

Государственное автономное производственное образовательное учреждение
Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

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

ПМ.03 «Технология кондитерских изделий»

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Новосибирск, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03 «Технология кондитерских изделий»** составлен на основании ФГОС, в соответствии с учебным планом, утвержденным директором

Разработчик:

ГАПОУ НСО НКППиП

преподаватель

Ю.Г. Калужских

Н.А. Орлова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии (*название*)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 20__ г.

М.п.

1 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предмет оценивания	Объект оценивания	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Требования к кондитерскому сырью. Технологический процесс производства кондитерских изделий.</p>	<p>Правильность определения качественных показателей поступающего сырья и вырабатываемой готовой продукции.</p> <p>Правильность и последовательность ведения технологического процесса производства.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться</p>	<p>Конкурсы профмастерства, олимпиады, научно-практические конференции, ярмарки, исследовательские кружки, мероприятия проводимые в рамках недель специальных дисциплин и т.д.</p> <p>Трудовые коллективы, студенческие коллективы</p>	<p>Участие в конкурсах профмастерства, олимпиадах, научно-практических конференциях, ярмарках, исследовательских кружках, мероприятиях проводимые в рамках недель специальных дисциплин и т.д.</p> <p>Подготовка рефератов, сообщений. Оценка деятельности студента коллективом.</p>

<p>с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
--	--	--

Описание правил оформления результатов оценивания

Процедура оценивания квалификации проводится в два этапа:

I этап- устный экзамен, выполнение профессионального задания.

II этап- заочный, проведение процедуры экспертной оценки портфолио

Выполнение задания	Выполнил (максимальное кол-во баллов)	Квалификационный минимум (кол-во баллов)	Не Выполнил (кол-во баллов)
1.Точность определения качественных показателей готовой продукции	6	4	2
2.Точность проведения расчётов рецептуры для выработки готовой продукции.	6	4	2
3. Расчет и подбор оборудования для конкретной технологической операции и построить график работы оборудования.	6	4	2
4.Оценка теоретических знаний	6	3	2
	24	15	8

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Распределить какую компетенцию какое задание формирует

2.1 Задания

ЗАДАНИЕ № 1

Текст творческого задания: На кондитерской фабрике необходимо выработать готовую продукцию.

1. Отобрать пробы и подготовить готовую продукцию к анализам.

2. Произвести расчёты рецептуры на готовую продукцию.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для конкретной технологической операции. Построить график работы оборудования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс сахаристых кондитерских изделий. ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. 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	Технологический процесс производства кондитерских изделий. Кондитерское сырье.	Технологический процесс производства кондитерских изделий. Кондитерское сырье.	Правильность определения качественных показателей поступающего сырья и вырабатываемой готовой кондитерской продукции. Правильность и последовательность ведения технологического процесса производства.

<p>ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>			
--	--	--	--

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: лаборатория хлебозавода, кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Вы можете воспользоваться инструкционно-технологическими картами, нормативно-техническими документами, калькуляторами, оборудованием для выполнения физико-химических анализов (сушильный шкаф, прибор Чижовой, титровальная установка,

рефрактометр и др.), химической посудой, химическими реактивами ит.д.; оборудованием для выработки продукции (просеиватели, смесители, дозаторы, тестомесильные машины и жарочный шкаф или хлебопекарная печь)

1. Подготовка и защита портфолио

перечень документов, входящих в состав портфолио:

1. Аттестационный лист, характеристика по учебной практике.
2. Ведомость по УП.
3. Ведомость по МДК.
4. Документы, подтверждающие участие обучающегося в мероприятиях профессиональной направленности (грамоты, благодарности и другие официальные документы).

5. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе и использованием ИКТ): творческие и практические работы, расчеты и другие.

6. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности). Отчеты и фотоотчеты.

Требования к оформлению портфолио:

- Портфолио состоит из титульного листа, портфолио документов, работ, отзывов. На титульном листе студент самостоятельно записывает или оформляет на компьютере общие сведения о себе.

- Портфолио отзывов может содержать характеристики с мест практики, отзывы о достижениях, выполненных работ, благодарственные письма и др.

- Портфолио документов может содержать оригиналы или копии грамот, дипломов олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, удостоверения и др.

- Портфолио работ может содержать доклады, рефераты, доклады на НПК, сборник форм отчетности по практике.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

системность и регулярность ведения; аккуратность и эстетичность оформления; оформление на компьютере отдельными листами.

Оценка портфолио (включая требования к оформлению)

ЗАДАНИЕ № 1

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (карамель «Барбарис»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Барбарис».

1.Отобрать пробы и подготовить карамель «Барбарис» к анализам.

- Органолептические показатели качества

- Содержание сухих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 350 кг. карамели «Барбарис».

3.Рассчитать и подобрать оборудование для варки 8000 кг сиропа. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 2

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

1. Стандарты и нормативно – технической документацией.
2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.
3. Готовый продукт карамель «Лимонная», ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Лимонная»

1. Отобрать пробы карамели «Лимонная» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Соотношение начинки и карамели
2. Произвести расчёты рецептуры на 1,5 т. карамели «Лимонная».
3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 300 кг начинки. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 3

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: 1. Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,
3. Готовый продукт (кекса «Столичный»), ИТК.

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В кондитерском цехе необходимо выработать кекс «Столичный»

1. Отобрать пробы кекса «Столичный» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Щёлочность
2. Произвести расчёт рецептуры на 250 кг. кекса «Столичного»
3. Рассчитать и подобрать оборудование для получения 100 кг сахарной пудры. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,
3. Готовый продукт пряник «Детский», ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В пекарне необходимо выработать пряник «Детский».

1. Отобрать пробы пряника «Детский» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Влажность на приборе Чижовой

2. Произвести расчёт рецептуры на 300 кг. пряника «Детский».
3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 300 кг сыпучих компонентов на замес. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 5

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (конфеты «Весна»), ИТК.

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать конфеты «Весна».

1. Отобрать пробы конфет «Весна» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги в помадной массе

2. Произвести расчёты рецептуры на 4,5 т. конфет «Весна».

3. Рассчитать и подобрать оборудование для отсадки 4,5 т конфет. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 6

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (ириса «Сливочный»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать ирис «Сливочный».

1. Отобрать пробы ириса «Сливочный» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовая доля редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 850 кг. ириса «Сливочный»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 150 кг ирисной массы. Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

ЗАДАНИЕ № 7

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (печенье сдобное ванильное), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В кондитерском цехе необходимо выработать печенье сдобное ванильное

1. Отобрать пробы печенья сдобного ванильного и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры на 600 кг печенья сдобного ванильного.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 200 кг жидких компонентов на замес. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 8

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (шоколад «Алёнка»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать шоколад «Алёнка»

1. Отобрать пробы шоколада «Алёнка» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества

2. Произвести расчёты рецептуры на 4,2 т. шоколада «Алёнка»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для маркировки 3600 шт коробок с шоколадом. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (фруктово-ягодный мармелад), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать фруктово-ягодный мармелад

1. Отобрать пробы фруктово-ягодного мармелада и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- кислотность

2. Произвести расчёты рецептуры на 2,5 т. фруктово-ягодного мармелада.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 60 кг мармеладной массы.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 10

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»

1. Отобрать пробы мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 700 кг. мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обсыпки сахаром-песком 700 кг мармелада. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (пастила «Ванильная»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать пастилу «Ванильную»

1. Отобрать пробы пастилы «Ванильной» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовая доля редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 3,5 т. пастилы «Ванильной»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для варки 800 кг сиропа. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 12

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (зефир «ванильный»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать зефир «ванильный»

1. Отобрать пробы зефира «ванильный» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение кислотности

2. Произвести расчёты рецептуры 5,5 т. зефира «ванильный»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для сбивания 1600 кг рецептурной массы. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 13

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (драже «Морские камешки с изюмом»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать драже «Морские камешки с изюмом»

1. Отобрать пробы драже «Морские камешки с изюмом» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 800 кг. драже «Морские камешки с изюмом»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 800 кг жидких компонентов. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 14

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (драже «Арахис в сахаре»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать драже «Арахис в сахаре».

1. Отобрать пробы драже «Арахис в сахаре» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 600 кг. драже «Арахис в сахаре»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для маркировки 2000 шт коробок с драже «Арахис в сахаре». Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 15

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (арахисовая халва), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать арахисовую халву.

1. Отобрать пробы арахисовой халвы и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 750 кг. Арахисовой халвы

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обжаривания 750 кг арахиса. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 16

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (халва подсолнечная ванильная), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать халву подсолнечную ванильную

1. Отобрать пробы халвы подсолнечной ванильной и подготовить их к анализам.

- Определение массовой доли влаги

- Органолептические показатели качества

2. Произвести расчёты рецептуры на 1250 кг халвы подсолнечной ванильной.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обжаривания 1250 кг подсолнечника.

Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

ЗАДАНИЕ № 17

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (печенье сахарное нарезное), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цеху необходимо выработать печенье сахарное нарезное.

1. Отобрать пробы печенья сахарного нарезного и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества

- Определение намокаемости

2. Произвести расчёты рецептуры на 250 кг печенья сахарного нарезного.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для просеивания 250 кг муки. Построить

график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 18

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (вафли с фруктовой начинкой), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать вафли с фруктовой начинкой.

1. Отобрать пробы вафель с фруктовой начинкой и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 700 кг. вафель с фруктовой начинкой.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для выпечки 700 кг вафельных плит.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 19

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:

Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (медовая коврижка без начинки), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать медовую коврижку без начинки .

1. Отобрать пробы медовой коврижки без начинки и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры на 650 кг. медовой коврижки без начинки.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для выпечки 650 кг медовой коврижки .

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 20

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:

Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (бисквит), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе необходимо выработать бисквит и подготовить его к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги на приборе Чижовой

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 1,3т. бисквита.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для замеса 1300 кг теста для бисквита.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 21

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (слойка), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать слойки.

1. Отобрать пробы слойки и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 800 кг. слойки.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 800 кг муки. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 22

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (заварные трубочки и кольца), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать заварные трубочки и кольца.

1. Отобрать пробы заварных трубочек и колец и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги на приборе Чижовой

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 450 кг. заварных трубочек и колец.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для приготовления 230 кг начинки для заварных трубочек и колец. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 23

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (конфеты школьные), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать конфеты школьные.

1. Отобрать пробы конфет школьных и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 300 кг. конфет школьных .

3. Рассчитать и подобрать оборудование для отливки 300 кг конфет. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 24

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (какао-порошок «Наша марка»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать какао-порошок «Наша марка».

1. Отобрать пробы какао-порошка «Наша марка» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Стойкость суспензии

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 350 кг. какао-порошка «Наша марка»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 350 кг какао-порошка. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 25

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (карамель «Дубок»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Дубок»

1. Отобрать пробы карамель «Дубок» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю начинки

2. Произвести расчёты рецептуры на 550 кг. карамель «Дубок»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для формования 550 кг карамели «Дубок».

Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Курашева Н.В. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 2006.

2. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. - М.: ДеЛи принт, 2001.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова Н.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. - М.: Высшая школа, 2001.

4. Драгилев А.И. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. - М.: Колос, 2006.

Критерии оценки:

Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	отлично
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	хорошо
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	удовлетворительно
При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах учителя. Отказ от ответа	неудовлетворительно

Список теоретических вопросов на квалификационный экзамен

Преподаватель

Калужских Ю.Г.

Орлова Н.А.

:

Государственное автономное производственное образовательное учреждение
Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

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

ПМ.03 «Технология кондитерских изделий»

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Новосибирск, 2021

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03 «Технология кондитерских изделий»** составлен на основании ФГОС, в соответствии с учебным планом, утвержденным директором

Разработчик:

ГАПОУ НСО НКППиП

преподаватель

Ю.Г. Калужских

Н.А. Орлова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии (*название*)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

1 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предмет оценивания	Объект оценивания	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Требования к кондитерскому сырью. Технологический процесс производства кондитерских изделий.</p>	<p>Правильность определения качественных показателей поступающего сырья и вырабатываемой готовой продукции.</p> <p>Правильность и последовательность ведения технологического процесса производства.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться</p>	<p>Конкурсы профмастерства, олимпиады, научно-практические конференции, ярмарки, исследовательские кружки, мероприятия проводимые в рамках недель специальных дисциплин и т.д.</p> <p>Трудовые коллективы, студенческие коллективы</p>	<p>Участие в конкурсах профмастерства, олимпиадах, научно-практических конференциях, ярмарках, исследовательских кружках, мероприятиях проводимые в рамках недель специальных дисциплин и т.д.</p> <p>Подготовка рефератов, сообщений. Оценка деятельности студента коллективом.</p>

<p>с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
--	--	--

Описание правил оформления результатов оценивания

Процедура оценивания квалификации проводится в два этапа:

I этап- устный экзамен, выполнение профессионального задания.

II этап- заочный, проведение процедуры экспертной оценки портфолио

Выполнение задания	Выполнил (максимальное кол-во баллов)	Квалификационный минимум (кол-во баллов)	Не Выполнил (кол-во баллов)
1.Точность определения качественных показателей готовой продукции	6	4	2
2.Точность проведения расчётов рецептуры для выработки готовой продукции.	6	4	2
3. Расчет и подбор оборудования для конкретной технологической операции и построить график работы оборудования.	6	4	2
4.Оценка теоретических знаний	6	3	2
	24	15	8

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Распределить какую компетенцию какое задание формирует

2.1 Задания

ЗАДАНИЕ № 1

Текст творческого задания: На кондитерской фабрике необходимо выработать готовую продукцию.

1. Отобрать пробы и подготовить готовую продукцию к анализам.

2. Произвести расчёты рецептуры на готовую продукцию.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для конкретной технологической операции. Построить график работы оборудования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс сахаристых кондитерских изделий. ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. 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	Технологический процесс производства кондитерских изделий. Кондитерское сырье.	Технологический процесс производства кондитерских изделий. Кондитерское сырье.	Правильность определения качественных показателей поступающего сырья и вырабатываемой готовой кондитерской продукции. Правильность и последовательность ведения технологического процесса производства.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>			
--	--	--	--

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: лаборатория хлебозавода, кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Вы можете воспользоваться инструкционно-технологическими картами, нормативно-техническими документами, калькуляторами, оборудованием для выполнения физико-химических анализов (сушильный шкаф, прибор Чижовой, титровальная установка,

рефрактометр и др.), химической посудой, химическими реактивами ит.д.; оборудованием для выработки продукции (просеиватели, смесители, дозаторы, тестомесильные машины и жарочный шкаф или хлебопекарная печь)

1. Подготовка и защита портфолио

перечень документов, входящих в состав портфолио:

1. Аттестационный лист, характеристика по учебной практике.
2. Ведомость по УП.
3. Ведомость по МДК.
4. Документы, подтверждающие участие обучающегося в мероприятиях профессиональной направленности (грамоты, благодарности и другие официальные документы).

5. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе и использованием ИКТ): творческие и практические работы, расчеты и другие.

6. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности). Отчеты и фотоотчеты.

Требования к оформлению портфолио:

- Портфолио состоит из титульного листа, портфолио документов, работ, отзывов. На титульном листе студент самостоятельно записывает или оформляет на компьютере общие сведения о себе.

- Портфолио отзывов может содержать характеристики с мест практики, отзывы о достижениях, выполненных работ, благодарственные письма и др.

- Портфолио документов может содержать оригиналы или копии грамот, дипломов олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, удостоверения и др.

- Портфолио работ может содержать доклады, рефераты, доклады на НПК, сборник форм отчетности по практике.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

системность и регулярность ведения; аккуратность и эстетичность оформления; оформление на компьютере отдельными листами.

Оценка портфолио (включая требования к оформлению)

ЗАДАНИЕ № 1

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (карамель «Барбарис»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Барбарис».

1.Отобрать пробы и подготовить карамель «Барбарис» к анализам.

- Органолептические показатели качества

- Содержание сухих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 350 кг. карамели «Барбарис».

3.Рассчитать и подобрать оборудование для варки 8000 кг сиропа. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 2

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

1. Стандарты и нормативно – технической документацией.
2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.
3. Готовый продукт карамель «Лимонная», ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Лимонная»

1. Отобрать пробы карамели «Лимонная» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Соотношение начинки и карамели
2. Произвести расчёты рецептуры на 1,5 т. карамели «Лимонная».
3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 300 кг начинки. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 3

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: 1. Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,
3. Готовый продукт (кекса «Столичный»), ИТК.

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В кондитерском цехе необходимо выработать кекс «Столичный»

1. Отобрать пробы кекса «Столичный» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Щёлочность
2. Произвести расчёт рецептуры на 250 кг. кекса «Столичного»
3. Рассчитать и подобрать оборудование для получения 100 кг сахарной пудры. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,
3. Готовый продукт пряник «Детский», ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В пекарне необходимо выработать пряник «Детский».

1. Отобрать пробы пряника «Детский» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Влажность на приборе Чижовой

2. Произвести расчёт рецептуры на 300 кг. пряника «Детский».
3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 300 кг сыпучих компонентов на замес. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 5

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (конфеты «Весна»), ИТК.

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать конфеты «Весна».

1. Отобрать пробы конфет «Весна» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги в помадной массе

2. Произвести расчёты рецептуры на 4,5 т. конфет «Весна».

3. Рассчитать и подобрать оборудование для отсадки 4,5 т конфет. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 6

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (ириса «Сливочный»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать ирис «Сливочный».

1. Отобрать пробы ириса «Сливочный» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовая доля редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 850 кг. ириса «Сливочный»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 150 кг ирисной массы. Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

ЗАДАНИЕ № 7

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (печенье сдобное ванильное), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В кондитерском цехе необходимо выработать печенье сдобное ванильное

1.Отобрать пробы печенье сдобное ванильное и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры на 600 кг печенье сдобное ванильное.

3.Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 200 кг жидких компонентов на замес. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 8

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1.Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3.Готовый продукт (шоколад «Алёнка»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать шоколад «Алёнка»

1.Отобрать пробы шоколада «Алёнка» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества

2. Произвести расчёты рецептуры на 4,2 т. шоколада «Алёнка»

3.Рассчитать и подобрать оборудование для маркировки 3600 шт коробок с шоколадом. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1.Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3.Готовый продукт (фруктово-ягодный мармелад), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать фруктово-ягодный мармелад

1.Отобрать пробы фруктово-ягодного мармелада и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- кислотность

2. Произвести расчёты рецептуры на 2,5т. фруктово-ягодного мармелада.

3.Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 60 кг мармеладной массы.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 10

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1.Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»

1. Отобрать пробы мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 700 кг. мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обсыпки сахаром-песком 700 кг мармелада. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (пастила «Ванильная»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать пастилу «Ванильную»

1. Отобрать пробы пастилы «Ванильной» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовая доля редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 3,5 т. пастилы «Ванильной»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для варки 800 кг сиропа. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 12

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (зефир «ванильный»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать зефир «ванильный»

1. Отобрать пробы зефира «ванильный» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение кислотности

2. Произвести расчёты рецептуры 5,5 т. зефира «ванильный»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для сбивания 1600 кг рецептурной массы. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 13

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (драже «Морские камешки с изюмом»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать драже «Морские камешки с изюмом»

1. Отобрать пробы драже «Морские камешки с изюмом» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 800 кг. драже «Морские камешки с изюмом»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 800 кг жидких компонентов. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 14

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (драже «Арахис в сахаре»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать драже «Арахис в сахаре».

1. Отобрать пробы драже «Арахис в сахаре» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 600 кг. драже «Арахис в сахаре»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для маркировки 2000 шт коробок с драже «Арахис в сахаре». Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 15

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (арахисовая халва), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать арахисовую халву.

1. Отобрать пробы арахисовой халвы и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 750 кг. Арахисовой халвы

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обжаривания 750 кг арахиса. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 16

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (халва подсолнечная ванильная), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать халву подсолнечную ванильную

1. Отобрать пробы халвы подсолнечной ванильной и подготовить их к анализам.

- Определение массовой доли влаги

- Органолептические показатели качества

2. Произвести расчёты рецептуры на 1250 кг халвы подсолнечной ванильной.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обжаривания 1250 кг подсолнечника.

Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

ЗАДАНИЕ № 17

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (печенье сахарное нарезное), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цеху необходимо выработать печенье сахарное нарезное.

1. Отобрать пробы печенья сахарного нарезного и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества

- Определение намокаемости

2. Произвести расчёты рецептуры на 250 кг печенья сахарного нарезного.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для просеивания 250 кг муки. Построить

график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 18

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (вафли с фруктовой начинкой), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать вафли с фруктовой начинкой.

1. Отобрать пробы вафель с фруктовой начинкой и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 700 кг. вафель с фруктовой начинкой.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для выпечки 700 кг вафельных плит.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 19

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:

Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (медовая коврижка без начинки), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать медовую коврижку без начинки .

1. Отобрать пробы медовой коврижки без начинки и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры на 650 кг. медовой коврижки без начинки.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для выпечки 650 кг медовой коврижки .

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 20

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:

Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (бисквит), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе необходимо выработать бисквит и подготовить его к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги на приборе Чижовой

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 1,3т. бисквита.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для замеса 1300 кг теста для бисквита.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 21

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (слойка), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать слойки.

1. Отобрать пробы слойки и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 800 кг. слойки.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 800 кг муки. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 22

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (заварные трубочки и кольца), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать заварные трубочки и кольца.

1. Отобрать пробы заварных трубочек и колец и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги на приборе Чижовой

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 450 кг. заварных трубочек и колец.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для приготовления 230 кг начинки для заварных трубочек и колец. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 23

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (конфеты школьные), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать конфеты школьные.

1. Отобрать пробы конфет школьных и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 300 кг. конфет школьных .

3. Рассчитать и подобрать оборудование для отливки 300 кг конфет. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 24

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (какао-порошок «Наша марка»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать какао-порошок «Наша марка».

1. Отобрать пробы какао-порошка «Наша марка» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Стойкость суспензии

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 350 кг. какао-порошка «Наша марка»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 350 кг какао-порошка. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 25

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (карамель «Дубок»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Дубок»

1. Отобрать пробы карамель «Дубок» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю начинки

2. Произвести расчёты рецептуры на 550 кг. карамель «Дубок»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для формования 550 кг карамели «Дубок».

Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Курашева Н.В. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 2006.

2. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. - М.: ДеЛи принт, 2001.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова Н.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. - М.: Высшая школа, 2001.

4. Драгилев А.И. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. - М.: Колос, 2006.

Критерии оценки:

Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	отлично
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	хорошо
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	удовлетворительно
При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах учителя. Отказ от ответа	неудовлетворительно

Список теоретических вопросов на квалификационный экзамен

Преподаватель

Калужских Ю.Г.

Орлова Н.А.

:

Государственное автономное производственное образовательное учреждение
Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

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

ПМ.03 «Технология кондитерских изделий»

По специальности: *19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий »*

Новосибирск, 2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03 «Технология кондитерских изделий»** составлен на основании ФГОС, в соответствии с учебным планом, утвержденным директором

Разработчик:

ГАПОУ НСО НКППиП

преподаватель

Ю.Г. Калужских

Н.А. Орлова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии (*название*)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 20__ г.

1 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предмет оценивания	Объект оценивания	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Требования к кондитерскому сырью.</p> <p>Технологический процесс производства кондитерских изделий.</p>	<p>Правильность определения качественных показателей поступающего сырья и вырабатываемой готовой продукции.</p> <p>Правильность и последовательность ведения технологического процесса производства.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться</p>	<p>Конкурсы профмастерства, олимпиады, научно-практические конференции, ярмарки, исследовательские кружки, мероприятия проводимые в рамках недель специальных дисциплин и т.д.</p> <p>Трудовые коллективы, студенческие коллективы</p>	<p>Участие в конкурсах профмастерства, олимпиадах, научно-практических конференциях, ярмарках, исследовательских кружках, мероприятиях проводимые в рамках недель специальных дисциплин и т.д.</p> <p>Подготовка рефератов, сообщений. Оценка деятельности студента коллективом.</p>

<p>с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.</p> <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
---	--	--

Описание правил оформления результатов оценивания

Процедура оценивания квалификации проводится в два этапа:

I этап- устный экзамен, выполнение профессионального задания.

II этап- заочный, проведение процедуры экспертной оценки портфолио

Выполнение задания	Выполнил (максимальное кол-во баллов)	Квалификационный минимум (кол-во баллов)	Не Выполнил (кол-во баллов)
1.Точность определения качественных показателей готовой продукции	6	4	2
2.Точность проведения расчётов рецептуры для выработки готовой продукции.	6	4	2
3. Расчет и подбор оборудования для конкретной технологической операции и построить график работы оборудования.	6	4	2
4.Оценка теоретических знаний	6	3	2
	24	15	8

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Распределить какую компетенцию какое задание формирует

2.1 Задания

ЗАДАНИЕ № 1

Текст творческого задания: На кондитерской фабрике необходимо выработать готовую продукцию.

1. Отобрать пробы и подготовить готовую продукцию к анализам.

2. Произвести расчёты рецептуры на готовую продукцию.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для конкретной технологической операции. Построить график работы оборудования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс сахаристых кондитерских изделий. ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. 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	Технологический процесс производства кондитерских изделий. Кондитерское сырье.	Технологический процесс производства кондитерских изделий. Кондитерское сырье.	Правильность определения качественных показателей поступающего сырья и вырабатываемой готовой кондитерской продукции. Правильность и последовательность ведения технологического процесса производства.

<p>ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>			
--	--	--	--

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: лаборатория хлебозавода, кондитерский цех.
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Вы можете воспользоваться инструкционно-технологическими картами, нормативно-техническими документами, калькуляторами, оборудованием для выполнения физико-химических анализов (сушильный шкаф, прибор Чижовой, титровальная установка,

рефрактометр и др.), химической посудой, химическими реактивами ит.д.; оборудованием для выработки продукции (просеиватели, смесители, дозаторы, тестомесильные машины и жарочный шкаф или хлебопекарная печь)

1. Подготовка и защита портфолио

перечень документов, входящих в состав портфолио:

1. Аттестационный лист, характеристика по учебной практике.
2. Ведомость по УП.
3. Ведомость по МДК.
4. Документы, подтверждающие участие обучающегося в мероприятиях профессиональной направленности (грамоты, благодарности и другие официальные документы).

5. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе и использованием ИКТ): творческие и практические работы, расчеты и другие.

6. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности). Отчеты и фотоотчеты.

Требования к оформлению портфолио:

- Портфолио состоит из титульного листа, портфолио документов, работ, отзывов. На титульном листе студент самостоятельно записывает или оформляет на компьютере общие сведения о себе.

- Портфолио отзывов может содержать характеристики с мест практики, отзывы о достижениях, выполненных работ, благодарственные письма и др.

- Портфолио документов может содержать оригиналы или копии грамот, дипломов олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, удостоверения и др.

- Портфолио работ может содержать доклады, рефераты, доклады на НПК, сборник форм отчетности по практике.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

системность и регулярность ведения; аккуратность и эстетичность оформления; оформление на компьютере отдельными листами.

Оценка портфолио (включая требования к оформлению)

ЗАДАНИЕ № 1

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (карамель «Барбарис»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Барбарис».

1.Отобрать пробы и подготовить карамель «Барбарис» к анализам.

- Органолептические показатели качества

- Содержание сухих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 350 кг. карамели «Барбарис».

3.Рассчитать и подобрать оборудование для варки 8000 кг сиропа. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 2

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

1. Стандарты и нормативно – технической документацией.
2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.
3. Готовый продукт карамель «Лимонная», ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Лимонная»

1. Отобрать пробы карамели «Лимонная» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Соотношение начинки и карамели
2. Произвести расчёты рецептуры на 1,5 т. карамели «Лимонная».
3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 300 кг начинки. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 3

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: 1. Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,
3. Готовый продукт (кекса «Столичный»), ИТК.

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В кондитерском цехе необходимо выработать кекс «Столичный»

1. Отобрать пробы кекса «Столичный» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Щёлочность
2. Произвести расчёт рецептуры на 250 кг. кекса «Столичного»
3. Рассчитать и подобрать оборудование для получения 100 кг сахарной пудры. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,
3. Готовый продукт пряник «Детский», ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В пекарне необходимо выработать пряник «Детский».

1. Отобрать пробы пряника «Детский» и подготовить их к анализам.
 - Органолептические показатели качества
 - Влажность на приборе Чижовой

2. Произвести расчёт рецептуры на 300 кг. пряника «Детский».
3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 300 кг сыпучих компонентов на замес. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 5

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (конфеты «Весна»), ИТК.

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать конфеты «Весна».

1. Отобрать пробы конфет «Весна» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги в помадной массе

2. Произвести расчёты рецептуры на 4,5 т. конфет «Весна».

3. Рассчитать и подобрать оборудование для отсадки 4,5 т конфет. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 6

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (ириса «Сливочный»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать ирис «Сливочный».

1. Отобрать пробы ириса «Сливочный» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовая доля редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 850 кг. ириса «Сливочный»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 150 кг ирисной массы. Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

ЗАДАНИЕ № 7

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (печенье сдобное ванильное), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. В кондитерском цехе необходимо выработать печенье сдобное ванильное

1. Отобрать пробы печенья сдобного ванильного и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры на 600 кг печенья сдобного ванильного.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 200 кг жидких компонентов на замес. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 8

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (шоколад «Алёнка»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать шоколад «Алёнка»

1. Отобрать пробы шоколада «Алёнка» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества

2. Произвести расчёты рецептуры на 4,2 т. шоколада «Алёнка»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для маркировки 3600 шт коробок с шоколадом. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (фруктово-ягодный мармелад), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать фруктово-ягодный мармелад

1. Отобрать пробы фруктово-ягодного мармелада и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- кислотность

2. Произвести расчёты рецептуры на 2,5 т. фруктово-ягодного мармелада.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для уваривания 60 кг мармеладной массы.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 10

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы. На кондитерской фабрике необходимо выработать мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»

1. Отобрать пробы мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 700 кг. мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обсыпки сахаром-песком 700 кг мармелада. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (пастила «Ванильная»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать пастилу «Ванильную»

1. Отобрать пробы пастилы «Ванильной» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовая доля редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 3,5 т. пастилы «Ванильной»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для варки 800 кг сиропа. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 12

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (зефир «ванильный»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать зефир «ванильный»

1. Отобрать пробы зефира «ванильный» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение кислотности

2. Произвести расчёты рецептуры 5,5 т. зефира «ванильный»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для сбивания 1600 кг рецептурной массы. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 13

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (драже «Морские камешки с изюмом»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать драже «Морские камешки с изюмом»

1. Отобрать пробы драже «Морские камешки с изюмом» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 800 кг. драже «Морские камешки с изюмом»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 800 кг жидких компонентов. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 14

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (драже «Арахис в сахаре»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать драже «Арахис в сахаре».

1. Отобрать пробы драже «Арахис в сахаре» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение редуцирующих веществ

2. Произвести расчёты рецептуры на 600 кг. драже «Арахис в сахаре»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для маркировки 2000 шт коробок с драже «Арахис в сахаре». Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 15

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (арахисовая халва), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать арахисовую халву.

1. Отобрать пробы арахисовой халвы и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 750 кг. Арахисовой халвы

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обжаривания 750 кг арахиса. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 16

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (халва подсолнечная ванильная), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать халву подсолнечную ванильную

1. Отобрать пробы халвы подсолнечной ванильной и подготовить их к анализам.

- Определение массовой доли влаги

- Органолептические показатели качества

2. Произвести расчёты рецептуры на 1250 кг халвы подсолнечной ванильной.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для обжаривания 1250 кг подсолнечника.

Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

ЗАДАНИЕ № 17

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (печенье сахарное нарезное), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цеху необходимо выработать печенье сахарное нарезное.

1. Отобрать пробы печенья сахарного нарезного и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества

- Определение намокаемости

2. Произвести расчёты рецептуры на 250 кг печенья сахарного нарезного.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для просеивания 250 кг муки. Построить

график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 18

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (вафли с фруктовой начинкой), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать вафли с фруктовой начинкой.

1. Отобрать пробы вафель с фруктовой начинкой и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Определение массовой доли влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 700 кг. вафель с фруктовой начинкой.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для выпечки 700 кг вафельных плит.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 19

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:

Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (медовая коврижка без начинки), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать медовую коврижку без начинки .

1. Отобрать пробы медовой коврижки без начинки и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры на 650 кг. медовой коврижки без начинки.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для выпечки 650 кг медовой коврижки .

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 20

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:

Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (бисквит), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе необходимо выработать бисквит и подготовить его к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги на приборе Чижовой

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 1,3т. бисквита.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для замеса 1300 кг теста для бисквита.

Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 21

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (слойка), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать слойки.

1. Отобрать пробы слойки и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Щёлочность

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 800 кг. слойки.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 800 кг муки. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 22

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлов А.В. Сборник основных рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат,

3. Готовый продукт (заварные трубочки и кольца), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

В кондитерском цехе пекарни необходимо выработать заварные трубочки и кольца.

1. Отобрать пробы заварных трубочек и колец и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги на приборе Чижовой

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 450 кг. заварных трубочек и колец.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для приготовления 230 кг начинки для заварных трубочек и колец. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 23

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (конфеты школьные), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать конфеты школьные.

1. Отобрать пробы конфет школьных и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю влаги

2. Произвести расчёты рецептуры на 300 кг. конфет школьных .

3. Рассчитать и подобрать оборудование для отливки 300 кг конфет. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 24

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (какао-порошок «Наша марка»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать какао-порошок «Наша марка».

1. Отобрать пробы какао-порошка «Наша марка» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Стойкость суспензии

2. Произвести расчёты рецептуры для выработки 350 кг. какао-порошка «Наша марка»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для дозирования 350 кг какао-порошка. Построить график работы оборудования.

ЗАДАНИЕ № 25

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться: Стандарты и нормативно – технической документацией.

2. Павлова Н.С. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб ПЮРД, 2000.

3. Готовый продукт (карамель «Дубок»), ИТК

Время выполнения задания – 1 час

Текст задания: Ответьте на поставленные вопросы.

На кондитерской фабрике необходимо выработать карамель «Дубок»

1. Отобрать пробы карамель «Дубок» и подготовить их к анализам.

- Органолептические показатели качества
- Массовую долю начинки

2. Произвести расчёты рецептуры на 550 кг. карамель «Дубок»

3. Рассчитать и подобрать оборудование для формования 550 кг карамели «Дубок».

Построить график работы оборудования.

Литература для обучающихся:

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Курашева Н.В. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 2006.

2. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. - М.: ДеЛи принт, 2001.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова Н.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. - М.: Высшая школа, 2001.

4. Драгилев А.И. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. - М.: Колос, 2006.

Критерии оценки:

Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	отлично
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	хорошо
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	удовлетворительно
При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах учителя. Отказ от ответа	неудовлетворительно

Список теоретических вопросов на квалификационный экзамен

Преподаватель

Калужских Ю.Г.

Орлова Н.А.

: