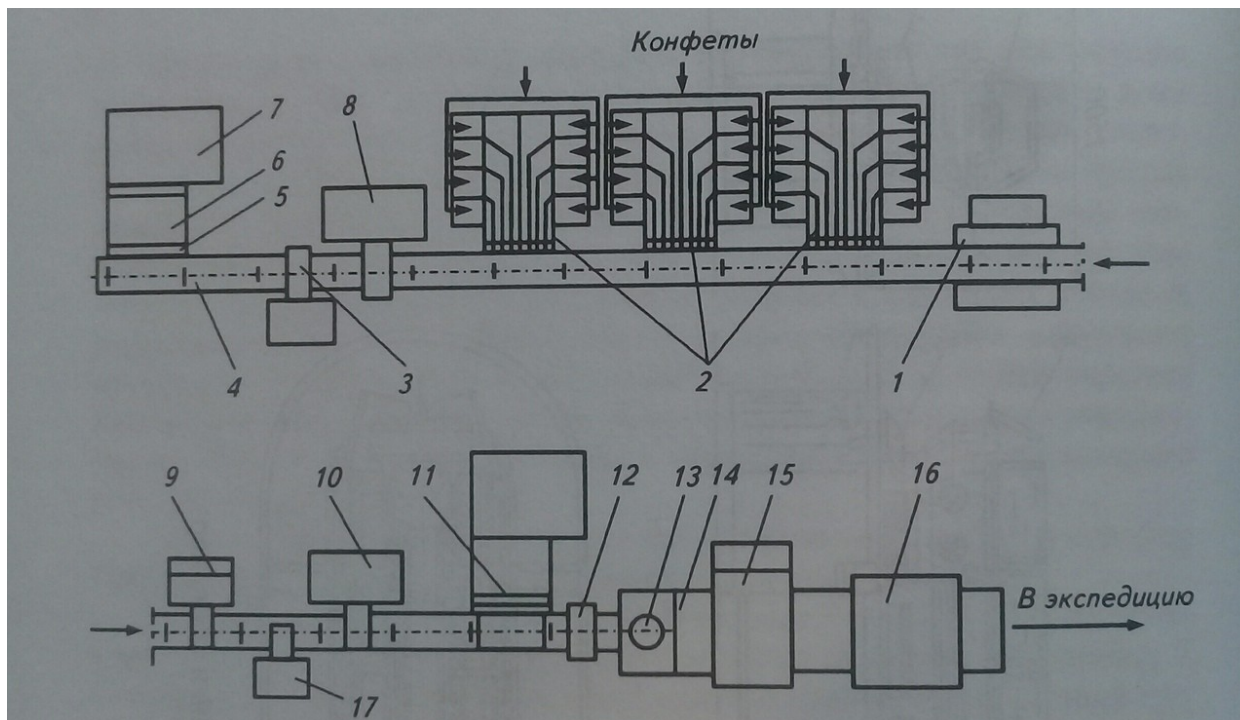
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ____ » _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте все виды оборудования для завертывания кондитерских изделий в целом.
2. Опишите процесс укладывания конфет в коробки на схеме автоматизированного участка:



3. Начертите технологическую схему фасования какао-порошка в картонные коробки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский

колледж пищевой промышленности

и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2020

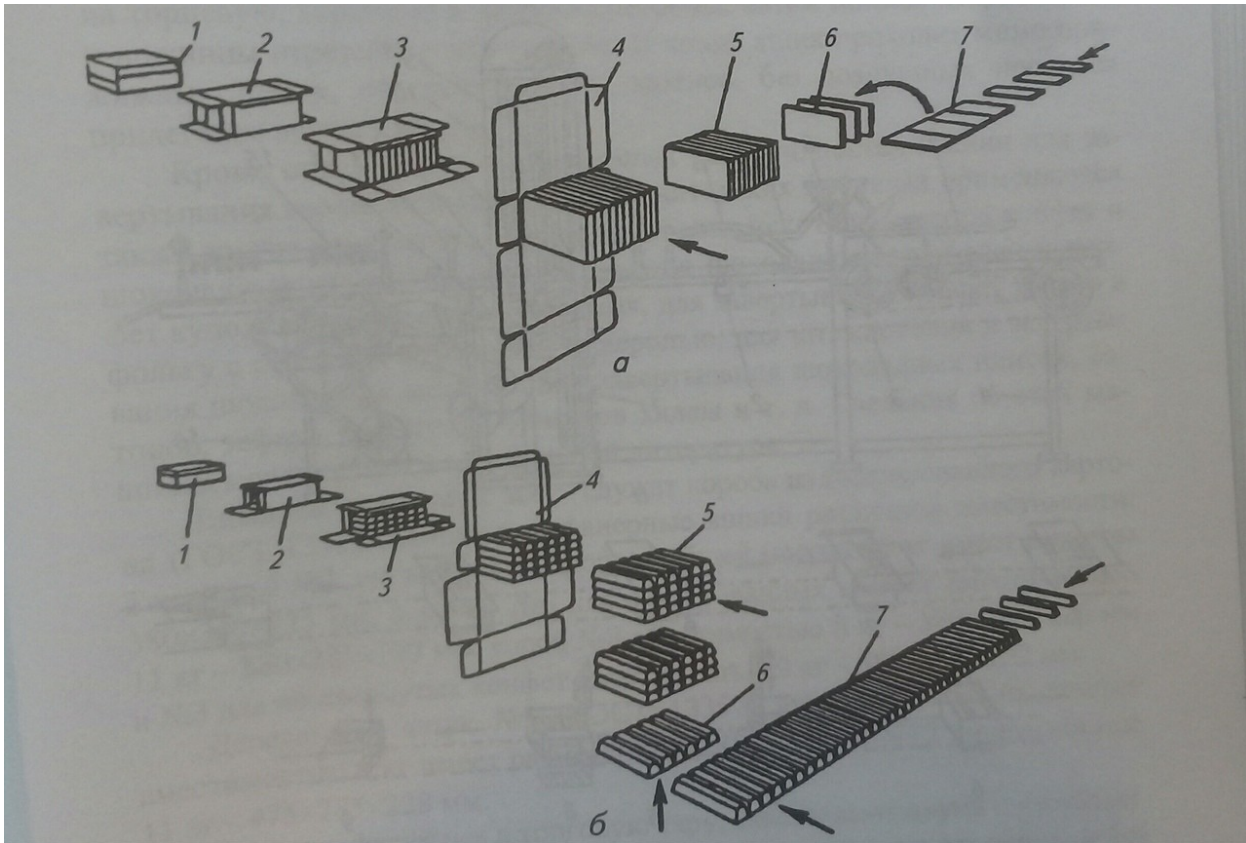
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение следующим терминам: упаковка, маркировка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка и транспортная упаковка.

2. Опишите процесс группового упаковывания в картонные футляры на схеме:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки в уголки опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«_____» _____ 2020

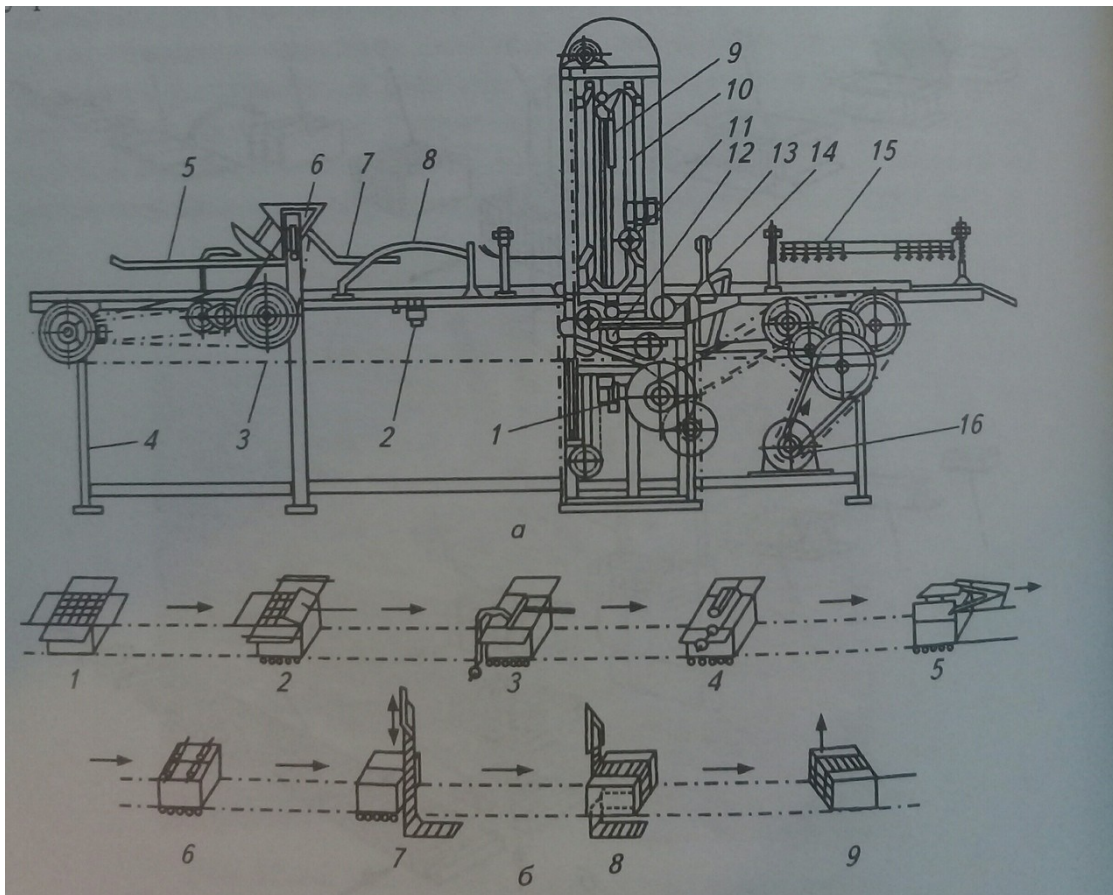
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите требования к безопасности полимерной упаковки.

2. Опишите процесс оклеивания картонных ящиков на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания карамели вперекрутку на машине 5500 для индивидуальной и групповой заворачивания и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

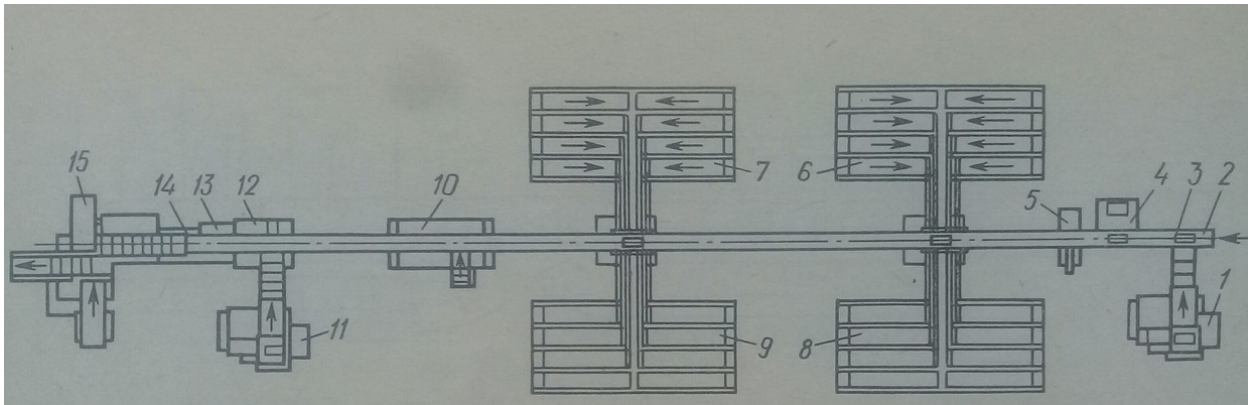
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите требования к безопасности картонной и бумажной упаковки.
2. Опишите принцип работы комплексно-механизированной поточной линии РКМ для укладки конфет в коробки:



3. Начертите схему заворачивания карамели вперекрутку на машине 1100 и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО
 предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № _____
 От «___» _____ 2020 г.
 Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

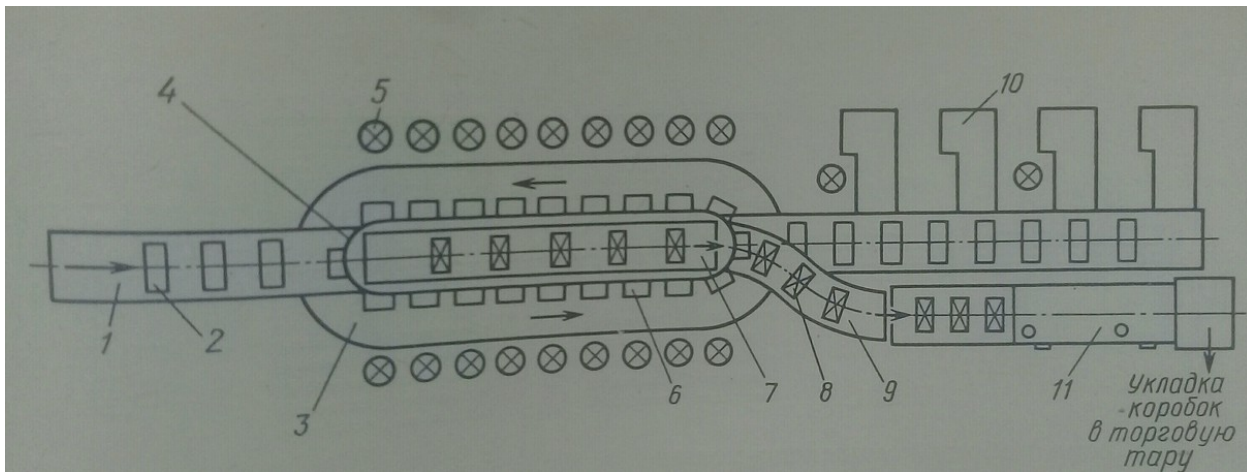
СОГЛАСОВАНО
 Зам. директора по УПР
 _____ А.В.Чупина
 «___» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите, какие сведения выносятся на упаковку для реализации поштучных видов изделий.
2. Опишите принцип работы модернизированного кольцевого укладочного конвейера:



3. Начертите схему работы приспособления для отделения бумажных капсул друг от друга струей воздуха.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2020 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

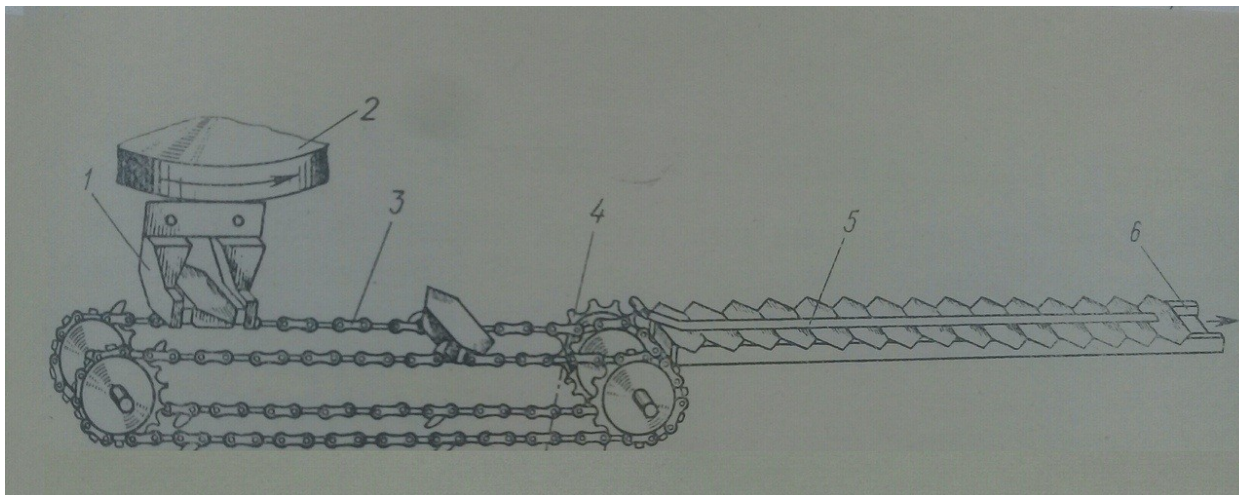
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
«___» _____ 2020

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите основные требования к безопасности упаковки.
2. Опишите процесс работы приспособления для группового съема завернутых конфет:



3. Начертите виды д, е, ж, з заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

Литература для обучающегося:

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Интернет-ресурсы

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

5.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

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

Критерии оценивания устного ответа при проведении дифференцированного зачета

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

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

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

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

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

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

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ 05**

**Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания
кондитерских изделий**

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск 2021

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Разработчики:

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

Ликаева Наталья Александровна
Мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г. А.

Содержание:

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

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий** и профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

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

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

Форма проведения экзамена: комплексный, состоит из двух частей:

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

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

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	Экзамен	устный
Учебная практика	ДЗ	устный
Производственная практика	ДЗ	Ознакомление с аттестационным листом

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

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

Таблица 2.1

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс завертывания кондитерских изделий
ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий

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

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

	прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применение в деятельности средств коммуникации применение информации, представленной в электронном виде использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения продуктивность решения конфликтных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	демонстрация процесса самообучения исследование смены технологий
ОК 10.Выполнять воинскую обязанность (юноши)	Своевременная постановка на воинский учет

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

уметь:

- завертывать кондитерские изделия;
- расфасовывать кондитерские изделия;
- упаковывать кондитерские изделия;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;

знать:

- виды заверточно-упаковочных материалов;
- технологический процесс завертывания кондитерских изделий;
- технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий;
- технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению

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

2.2. Требования к кадровому обеспечению оценки

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

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

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

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

2. Отзывы. Данный раздел включает в себя:

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

письменный анализ самого студента своей деятельности и ее результатов.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

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

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

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

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

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

Требования к производственной практике

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

4.1 Форма отчета и дневника по производственной практике

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

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских
изделий

Место прохождения ПП _____

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2021 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

НАПРАВЛЕНИЕ
на производственную практику

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

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

Курс 3 Группа К - 363

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2021 года по 24.03. 2021 года

Место проведения практики _____

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

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

Старший мастер _____ О.Ю.Кончакова

Мастер ПО _____

Дата выдачи « 28 » 01 _____ 2021 года

М.П.

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Приступил (а) к практике

« _____ » _____ 2021 г.

Завершил (а) практику

« _____ » _____ 2021 г.

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

« _____ » _____ 2021 г.

М.П.

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

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

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

**ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

В объеме _____ **252** _____ часов

Студент (ка) _____

(Ф.И.О.)

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

Срок прохождения производственной практики: с **04.02. 2021** года по **24.03.019** года

На предприятии _____

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

Виды работ

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

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППИП» _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____
 обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
ПМ 05 Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий
 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 2018 г. по « ____ » _____ 2018 г.
 В организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

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

Характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

Занимаемая _____ должность _____ на _____ период _____ прохождения практики _____

Отношение практиканта к работе:

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

Характеристика предприятия

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

Адрес предприятия, телефон _____

Директор предприятия _____

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

Основные направления деятельности предприятия _____

Потребность организации в специалистах _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

САМОАНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Период прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики

Задачи, которые вы ставили перед собой на период практики:

Какие знания, умения и навыки освоены в процессе практики

Трудности, которые вы испытывали во время прохождения производственной практики

Выполненные дополнительные задания

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

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

ДНЕВНИК
производственной практики

Ф.И.О. студента _____

Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Группа № _____ Курс _____

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

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

Предприятие _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия

М.П.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОСы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

ПК 5.4. Взаимодействовать с клиентами.

Общие компетенции:

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

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

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ___ » _____ 2021

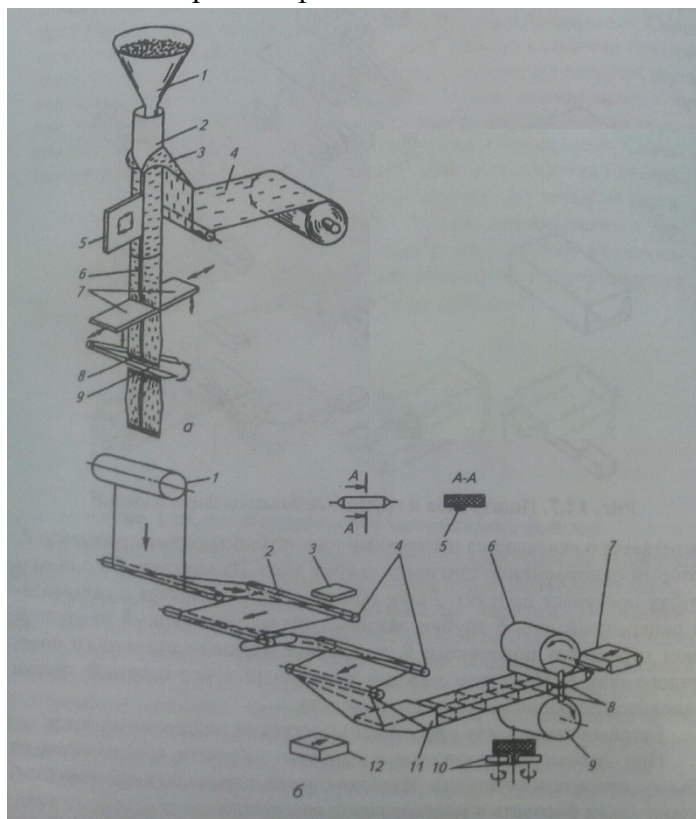
За
да
ни
я

для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите общие правила упаковки и маркировки кондитерских изделий.
2. Опишите процесс фасования изделий в пленочный материал на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для твердых изделий любой формы, поверхность которых хорошо противостоит внешним воздействиям (карамель, драже и т. д.).

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ___ » _____ 2021

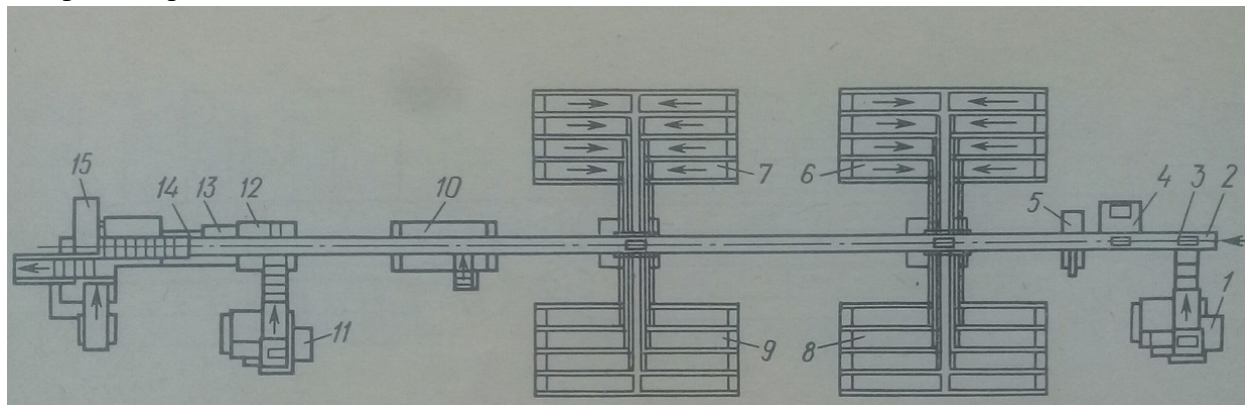
РАССМОТ
предметно
профессио
19.01.04, 1
Протокол
От « ___ »
Председат

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение следующим терминам: упаковка, маркировка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка и транспортная упаковка.
2. Опишите принцип работы комплексно-механизированной поточной линии РКМ для укладки конфет в коробки:



3. Начертите технологическую схему фасования какао-порошка в картонные коробки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

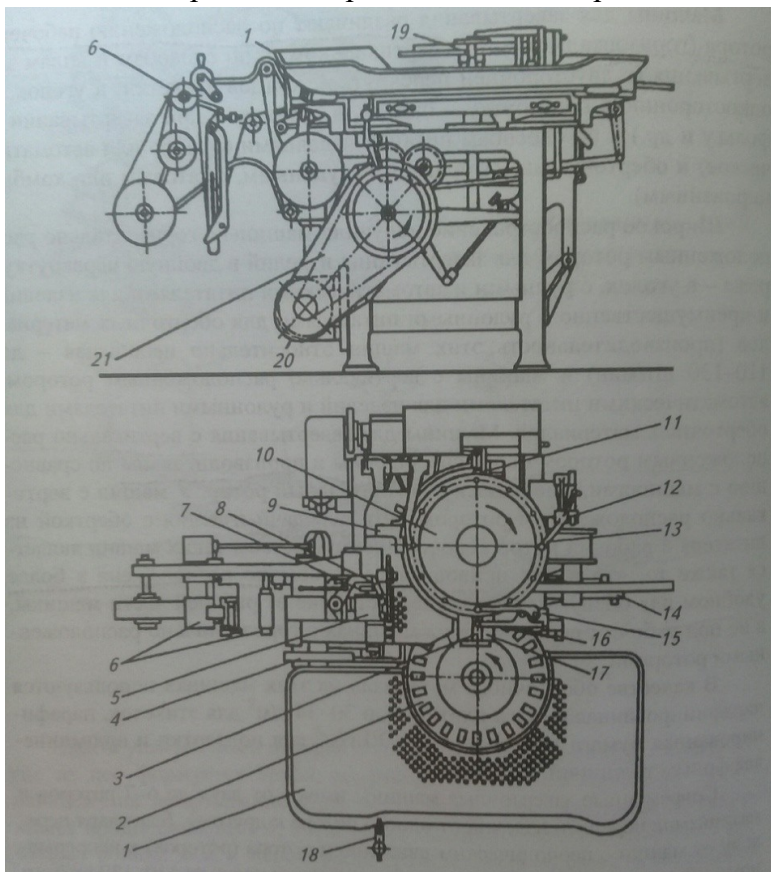
«_____» _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите виды заверток, используемые для кондитерских изделий.
2. Опишите процесс завертывания кондитерских изделий на машине ЕФ:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для твердых изделий, имеющих форму дисков (таблеток), поверхность которых хорошо противостоит внешним воздействиям (карамель, изделия “Холодок” и т. д.).

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № ____

От « ____ » _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

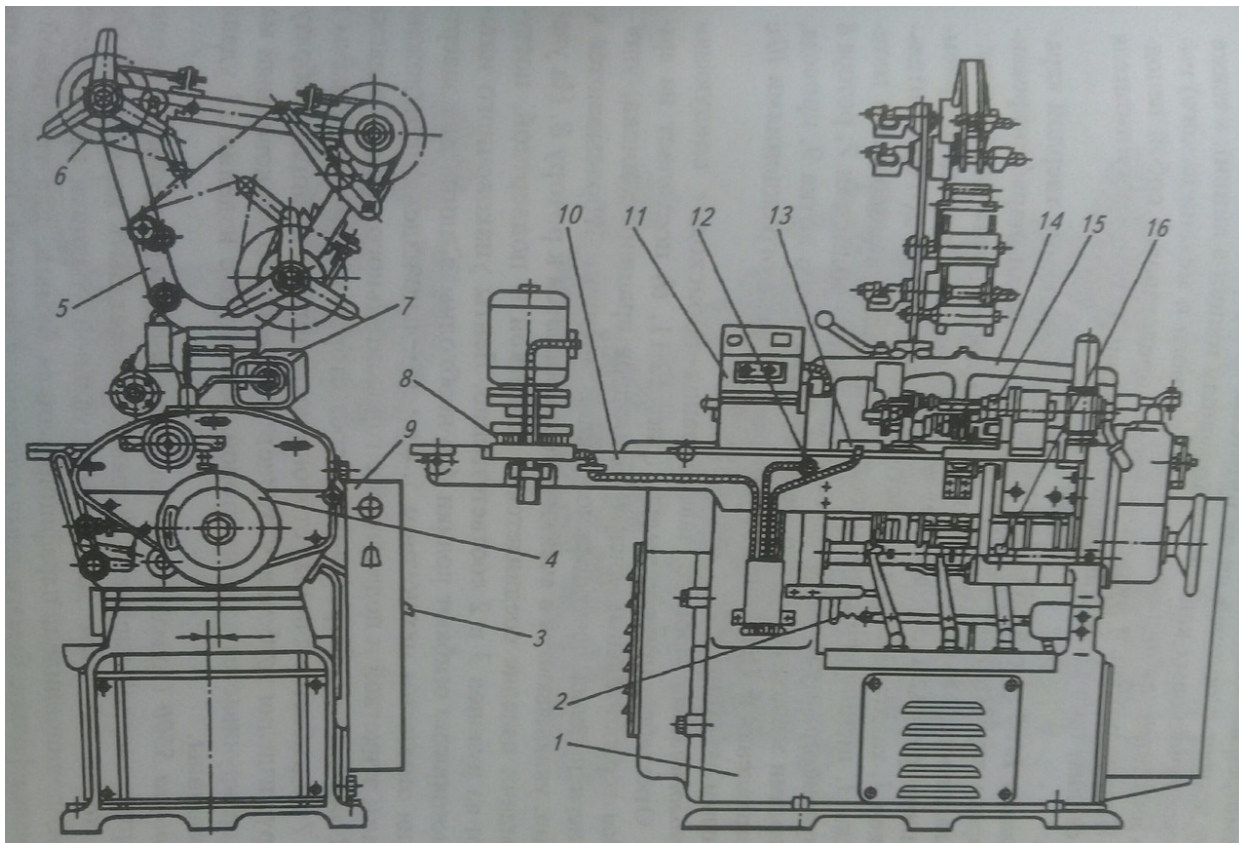
« ____ » _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о питателях для изделий и зачем они нужны для заверточных автоматов.
2. Опишите процесс завертывания конфет на машине ЗКЦА с вертикальным ротором:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для изделий из карамельной, ирисной и другой термопластичной массы.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

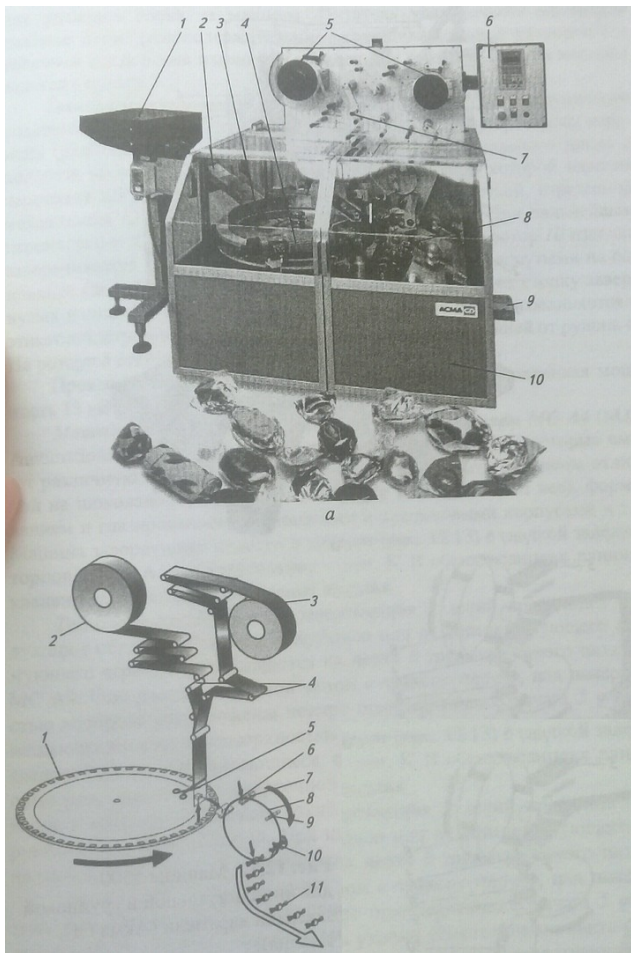
«_____» _____ 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о заверточных автоматах первого класса.
2. Опишите процесс завертывания карамели вперекрутку на машине 1100:



3. Начертите классификацию фасовочных автоматов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

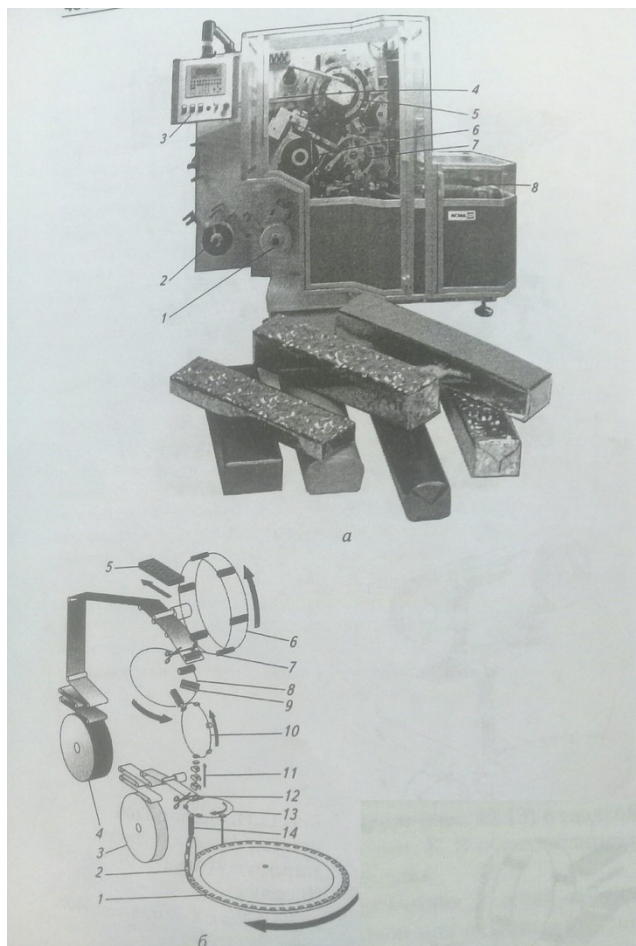
«___» _____ 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о заверточных автоматах второго класса.
2. Опишите процесс завертки карамели на машине 5500:



3. Начертите виды а, б, в, г заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

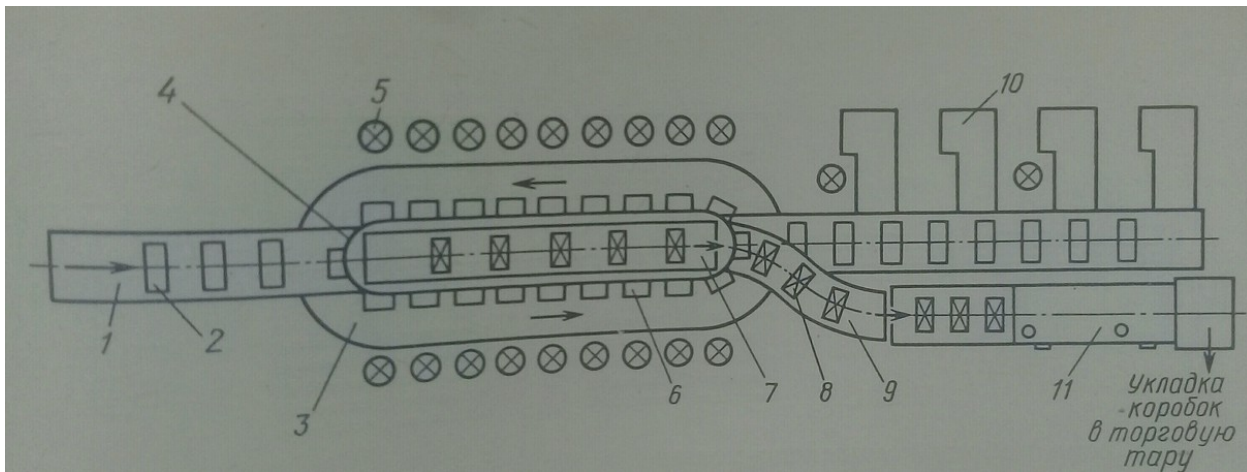
«___» _____ 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите, какие сведения выносятся на упаковку для реализации поштучных видов изделий.
2. Опишите принцип работы модернизированного кольцевого укладочного конвейера:



3. Начертите схему работы приспособления для отделения бумажных капсул друг от друга струей воздуха.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № ____
От « ____ » _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

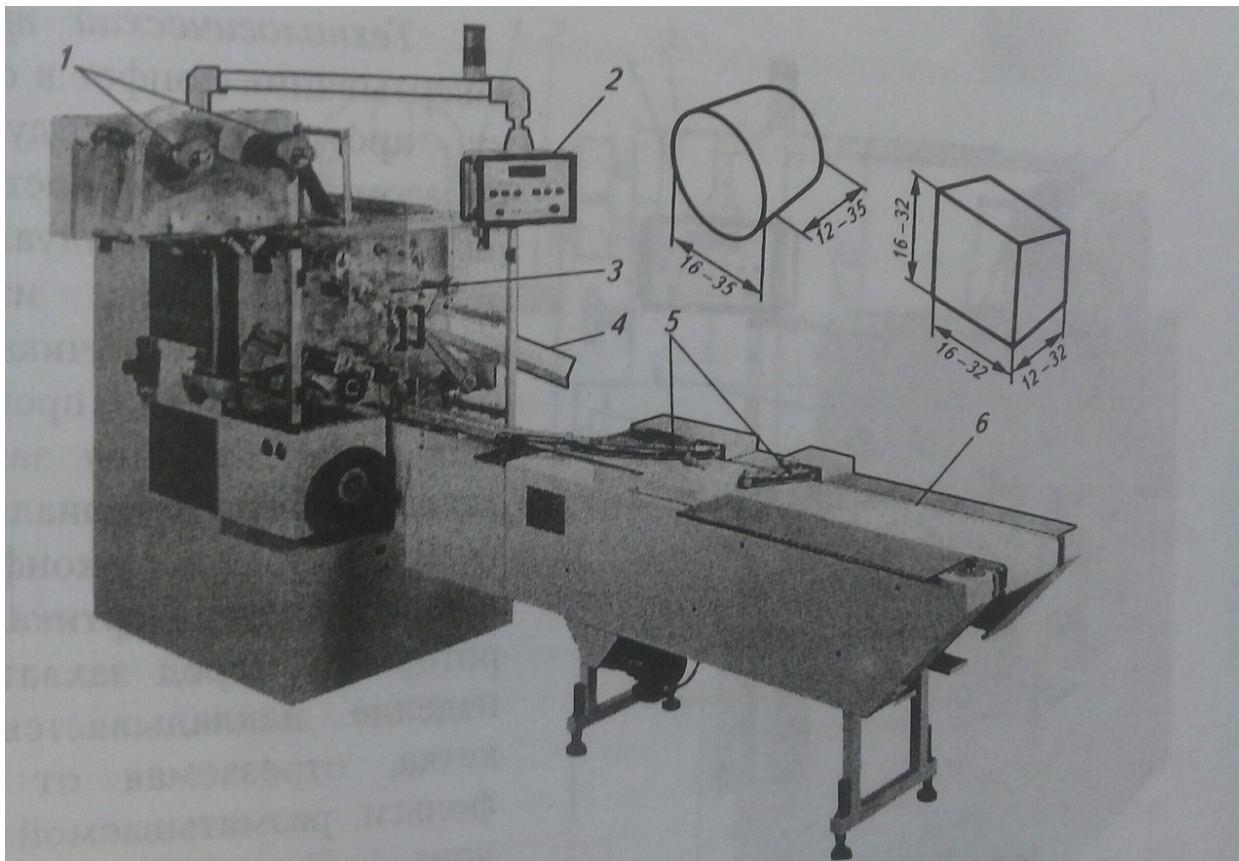
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ____ » _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите функции упаковки, приведите примеры.
2. Опишите процесс завертывания конфет в саше на данном оборудовании:



3. Начертите виды и, к, л, м заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

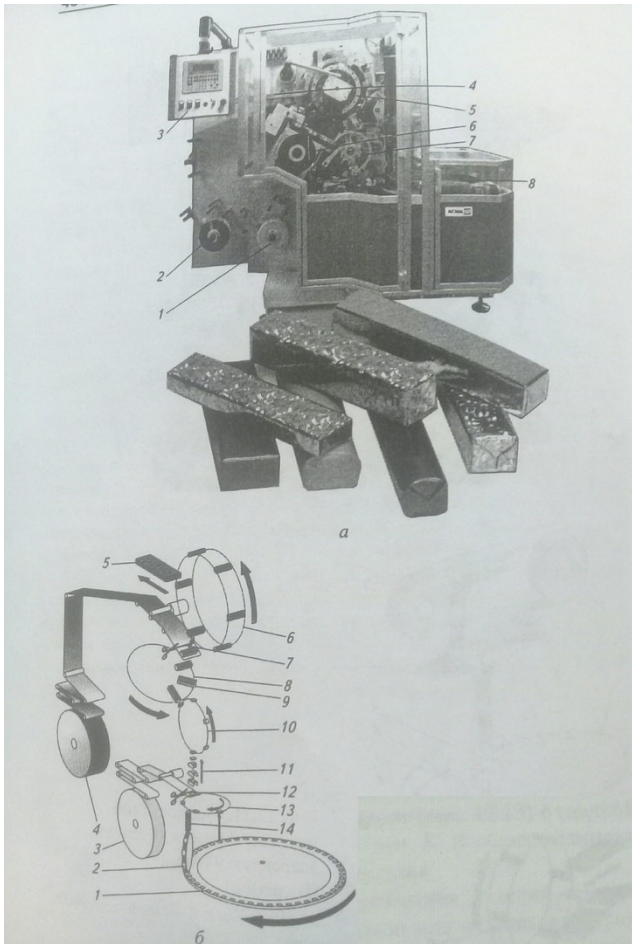
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
«___» _____ 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите основные требования к безопасности упаковки.
2. Опишите процесс завертки карамели на машине 5500:



3. Начертите классификацию питателей, которые подают этикетку из ранее заготовленного штабеля

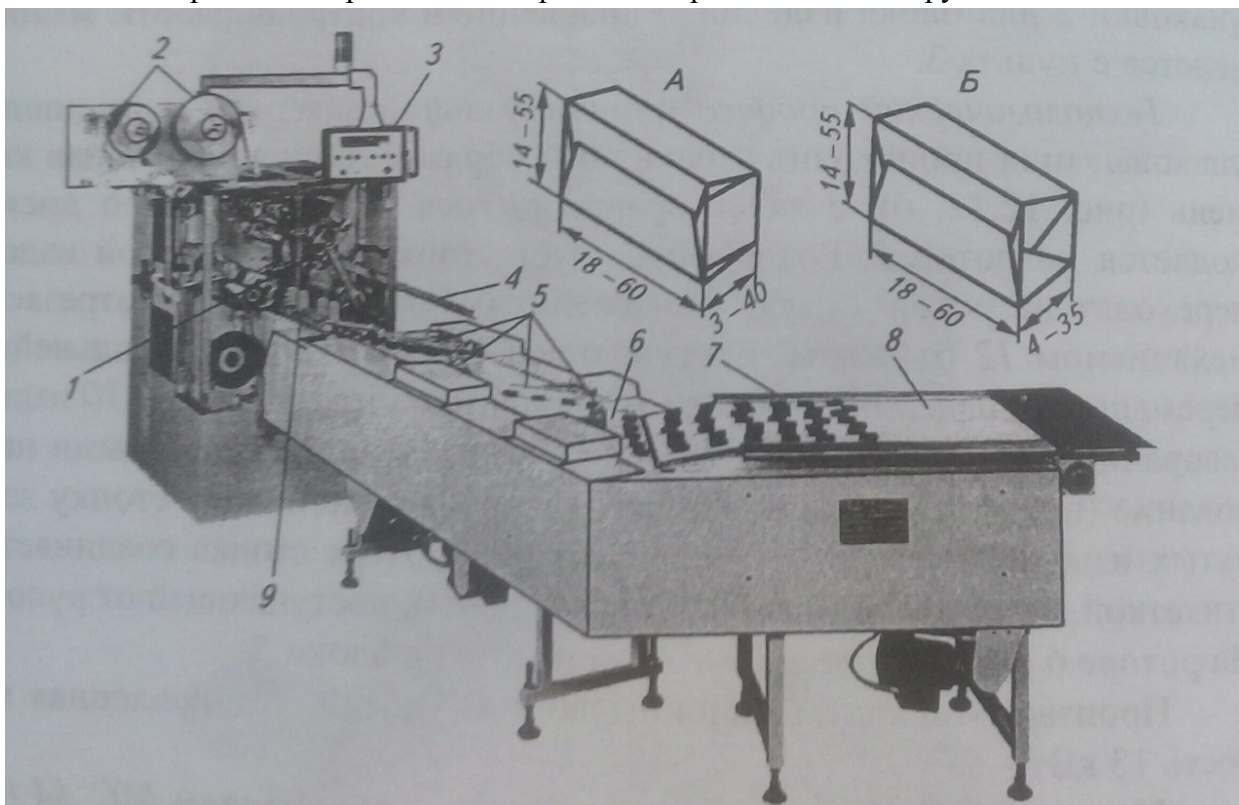
РАССМОТРЕНО
 предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № ____
 От « ____ » _____ 2021 г.
 Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите свойства упаковки.
2. Опишите процесс завертывания конфет в конверт на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей, которые питают упаковочный материал из рулона

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ____ » _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

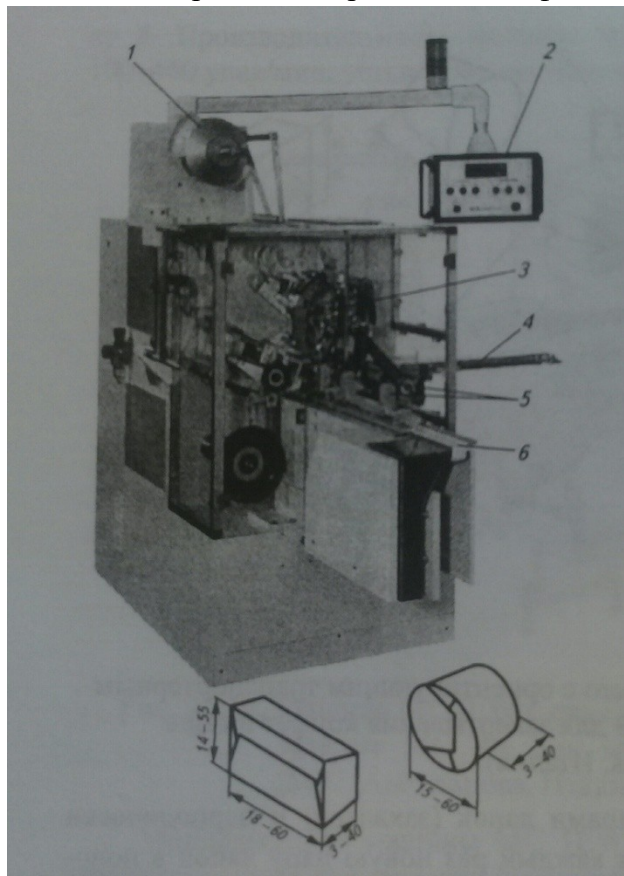
Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте бумагу и картон как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс завертывания конфет в обтяжку на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей, которые подают этикетку из ранее заготовленного штабеля

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

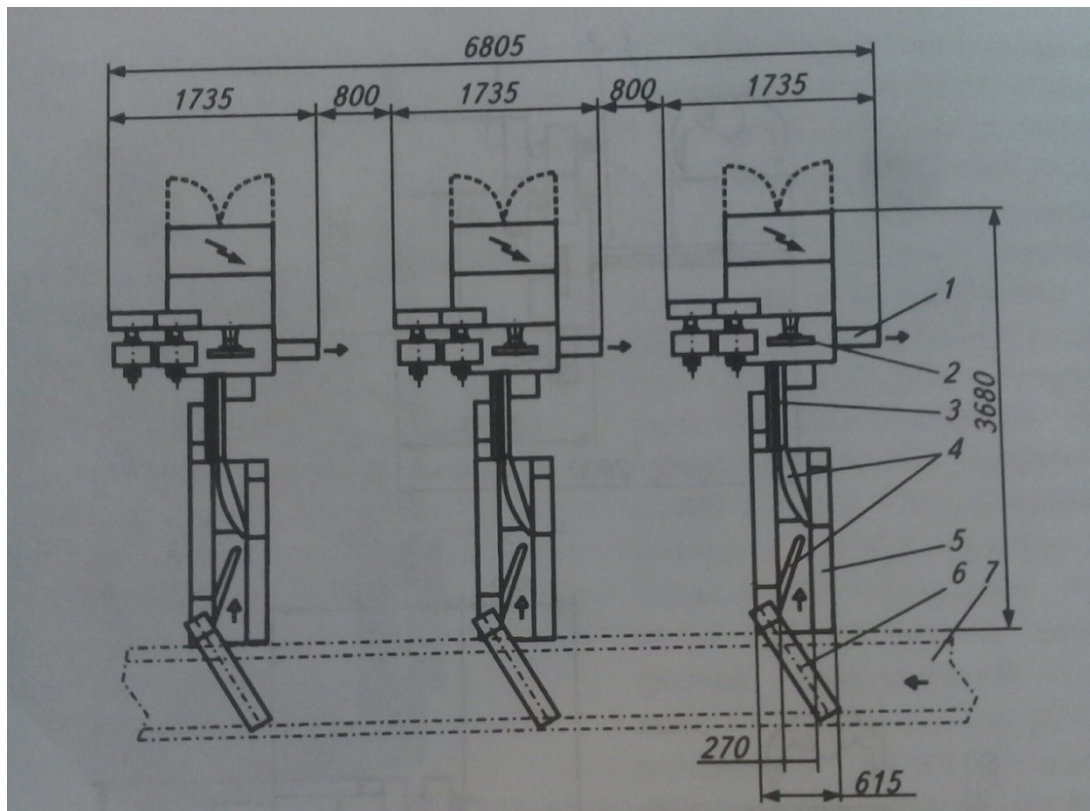
« _____ » _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пергамент, подпергамент и пергамин как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс на схеме подачи конфет к заверточным машинам посредством ленточных ориентирующих и транспортирующих питателей:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки вперекрутку и опишите механизм словами.

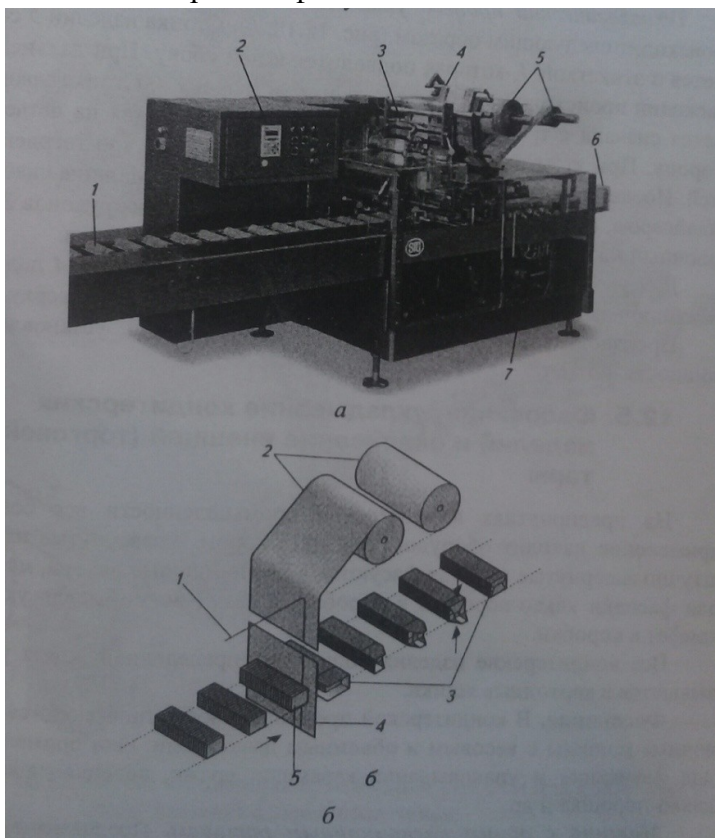
РАССМОТРЕНО
 предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № ____
 От « ____ » _____ 2021 г.
 Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте бумагу и картон как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс фасования изделий в пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки вперекрутку и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От « ___ » _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

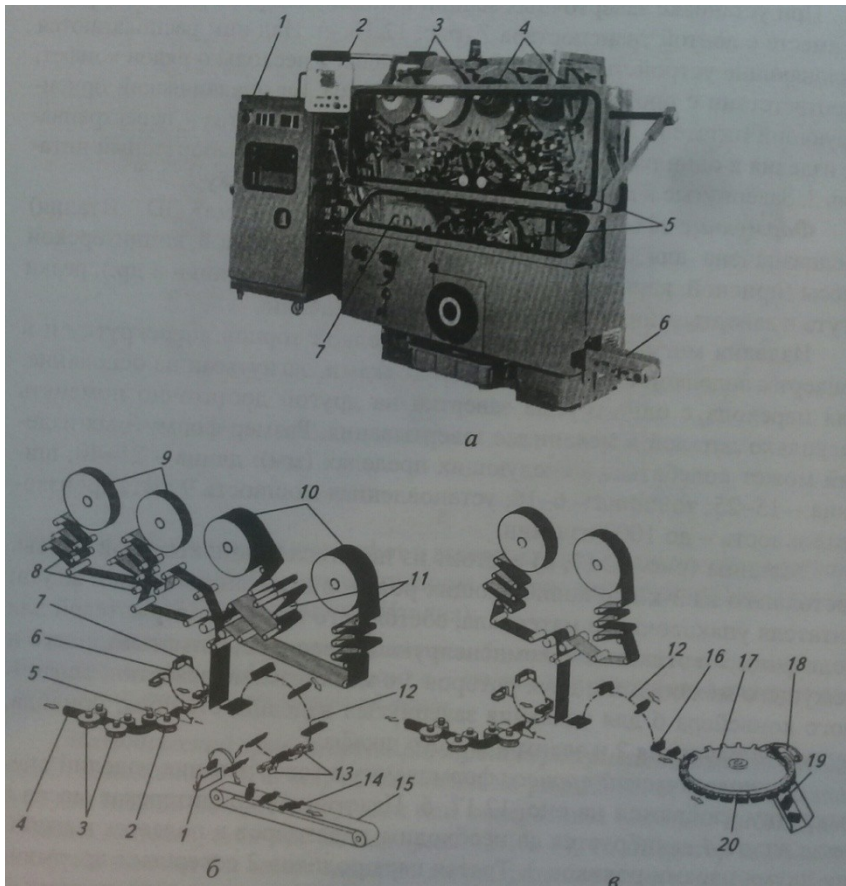
Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите виды комбинированных материалов, используемых для упаковывания кондитерских изделий.
2. Опишите формующее-заверточный процесс фасования на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывание изделий с заделкой концов этикетки уголками, загнутыми на основание и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2021

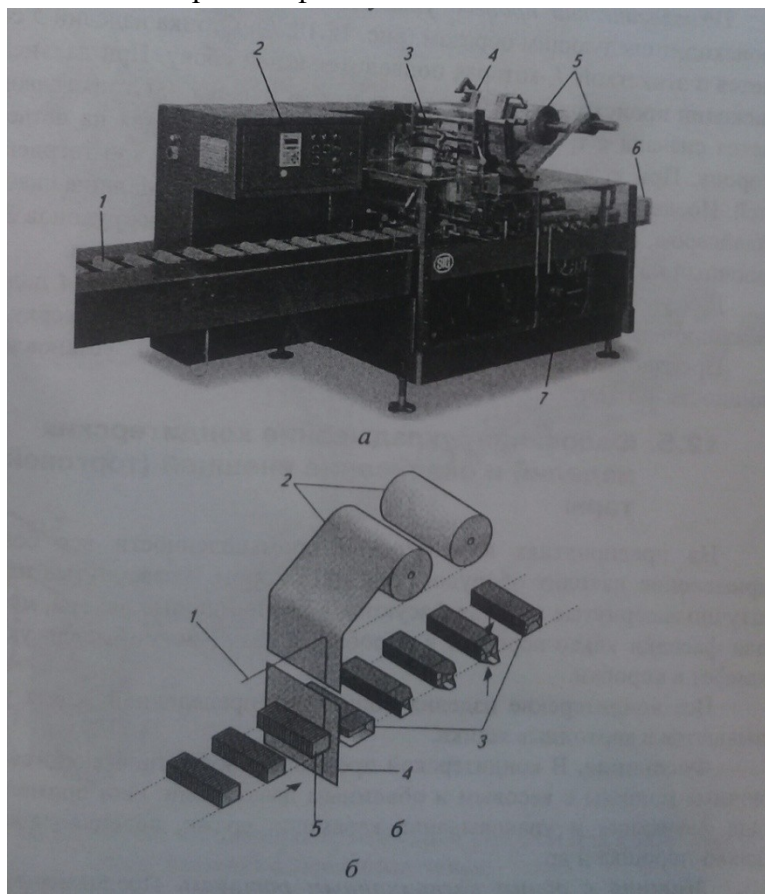
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите свойства клея и клеевой ленты, используемых при упаковывании кондитерских изделий.

2. Опишите процесс фасования изделий в пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки по способу «саше» и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2021

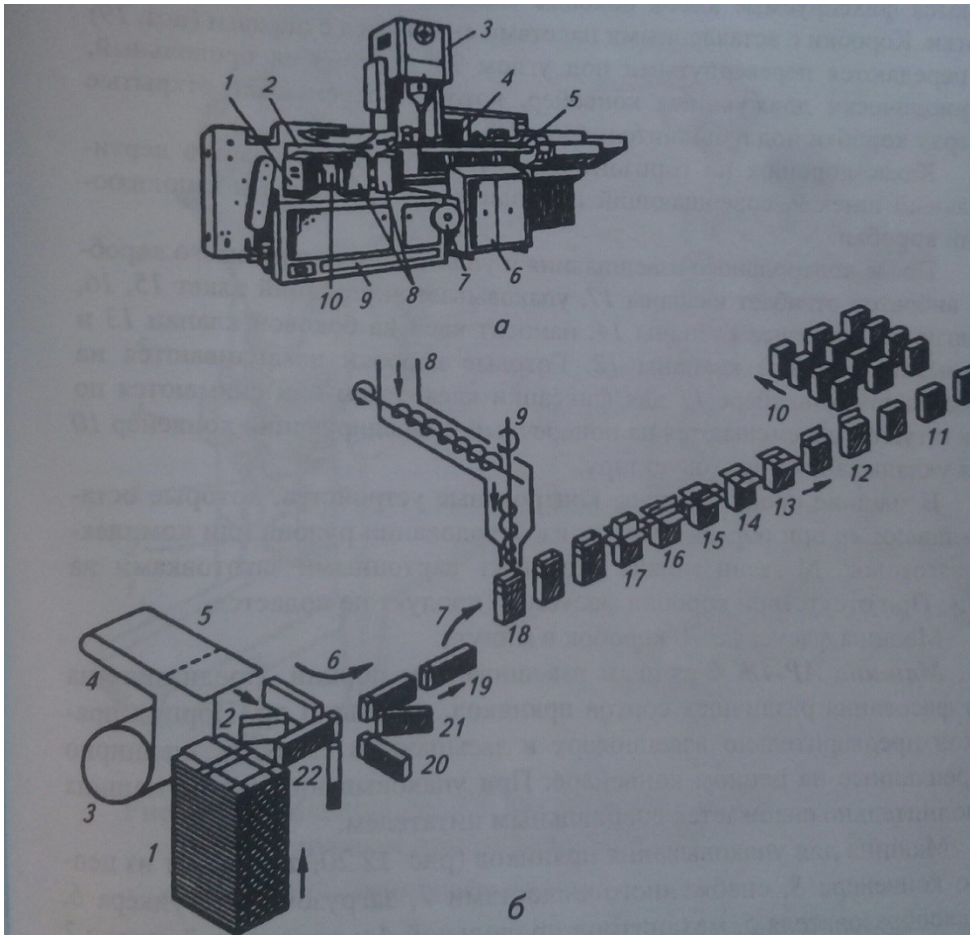
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте фольгу как упаковочный материал.

2. Опишите процесс фасования какао-порока в картонные пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему комбинированного завертывания этикетки и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

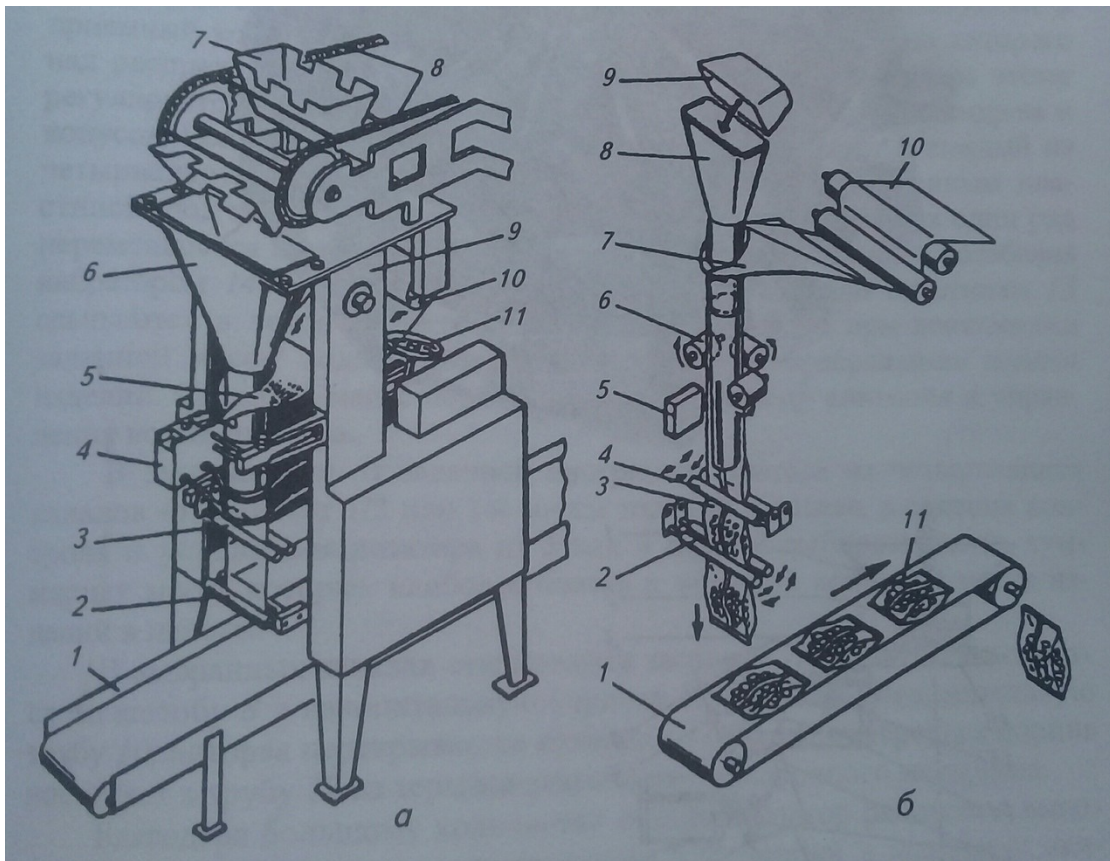
«_____» _____ 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пропилен, поливинилхлорид и ПЭТ-пленку как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс фасования кондитерских изделий на машине АР-4Ж с ручным взвешиванием порции:



3. Начертите схему поштучного и группового завертывание изделий и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

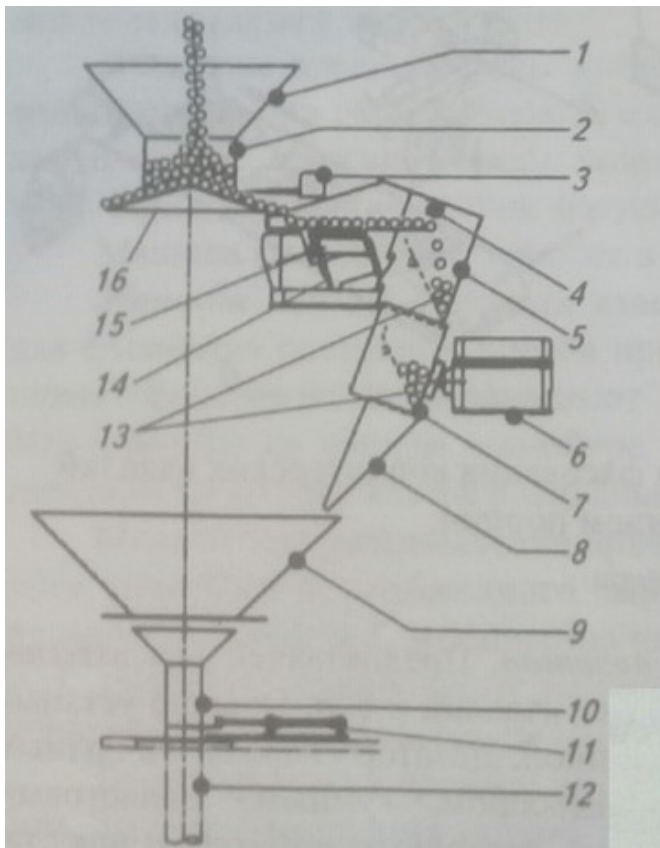
«___» _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите как рассчитать расход материала для упаковывания и что при этом важно учитывать.
2. Опишите процесс работы многопозиционного весового дозатора:



3. Начертите схему фасования изделий в пленочные материалы и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

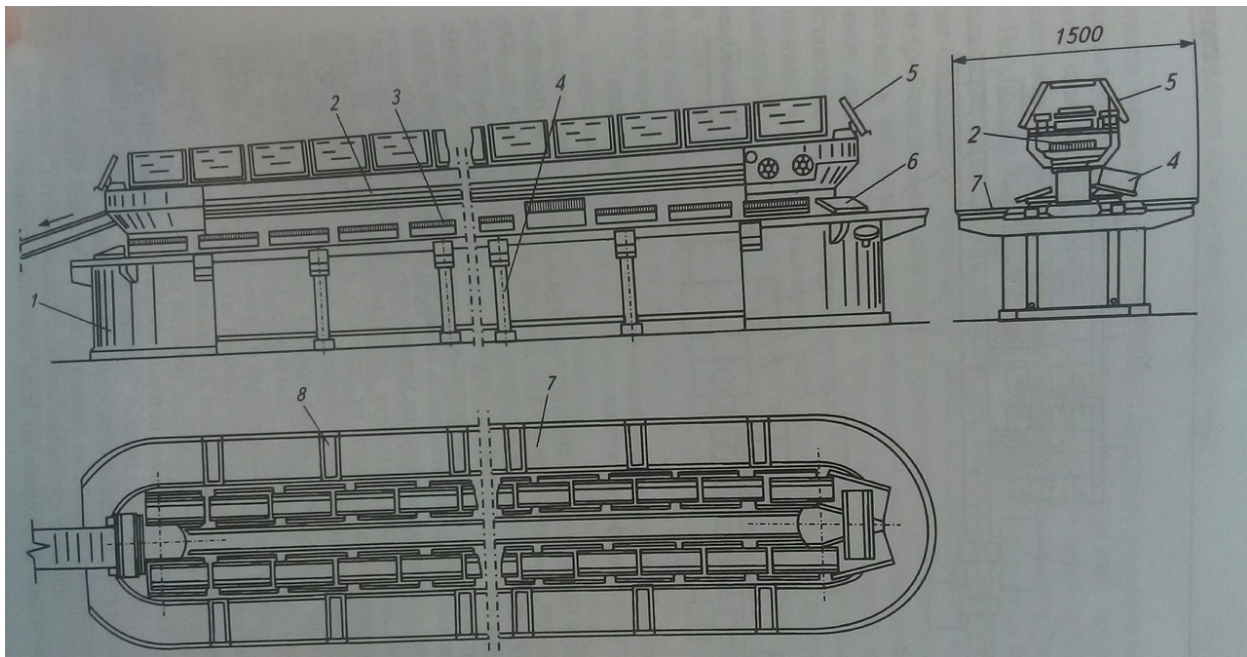
«_____» _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите область применения ТРТС “О безопасности упаковки” 005/2011.
2. Опишите процесс укладки изделий на кольцевом укладочном конвейере:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для изделий, имеющих форму параллелепипеда или призмы (шоколадные плитки, батоны и т. д.)

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № ____
От « ____ » _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

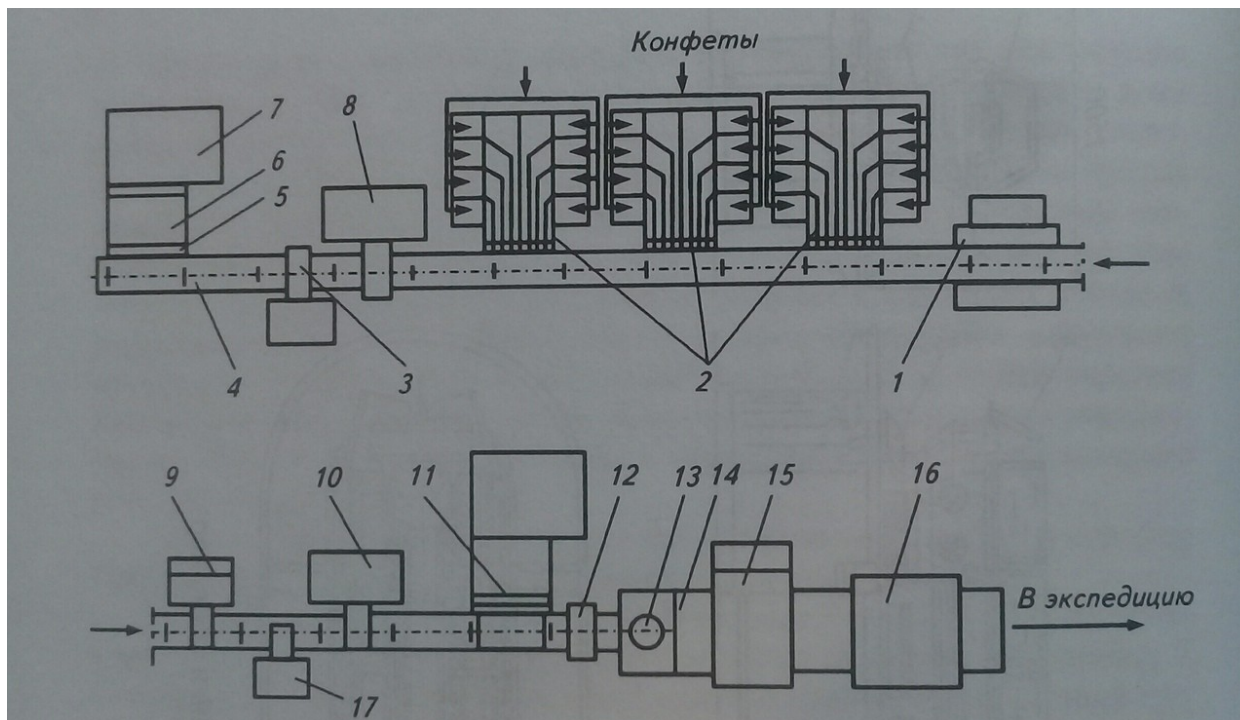
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ____ » _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте все виды оборудования для завертывания кондитерских изделий в целом.
2. Опишите процесс укладывания конфет в коробки на схеме автоматизированного участка:



3. Начертите технологическую схему фасования какао-порошка в картонные коробки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский

колледж пищевой промышленности

и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2021

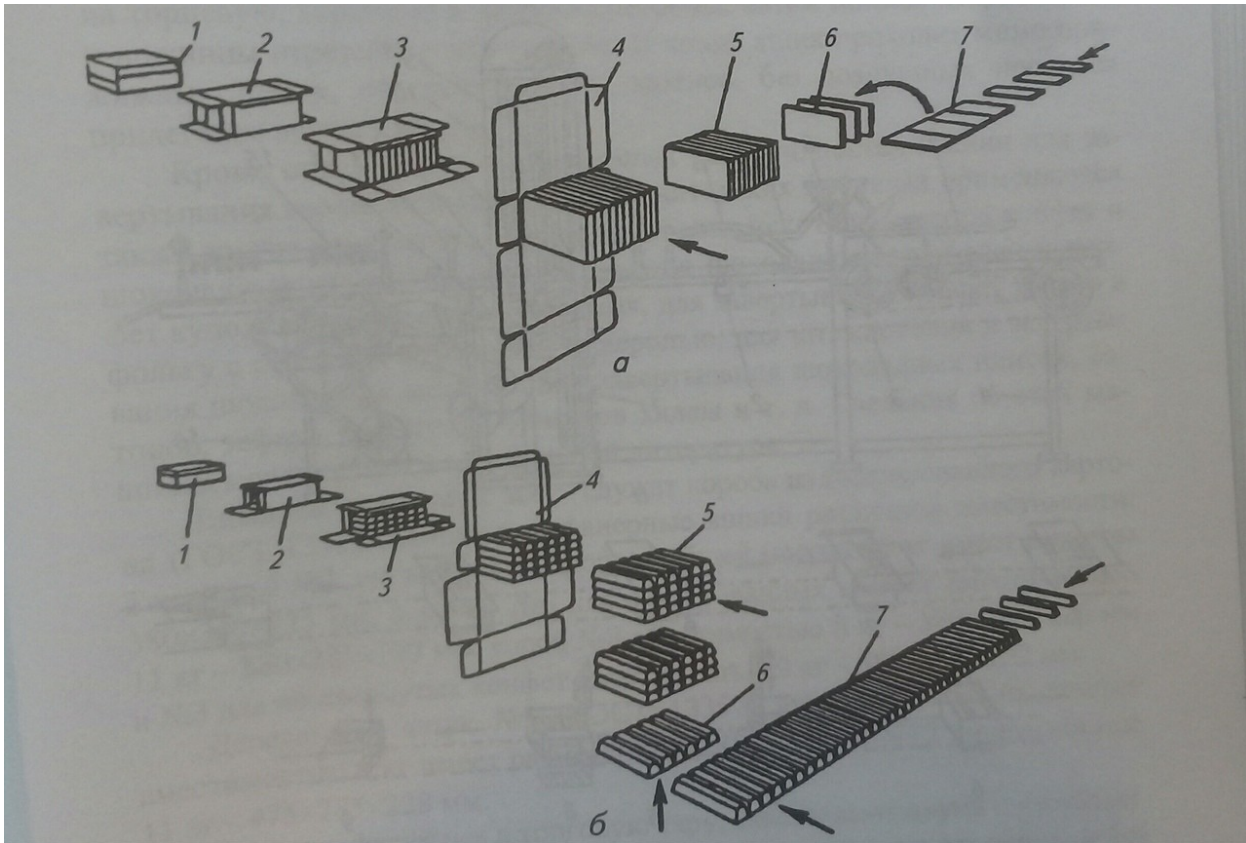
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение следующим терминам: упаковка, маркировка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка и транспортная упаковка.

2. Опишите процесс группового упаковывания в картонные футляры на схеме:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки в уголки опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«_____» _____ 2021

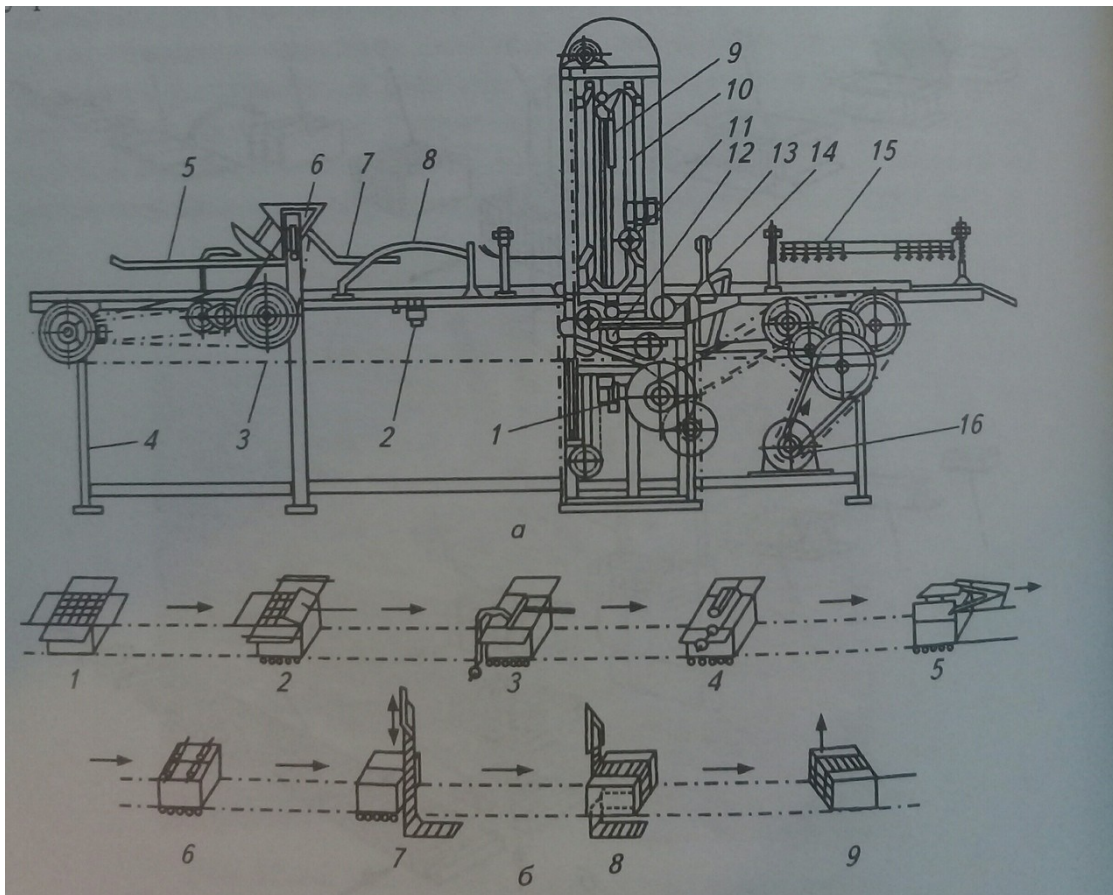
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите требования к безопасности полимерной упаковки.

2. Опишите процесс оклеивания картонных ящиков на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания карамели вперекрутку на машине 5500 для индивидуальной и групповой заправки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

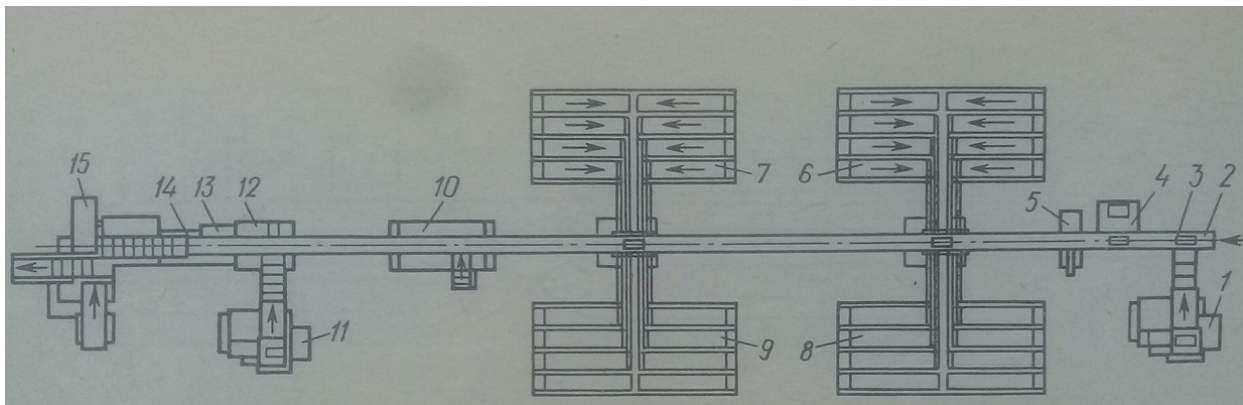
_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
 Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите требования к безопасности картонной и бумажной упаковки.
2. Опишите принцип работы комплексно-механизированной поточной линии РКМ для укладки конфет в коробки:



3. Начертите схему завертывания карамели вперекрутку на машине 1100 и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО
 предметно-цикловая комиссия
 профессионального цикла по профессиям
 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
 Протокол № _____
 От «___» _____ 2021 г.
 Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

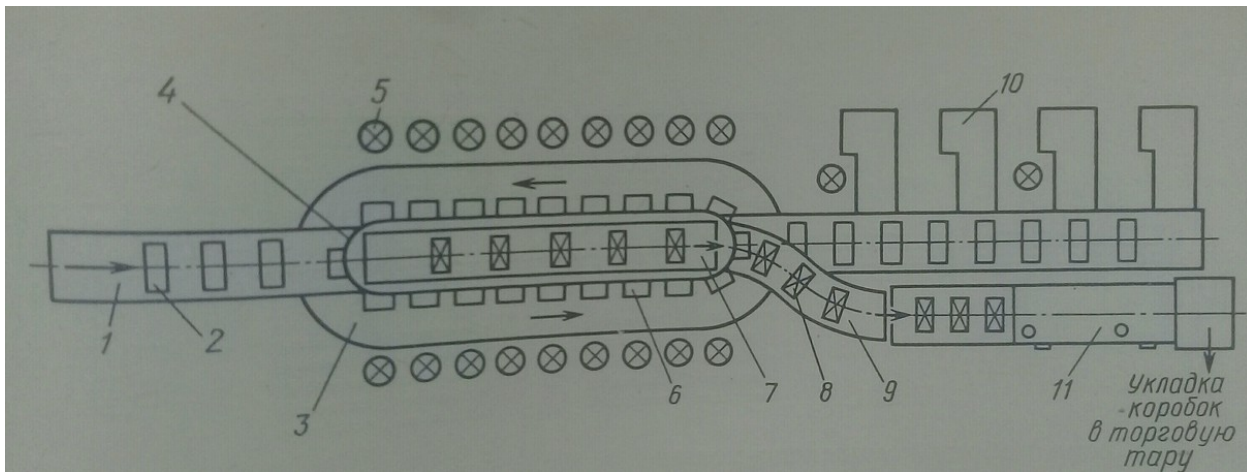
СОГЛАСОВАНО
 Зам. директора по УПР
 _____ А.В.Чупина
 «___» _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите, какие сведения выносятся на упаковку для реализации поштучных видов изделий.
2. Опишите принцип работы модернизированного кольцевого укладочного конвейера:



3. Начертите схему работы приспособления для отделения бумажных капсул друг от друга струей воздуха.

РАССМОТРЕНО
предметно-цикловая комиссия
профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03
Протокол № _____
От «___» _____ 2021 г.
Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

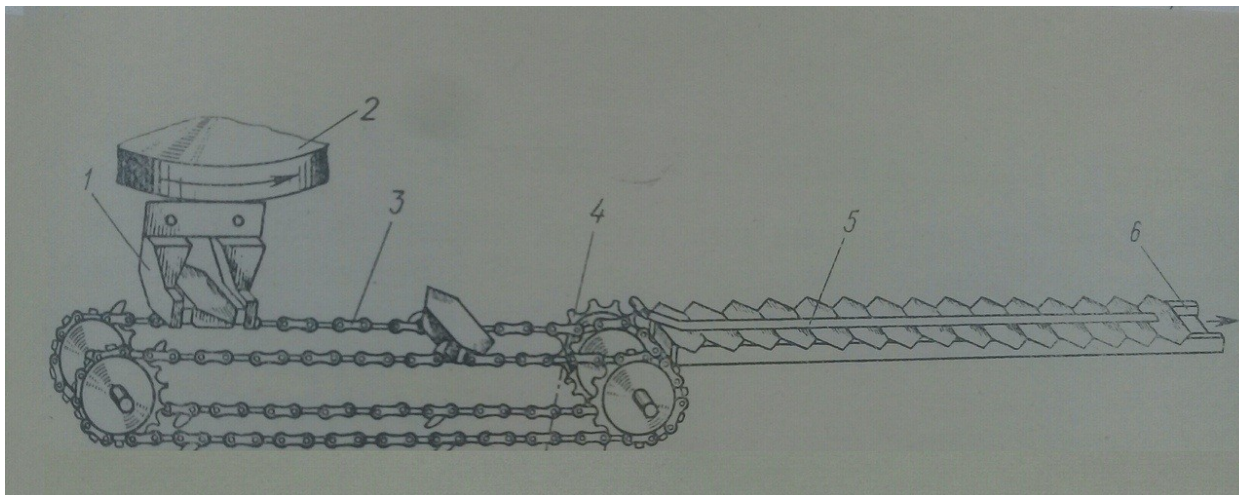
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
«___» _____ 2021

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите основные требования к безопасности упаковки.
2. Опишите процесс работы приспособления для группового съема завернутых конфет:



3. Начертите виды д, е, ж, з заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

Литература для обучающегося:

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Интернет-ресурсы

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

5.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

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

Критерии оценивания устного ответа при проведении дифференцированного зачета

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

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

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

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

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

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

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ 05**

**Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания
кондитерских изделий**

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск 2022

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Разработчики:

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

Ликаева Наталья Александровна
Мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г. А.

Содержание:

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

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности **ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий** и профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

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

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

Форма проведения экзамена: комплексный, состоит из двух частей:

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

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

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	Экзамен	устный
Учебная практика	ДЗ	устный
Производственная практика	ДЗ	Ознакомление с аттестационным листом

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

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

Таблица 2.1

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс завертывания кондитерских изделий
ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.	Способен организовывать и осуществлять технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий

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

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

	прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	самостоятельный подбор литературы для получения информации эффективность поиска необходимой информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применение в деятельности средств коммуникации применение информации, представленной в электронном виде использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения продуктивность решения конфликтных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	эффективность планирования производственной деятельности самоанализ и коррекция результатов работы членов команды
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	демонстрация процесса самообучения исследование смены технологий
ОК 10.Выполнять воинскую обязанность (юноши)	Своевременная постановка на воинский учет

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

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

иметь практический опыт:

Работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

уметь:

- завертывать кондитерские изделия;
- расфасовывать кондитерские изделия;
- упаковывать кондитерские изделия;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;

знать:

- виды заверточно-упаковочных материалов;
- технологический процесс завертывания кондитерских изделий;
- технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий;
- технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению

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

2.2. Требования к кадровому обеспечению оценки

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

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

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

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

2. Отзывы. Данный раздел включает в себя:

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

письменный анализ самого студента своей деятельности и ее результатов.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

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

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

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

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

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

Требования к производственной практике

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

4.1 Форма отчета и дневника по производственной практике

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

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских
изделий

Место прохождения ПП _____

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2022 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

НАПРАВЛЕНИЕ
на производственную практику

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

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

Курс 3 Группа К - 363

Срок прохождения производственной практики: с 04.02. 2022 года по 24.03. 2022 года

Место проведения практики _____

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

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

Старший мастер _____ О.Ю.Кончакова

Мастер ПО _____

Дата выдачи « 28 » 01 _____ 2022 года

М.П.

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Приступил (а) к практике

« _____ » _____ 2022 г.

Завершил (а) практику

« _____ » _____ 2022 г.

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

« _____ » _____ 2022 г.

М.П.

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

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

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

ЗАДАНИЕ
на производственную практику

по профессиональному модулю:

ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий

В объеме _____ **252** _____ часов

Студент (ка) _____

(Ф.И.О.)

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

Срок прохождения производственной практики: с **04.02. 2022** года по **24.03.019** года

На предприятии _____

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

Виды работ

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

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППИП» _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____
 обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
ПМ 05 Завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий
 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 2018 г. по « ____ » _____ 2018 г.
 В организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

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

Характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

Занимаемая _____ должность _____ на _____ период _____ прохождения практики _____

Отношение практиканта к работе:

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

Характеристика предприятия

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

Адрес предприятия, телефон _____

Директор предприятия _____

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

Основные направления деятельности предприятия _____

Потребность организации в специалистах _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

САМОАНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Период прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики

Задачи, которые вы ставили перед собой на период практики:

Какие знания, умения и навыки освоены в процессе практики

Трудности, которые вы испытывали во время прохождения производственной практики

Выполненные дополнительные задания

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

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

ДНЕВНИК
производственной практики

Ф.И.О. студента _____

Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Группа № _____ Курс _____

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

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

Предприятие _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия

М.П.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОСы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

ПК 5.4. Взаимодействовать с клиентами.

Общие компетенции:

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

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

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

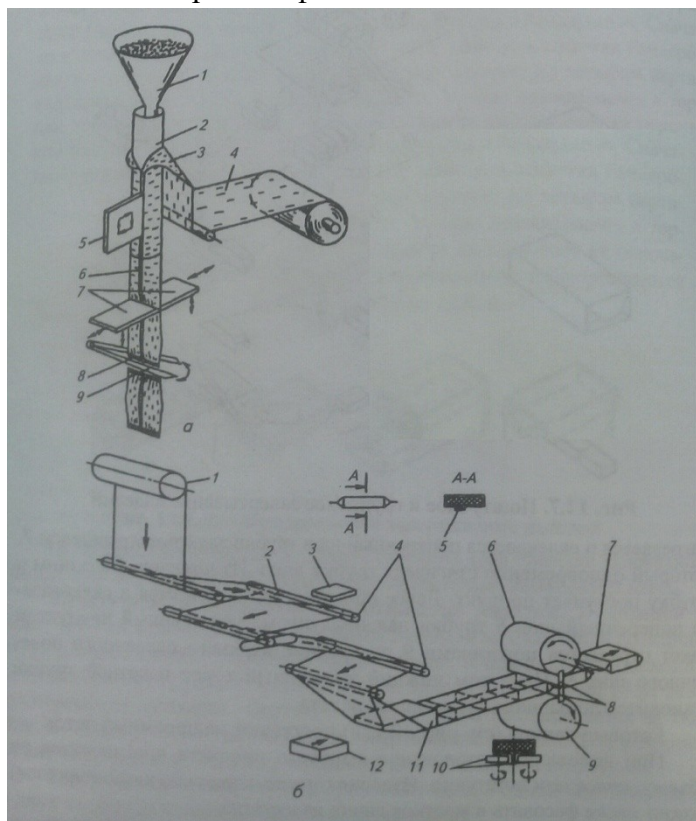
За
да
ни
я

для экзаменуемого при сдаче квалификационного экзамена ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите общие правила упаковки и маркировки кондитерских изделий.
2. Опишите процесс фасования изделий в пленочный материал на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для твердых изделий любой формы, поверхность которых хорошо противостоит внешним воздействиям (карамель, драже и т. д.).

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

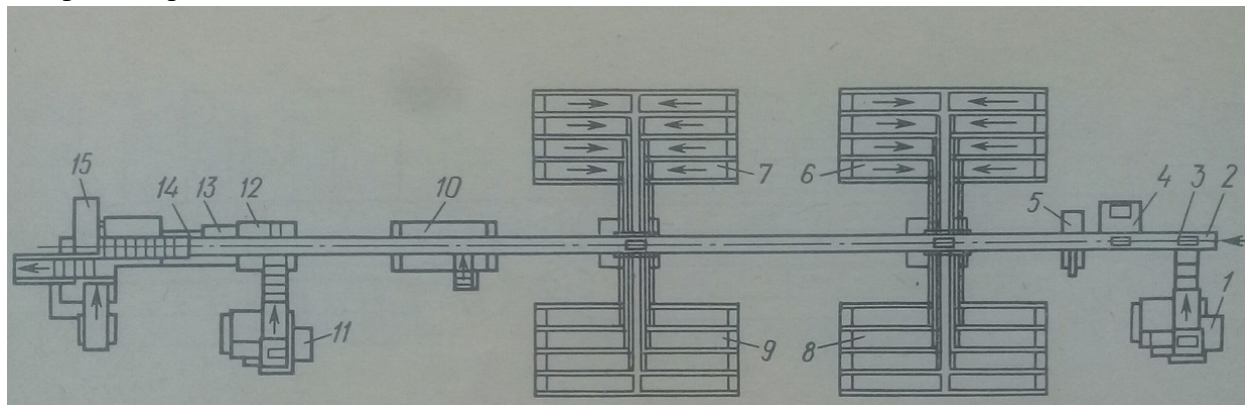
РАССМОТРЕНО
предметно-методическим
комитетом по специальности
19.01.04, 19.01.07
Протокол № ____
От « ____ » _____
Председатель _____

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение следующим терминам: упаковка, маркировка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка и транспортная упаковка.
2. Опишите принцип работы комплексно-механизированной поточной линии РКМ для укладки конфет в коробки:



3. Начертите технологическую схему фасования какао-порошка в картонные коробки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

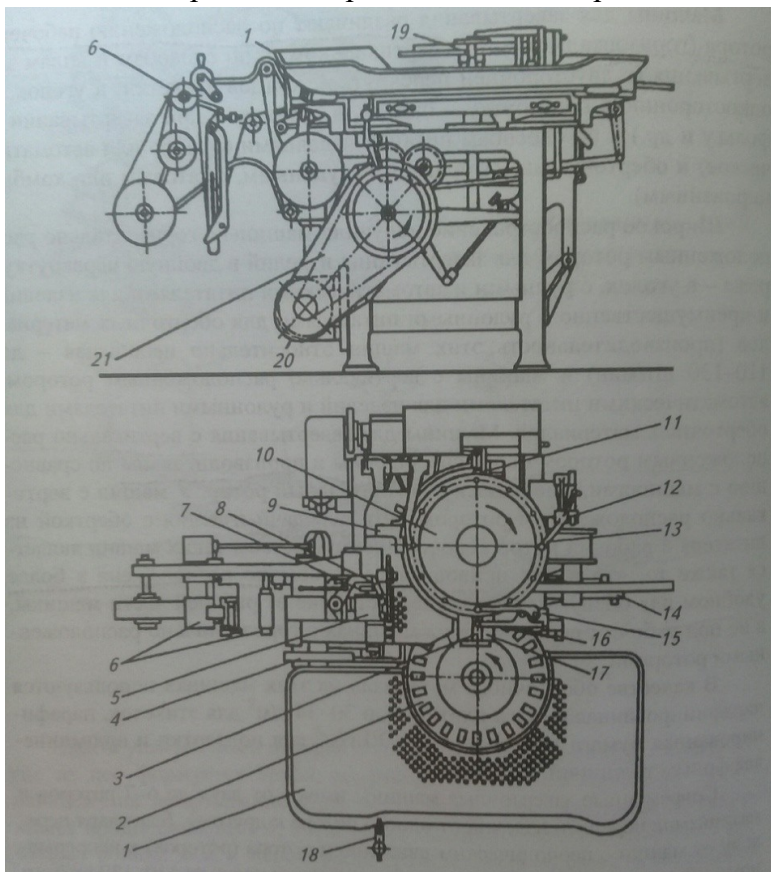
«___» _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите виды заверток, используемые для кондитерских изделий.
2. Опишите процесс завертывания кондитерских изделий на машине ЕФ:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для твердых изделий, имеющих форму дисков (таблеток), поверхность которых хорошо противостоит внешним воздействиям (карамель, изделия “Холодок” и т. д.).

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

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

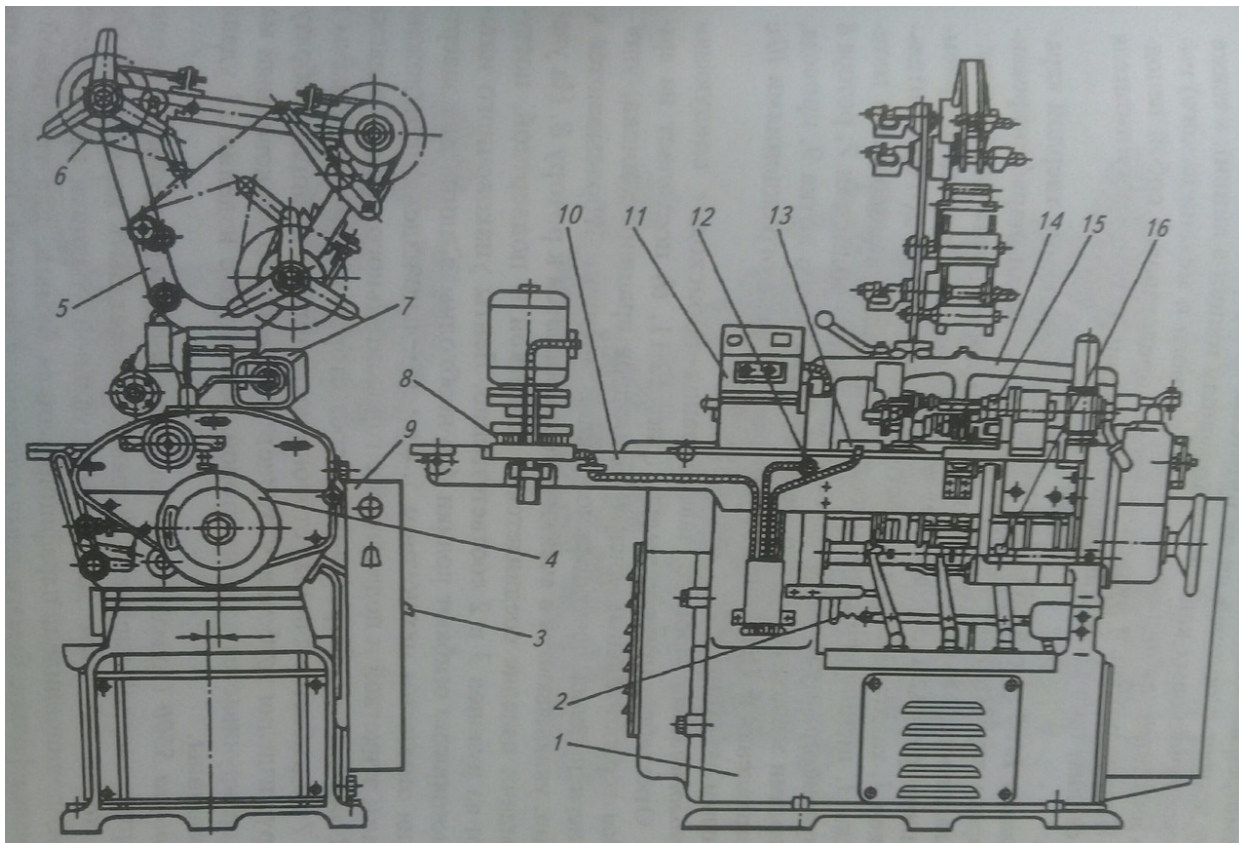
Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о питателях для изделий и зачем они нужны для заверточных автоматов.
2. Опишите процесс завертывания конфет на машине ЗКЦА с вертикальным ротором:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для изделий из карамельной, ирисной и другой термопластичной массы.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От « _____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

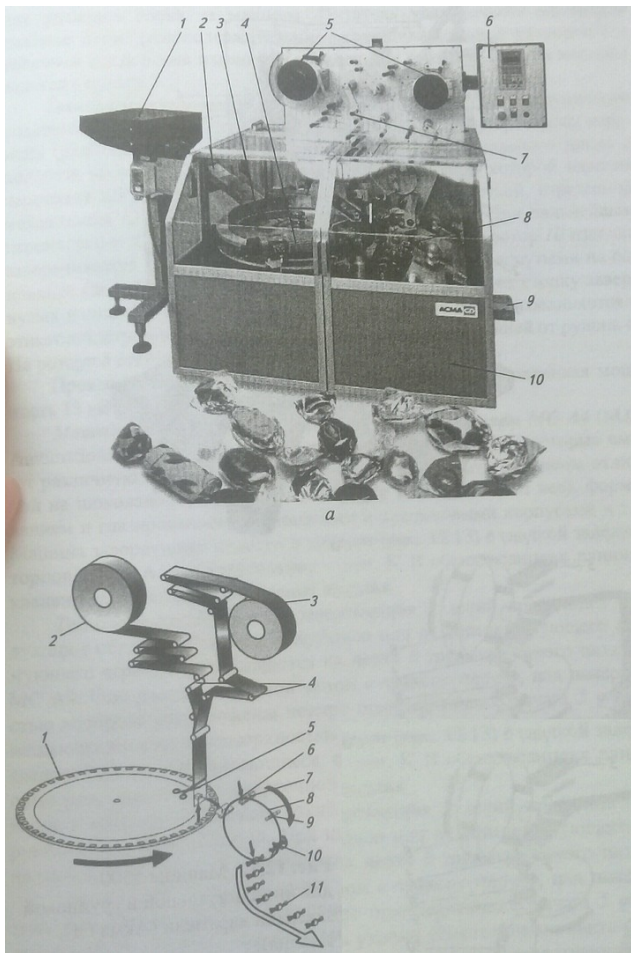
« _____ » _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о заверточных автоматах первого класса.
2. Опишите процесс завертывания карамели вперекрутку на машине 1100:



3. Начертите классификацию фасовочных автоматов.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

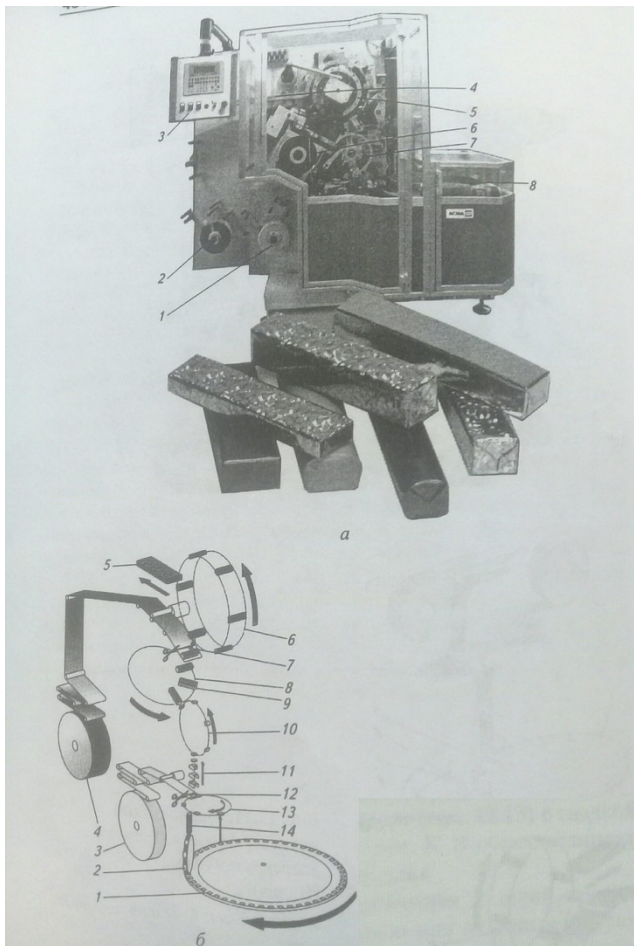
«___» _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Расскажите о заверточных автоматах второго класса.
2. Опишите процесс завертки карамели на машине 5500:



3. Начертите виды а, б, в, г заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

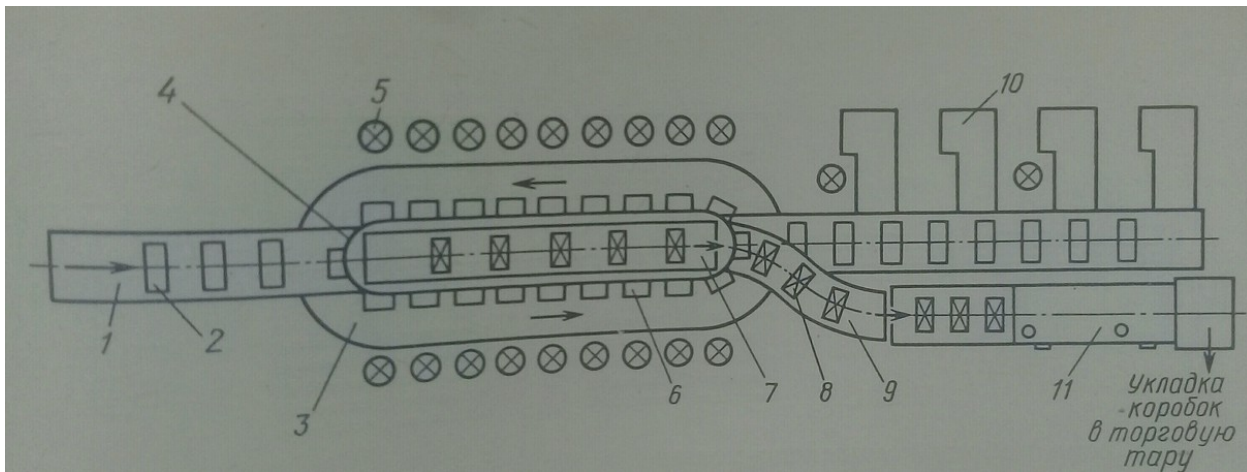
«___» _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите, какие сведения выносятся на упаковку для реализации поштучных видов изделий.
2. Опишите принцип работы модернизированного кольцевого укладочного конвейера:



3. Начертите схему работы приспособления для отделения бумажных капсул друг от друга струей воздуха.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

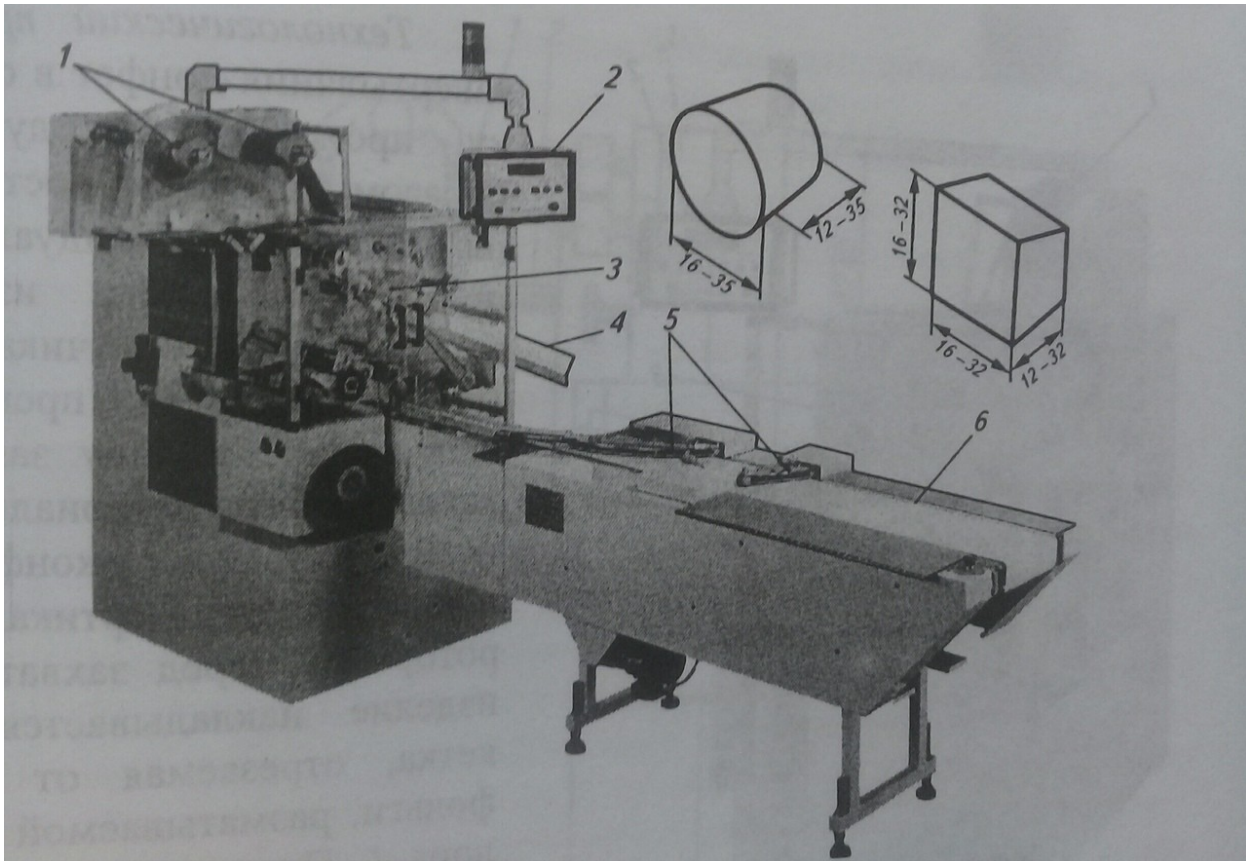
«_____» _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите функции упаковки, приведите примеры.
2. Опишите процесс завертывания конфет в саше на данном оборудовании:



3. Начертите виды и, к, л, м заверток и охарактеризуйте их.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

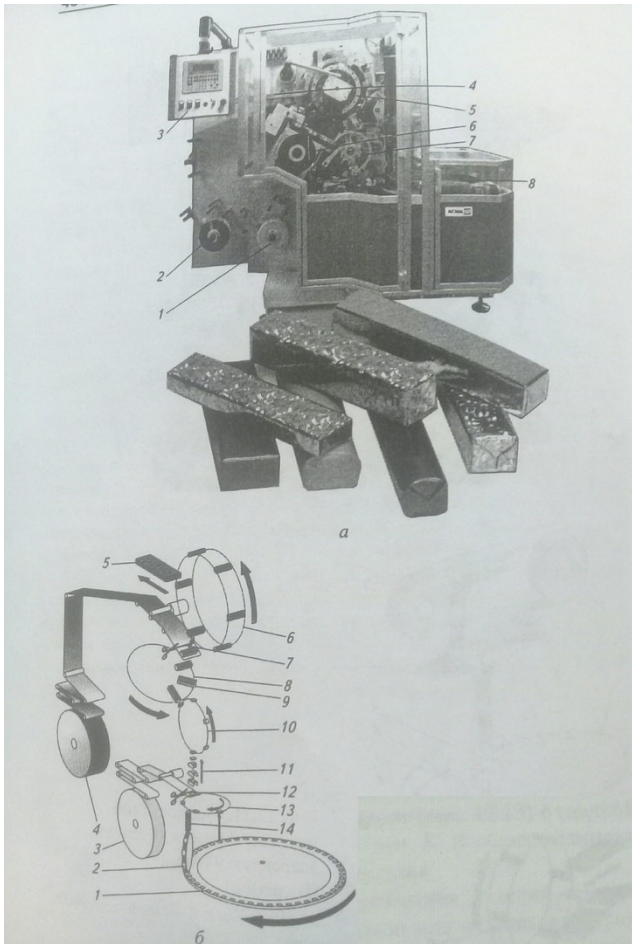
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите основные требования к безопасности упаковки.
2. Опишите процесс завертки карамели на машине 5500:



3. Начертите классификацию питателей, которые подают этикетку из ранее заготовленного штабеля

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

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

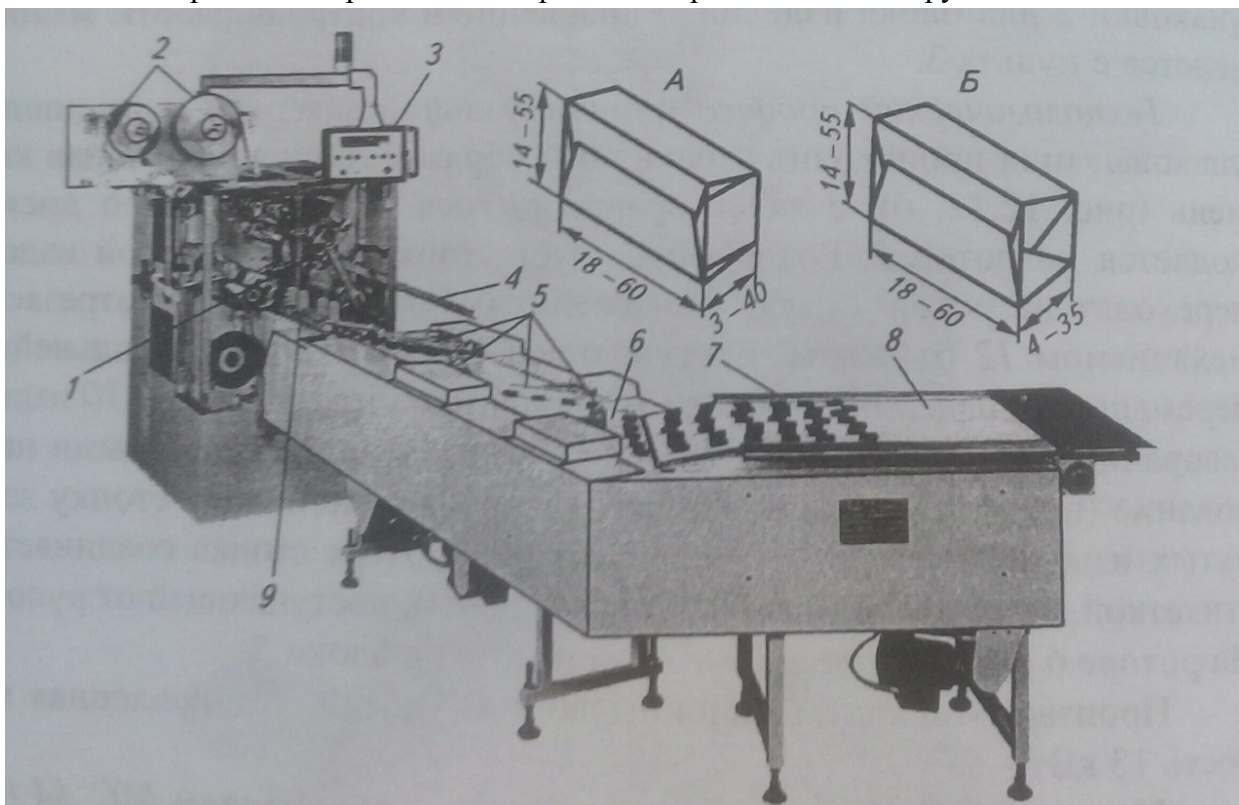
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите свойства упаковки.
2. Опишите процесс завертывания конфет в конверт на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей, которые питают упаковочный материал из рулона

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

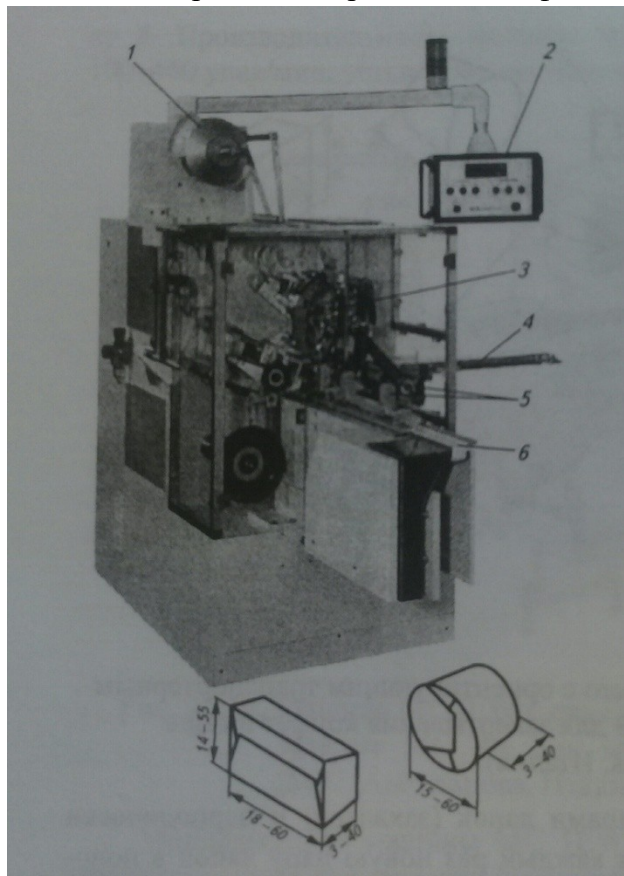
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Чупина
« ____ » _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте бумагу и картон как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс завертывания конфет в обтяжку на данном оборудовании:



3. Начертите классификацию питателей, которые подают этикетку из ранее заготовленного штабеля

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

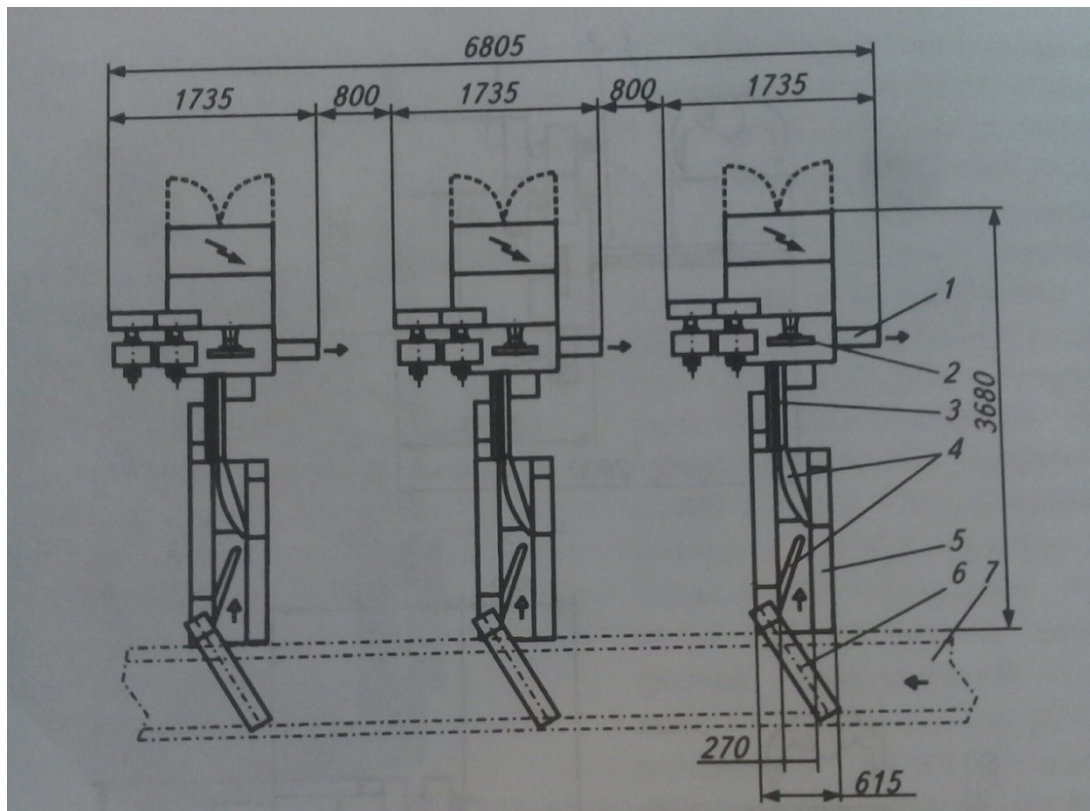
« _____ » _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пергамент, подпергамент и пергамин как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс на схеме подачи конфет к заверточным машинам посредством ленточных ориентирующих и транспортирующих питателей:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки вперекрутку и опишите механизм словами.

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

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

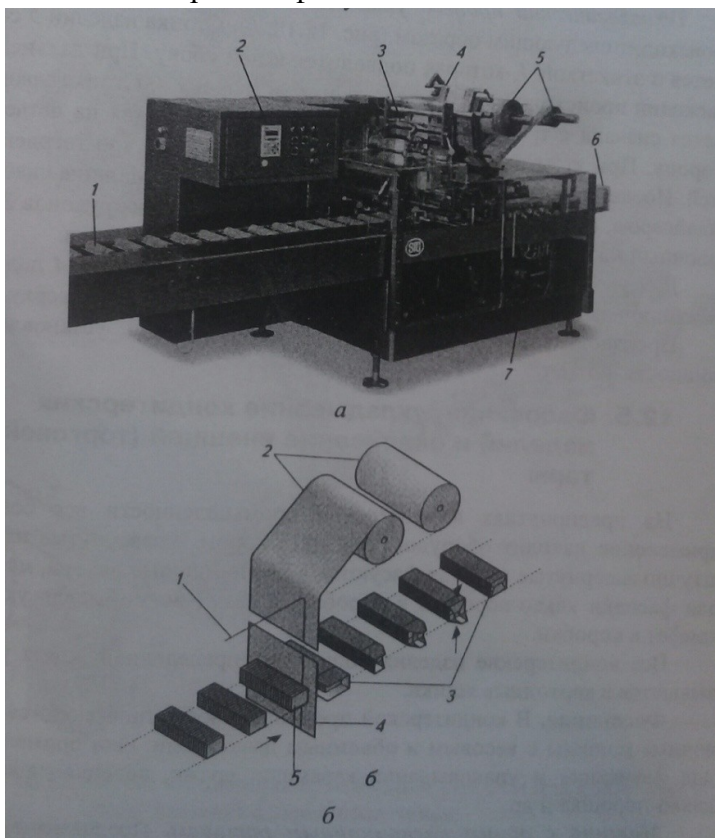
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте бумагу и картон как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс фасования изделий в пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки вперекрутку и опишите механизм словами.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

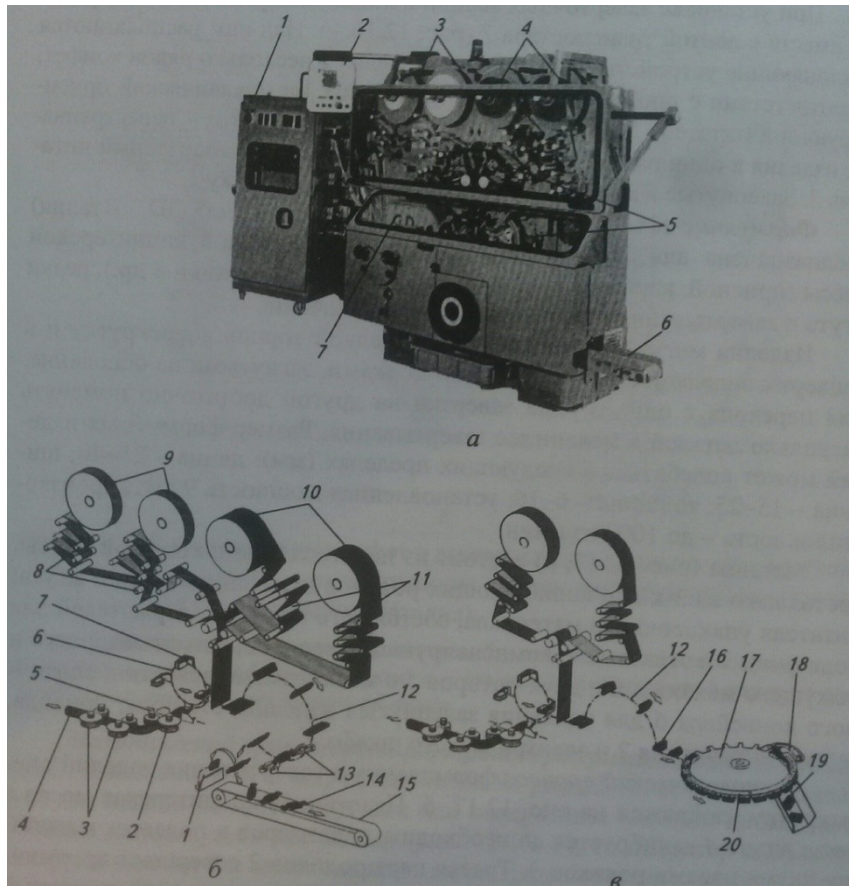
СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Чупина
« ___ » _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите виды комбинированных материалов, используемых для упаковывания кондитерских изделий.
2. Опишите формующее-заверточный процесс фасования на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывание изделий с заделкой концов этикетки уголками, загнутыми на основание и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2022

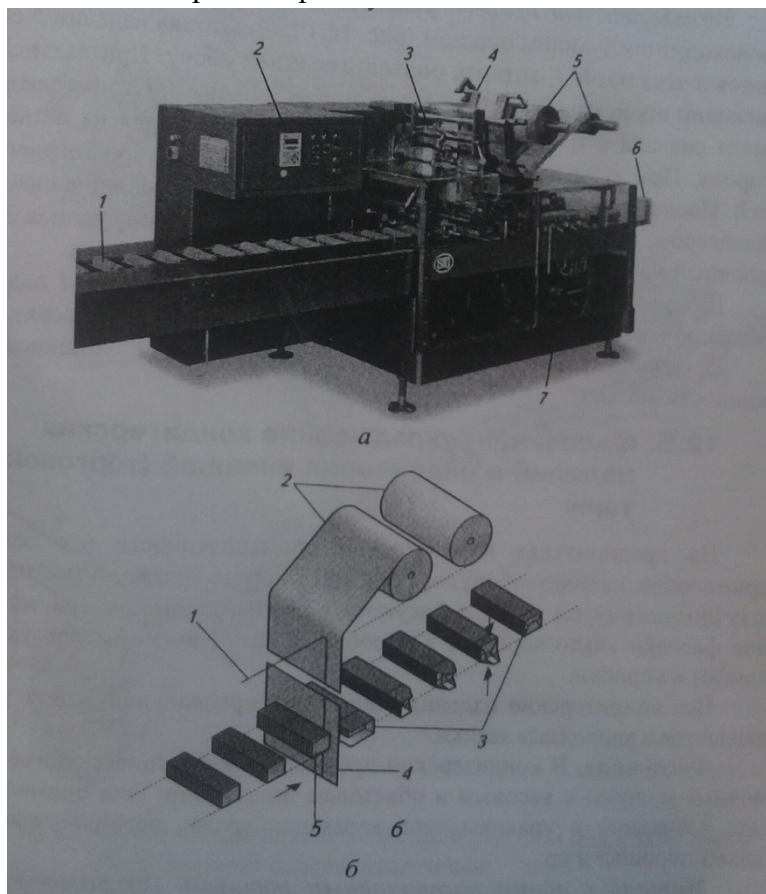
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите свойства клея и клеевой ленты, используемых при упаковывании кондитерских изделий.

2. Опишите процесс фасования изделий в пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки по способу «саше» и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский

колледж пищевой промышленности

и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2022

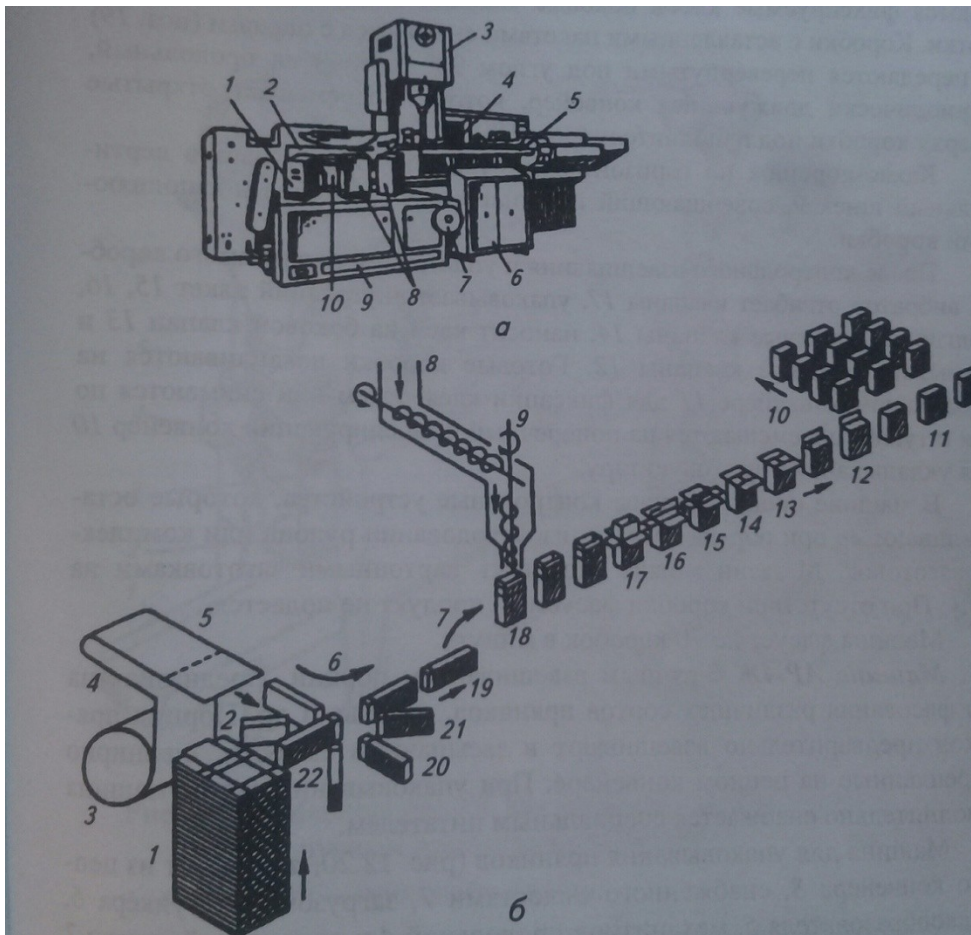
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте фольгу как упаковочный материал.

2. Опишите процесс фасования какао-порока в картонные пачки на данном оборудовании:



3. Начертите схему комбинированного завертывания этикетки и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

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

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

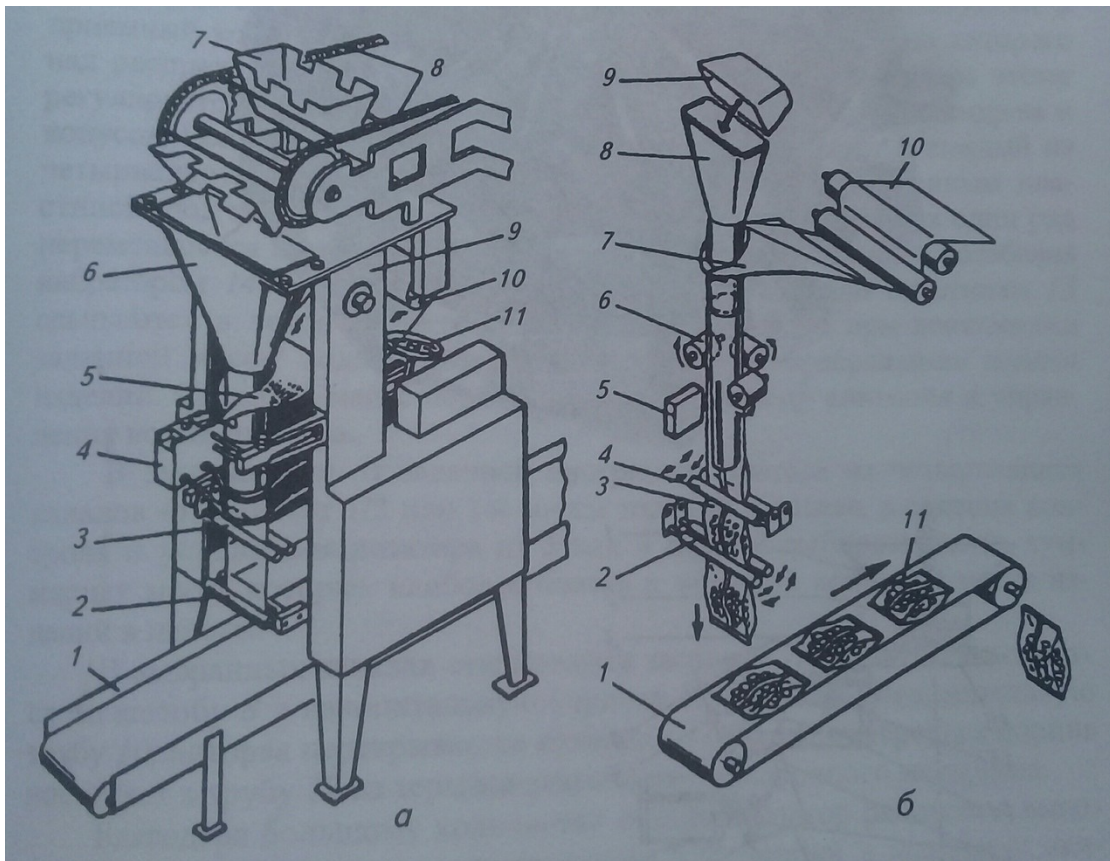
«_____» _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте пропилен, поливинилхлорид и ПЭТ-пленку как упаковочные материалы.
2. Опишите процесс фасования кондитерских изделий на машине АР-4Ж с ручным взвешиванием порции:



3. Начертите схему поштучного и группового завертывание изделий и опишите механизм словами.

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

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В. Чупина

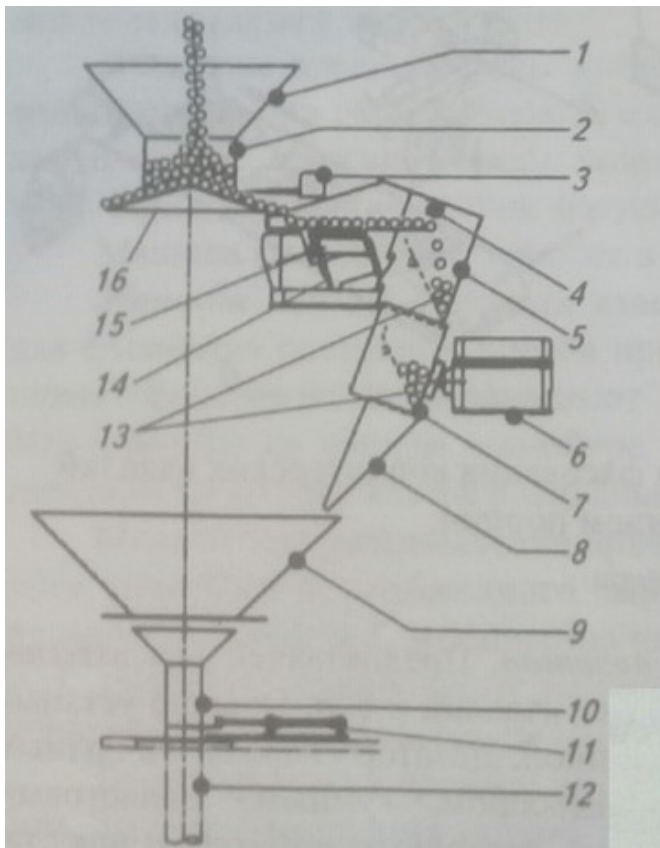
«___» _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Опишите как рассчитать расход материала для упаковывания и что при этом важно учитывать.
2. Опишите процесс работы многопозиционного весового дозатора:



3. Начертите схему фасования изделий в пленочные материалы и опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

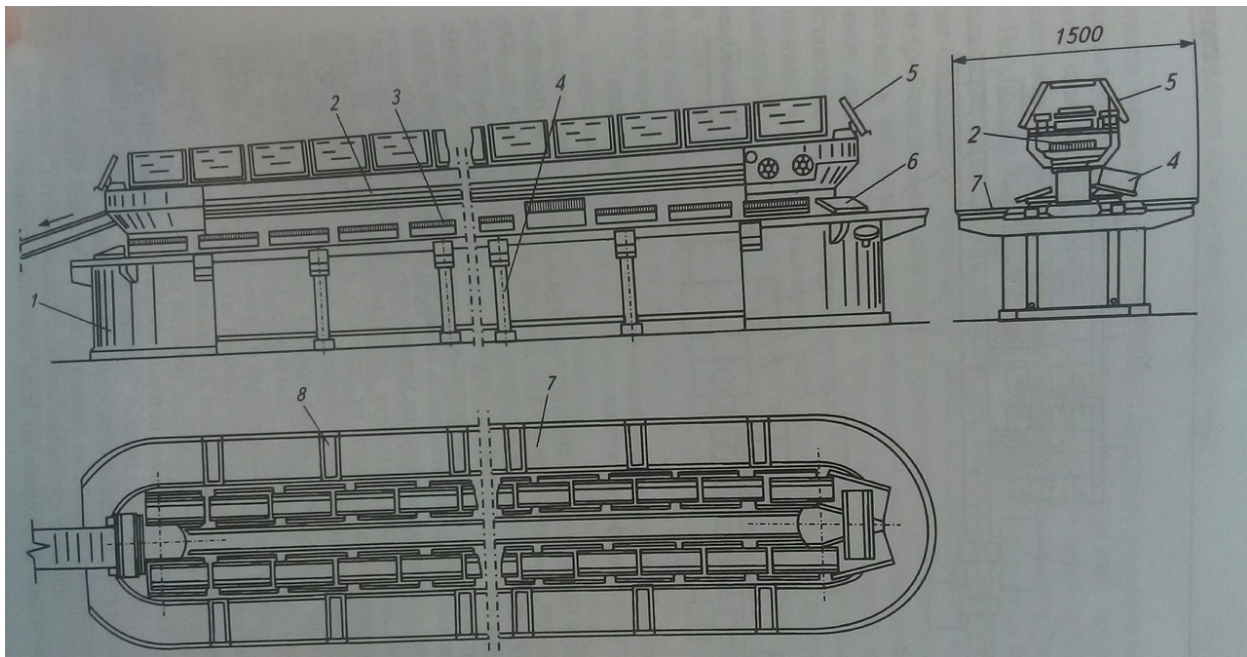
«_____» _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Назовите область применения ТРТС “О безопасности упаковки” 005/2011.
2. Опишите процесс укладки изделий на кольцевом укладочном конвейере:



3. Начертите классификацию питателей применяющихся для изделий, имеющих форму параллелепипеда или призмы (шоколадные плитки, батоны и т. д.)

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

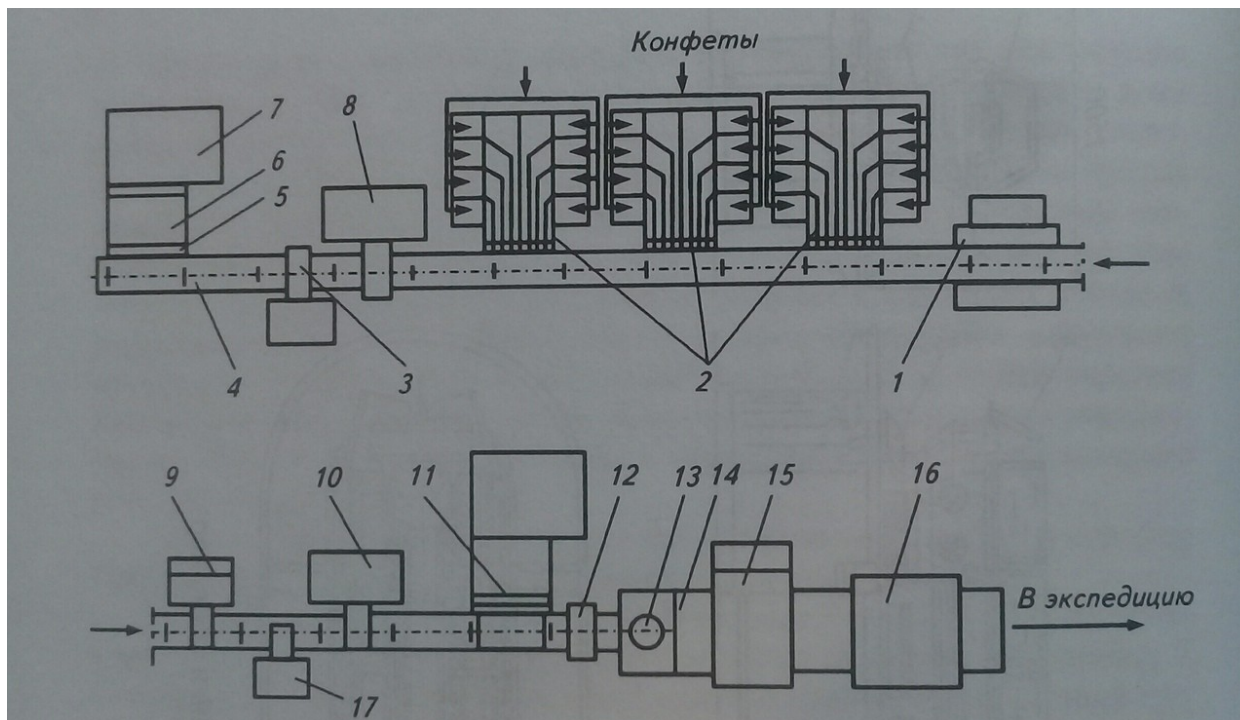
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Охарактеризуйте все виды оборудования для завертывания кондитерских изделий в целом.
2. Опишите процесс укладывания конфет в коробки на схеме автоматизированного участка:



3. Начертите технологическую схему фасования какао-порошка в картонные коробки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель

Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«___» _____ 2022

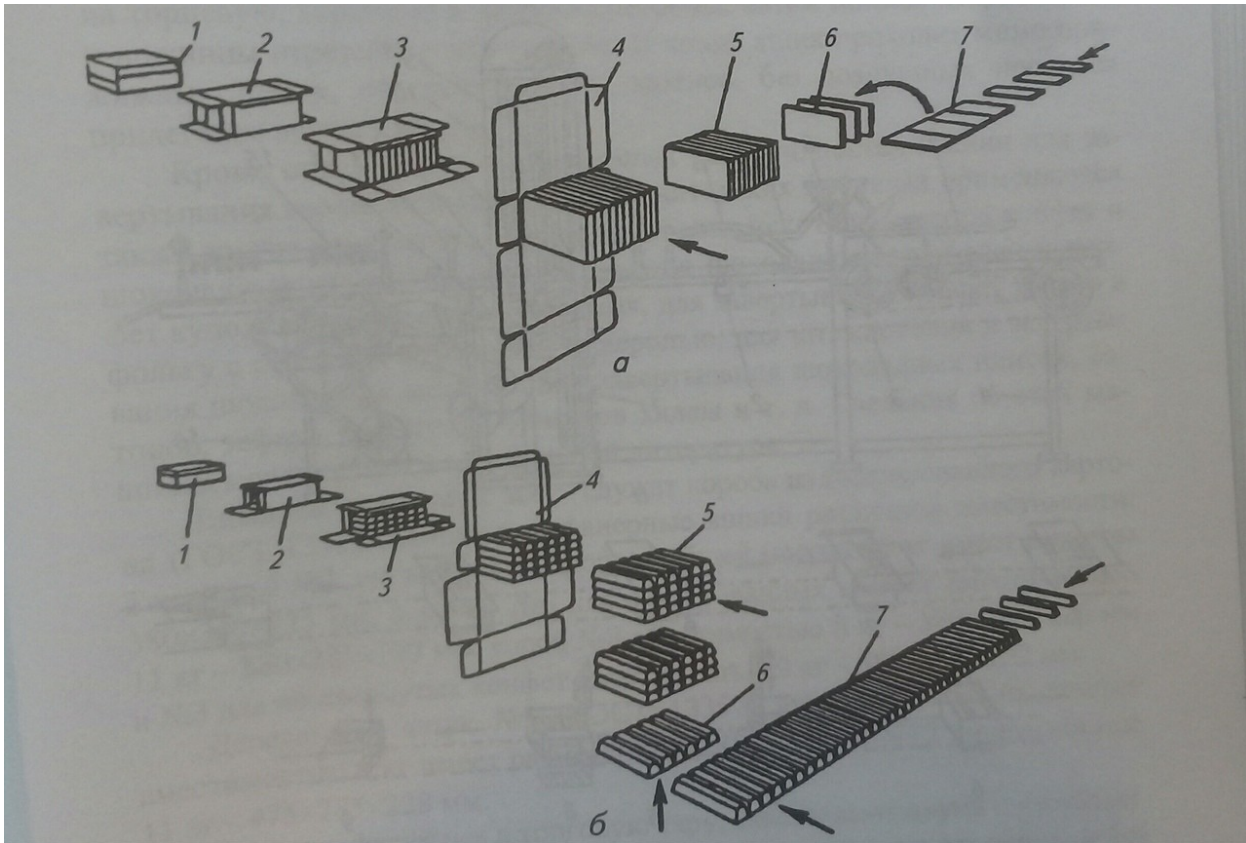
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Дайте определение следующим терминам: упаковка, маркировка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка и транспортная упаковка.

2. Опишите процесс группового упаковывания в картонные футляры на схеме:



3. Начертите схему завертывания изделий с заделкой концов этикетки в уголки опишите механизм словами.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

«_____» _____ 2022

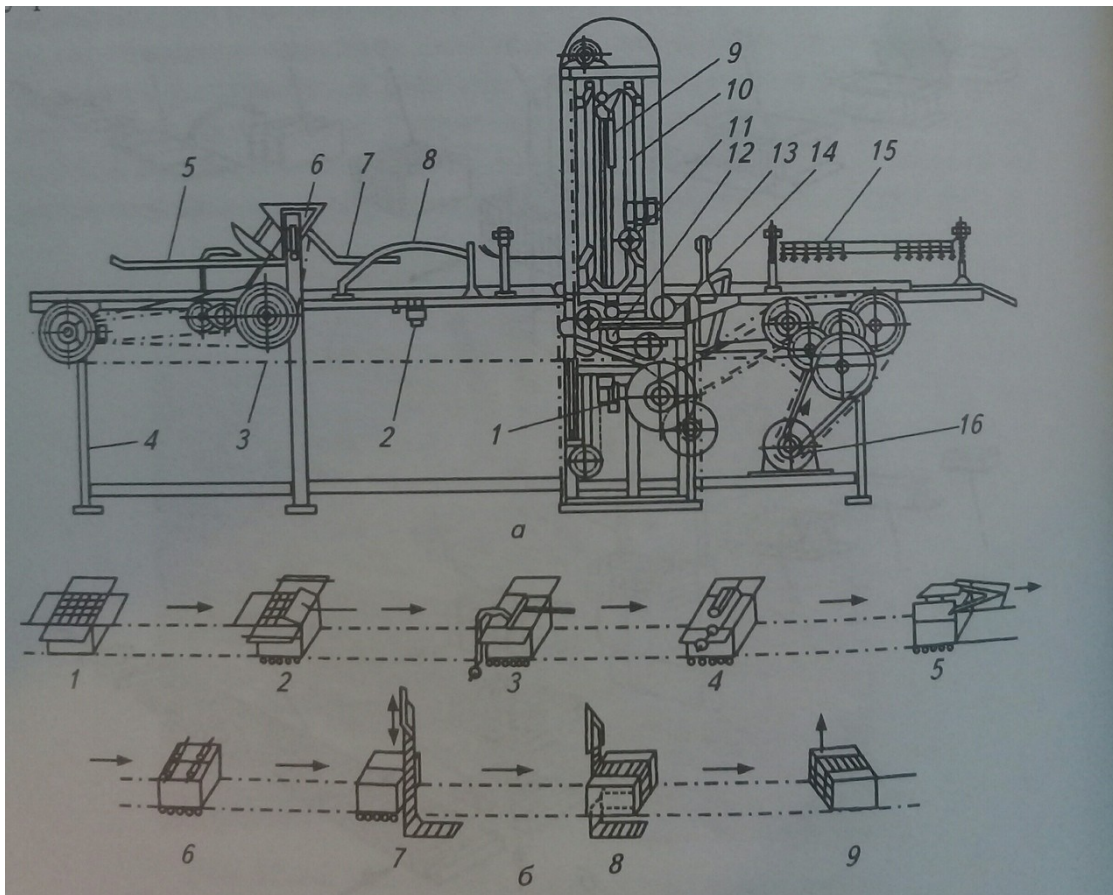
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите требования к безопасности полимерной упаковки.

2. Опишите процесс оклеивания картонных ящиков на данном оборудовании:



3. Начертите схему завертывания карамели вперекрутку на машине 5500 для индивидуальной и групповой завертки и укажите под номерами связующие звенья.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям

19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ А.В.Чупина

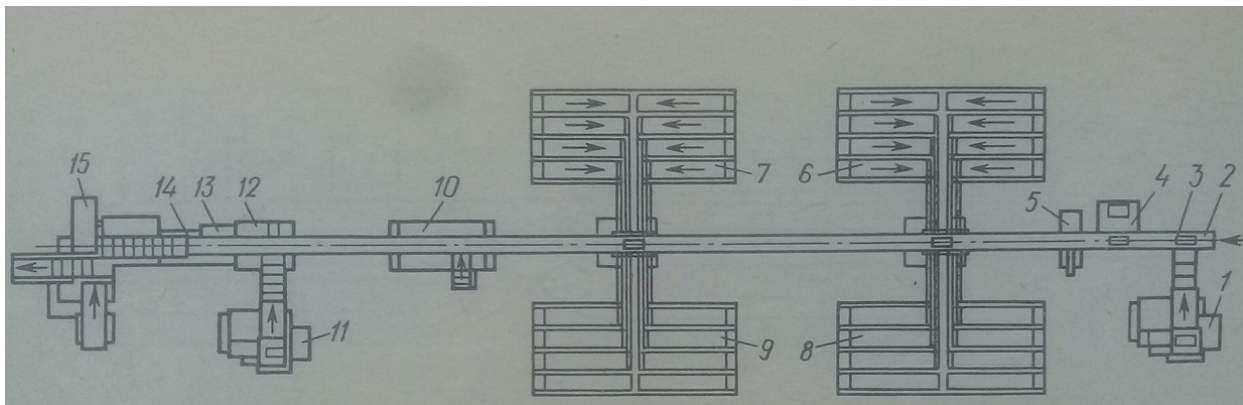
«___» _____ 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите требования к безопасности картонной и бумажной упаковки.
2. Опишите принцип работы комплексно-механизированной поточной линии РКМ для укладки конфет в коробки:



3. Начертите схему завертывания карамели вперекрутку на машине 1100 и укажите под номерами связующие звенья.

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

Разработал:
 Преподаватель Н. А. Орлова

ГАПОУ НСО «Новосибирский
 колледж пищевой промышленности
 и переработки»

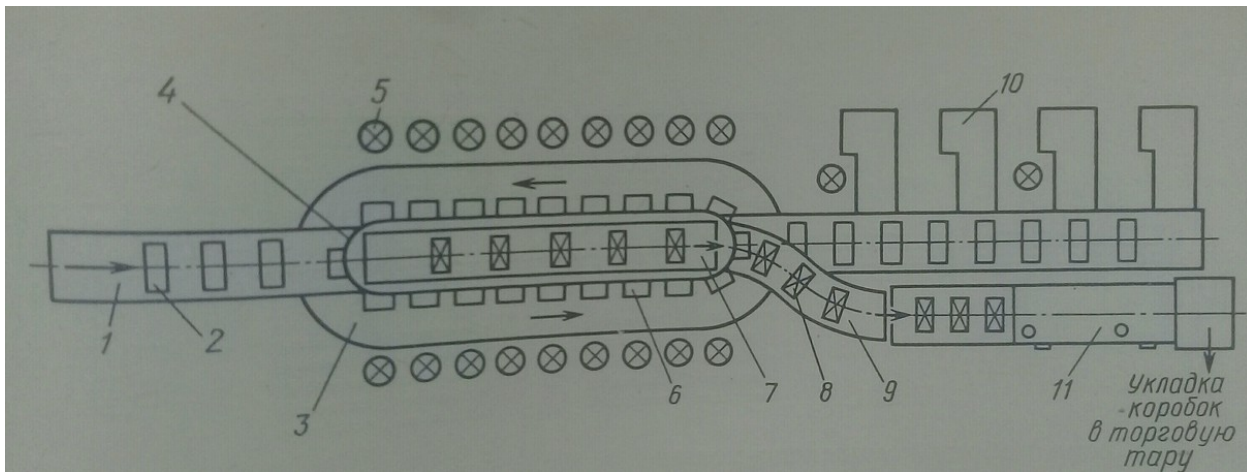
СОГЛАСОВАНО
 Зам. директора по УПР
 _____ А.В.Чупина
 «___» _____ 2022

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите, какие сведения выносятся на упаковку для реализации поштучных видов изделий.
2. Опишите принцип работы модернизированного кольцевого укладочного конвейера:



3. Начертите схему работы приспособления для отделения бумажных капсул друг от друга струей воздуха.

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

Разработал:
Преподаватель Н. А. Орлова

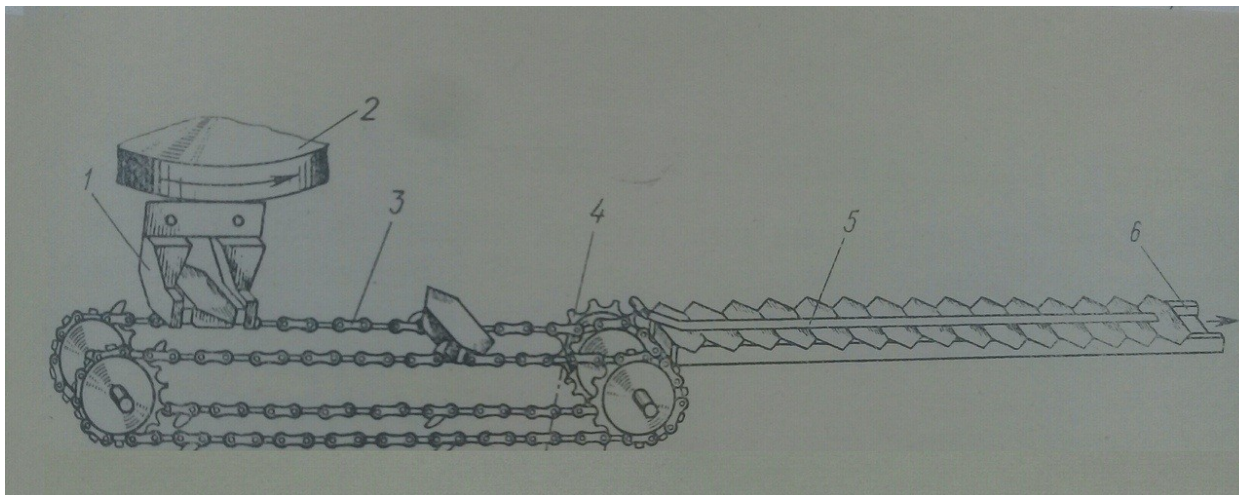
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

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

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
Курс 3. Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

1. Перечислите основные требования к безопасности упаковки.
2. Опишите процесс работы приспособления для группового съема завернутых конфет:



3. Начертите виды д, е, ж, з заверток и охарактеризуйте их.

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловая комиссия

профессионального цикла по профессиям
19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № _____

От «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г.А. Кабанцова

Разработал:

Преподаватель Н. А. Орлова

Литература для обучающегося:

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Интернет-ресурсы

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

5.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

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

Критерии оценивания устного ответа при проведении дифференцированного зачета

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

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

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

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

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

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

