

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовая подготовка

Советск,
2021 год

Согласовано
заведующий учебно-методическим отделом
_____ Н.А. Ивашкина
31.08.2021 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года _____

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:
работодатель
ЗАО «ТИПЕК»
генеральный директор _____ Логвинов А.С.

МП

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских

изделий и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 3.2 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Экзамен	Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Опрос Экспертная оценка выполнения расчетных задач
МДК 3.1 Технология производства мучных кондитерских изделий	Экзамен	-опрос (устный, письменный, блиц-опрос, уплотненный опрос и т.д.); - практические работы (решение задач, работа с документами), - лабораторные работы; - самостоятельные работы; - подготовка сообщений, докладов, презентаций; - составление конспектов, заданий;
УП.03	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях
ПП.03	Дифференцированный зачет	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях
ПМ.03	Экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.5. Оформлять производственную и	Оформлять производственную и

технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	технологическую документацию при производстве кондитерских изделий
--	--

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> -определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в

технологий в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности.
--	--------------------------------

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p><i>ПК 1.</i> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий <i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <i>ОК 3.</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов Качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям Обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства кондитерских изделий Оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач</p>
<p><i>ПК 2.</i> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий <i>ОК 4.</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов Качество контроля свойств полуфабрикатов Качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля Качество контроля параметров технологического процесса Обоснование рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья Использование различных источников информации</p>
<p><i>ПК 3.</i> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий <i>ОК 6.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями <i>ОК 9.</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Правильность выбора способов дозирования сырья Точность и грамотность оформления производственной и технологической документации Расчет расхода сырья Умение произвести расчет производственных рецептур приготовления кондитерских изделий по различным технологическим схемам Подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций Расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса Расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий Качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий Проектирование и подбор оборудования для линий производства кондитерских изделий Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии</p>

	Эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения Соблюдение техники безопасности
ПК 4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Определение конструктивных особенностей технологического оборудования Демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования Готовность к эксплуатации оборудования при производстве кондитерских изделий Эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения Соблюдение техники безопасности
ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

3. Требования к портфолио

Тип портфолио: *смешанный тип портфолио*

Состав портфолио:

Ведение портфолио осуществляется самим студентом под руководством классного руководителя группы и заведующего отделением в печатном (папка-накопитель с файлами) и электронном виде. Каждый отдельный материал, включенный в портфолио за время обучения в образовательном учреждении, датируется. Фиксация результатов обучения осуществляется систематически в течении учебного года.

Структурные элементы:

Титульный лист.

Оформляется на отдельном листе и содержит следующую информацию: фамилия, имя, отчество студента, год рождения; специальность. В правом верхнем углу титульного листа рекомендуется поместить фотографию студента.

Раздел I . Показатель успеваемости

Отражает результаты обучения студента по семестрам.

Раздел 2 Уровень профессиональных знаний и умений

Данный раздел портфолио ориентирован на отражение уровня профессиональных знаний и умений студента, реализуемого в различных направлениях деятельности, таких как ведение научно-исследовательской работы, участие в работе студенческого научного кружка,

обобщению и распространению профессиональных знаний в виде участия в научных конференциях, семинарах и т.д.

Раздел 3. Уровень профессиональных навыков.

В данном разделе студентом фиксируются показатели качественной результативности реализации профессиональных знаний и умений в процессе прохождения учебной и производственной практик.

Раздел 4. Участие во внеучебной деятельности.

Помимо реализации основной учебной деятельности активного, творческого специалиста, зачастую характеризует участие во внеучебной воспитательной и культурно-досуговой деятельности, к которой относятся следующие формы: подготовка и участие в фестивалях, конкурсах, смотрах, спортивных соревнованиях, выставках с указанием результатов;

Раздел 4. Дополнительное образование будущего специалиста.

Творческая активность будущего специалиста может быть реализована не только в рамках учебной и внеучебной деятельности, но и при получении дополнительного образования. В этом разделе фиксируется участие студента в работе кружков, секций, студий, секций, театральных коллективов, получение дополнительной специализации и т.д.

Портфолио может включать:

портфолио достижений: - награды, грамоты, благодарности, дипломы (копии или оригиналы)

портфолио документов и работ – копии документов (свидетельств), подтверждающие обучение студентов по программам дополнительного образования, документы (свидетельства), подтверждающие участие студента в различных конкурсах и т.д. возможно предоставление текстов, фотоматериалов по проведенным мероприятиям, творческие работы, публикации и т.д.

Портфолио отзывов, рецензий и др. - могут быть представлены отзывы педагогов, руководителей разных уровней, коллег, рецензии на разработки студента и т.д.

Обязательные документы

Аттестационный лист по производственной практике

Аттестационный лист по учебной практике

- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики
- Ведомость выполнения практических и лабораторных работ
- Карта формирования общих компетенций

Показатели оценки портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да/ нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии: достижения при изучении профессионального модуля, участие с докладами на научно-практических конференциях; конкурсах «Лучший по профессии», олимпиадах;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных	

ситуациях и нести за них ответственность.	ситуациях и нести за них ответственность; -использование стандартных и нестандартных подходов при выполнении заданий внеаудиторной самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные; -анализ собранной информации и обоснованное использование для выполнения профессиональных задач;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-проявление ответственности за работу команды и результат выполнения задания; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - умение организовать членов коллектива на выполнение общих дел;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - активное участие в работе студенческих конструкторских бюро (СКБ), научно-творческих секций, клубов по интересам; -посещение дополнительных занятий, обучение на курсах дополнительного профессионального образования; -освоение дополнительных рабочих профессий;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в профессиональной деятельности ; -анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях;
- Приказы о поощрениях, прохождении военных сборов и др.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства 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.

ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

В каждом билете указываются проверяемые результаты обучения и содержание билета

Задания составляются по каждому МДК (в соответствии с учебным планом)

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
- дает правильные формулировки, точные определения и понятия терминов;
- обнаруживает полное понимание материала и может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- свободно владеет речью, специальной терминологией;
- практическое задание выполняется без каких-либо ошибок.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и оценке «5», но допускаются единичные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
- практическое задание имеют незначительные отклонения от нормы.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке;
- допускает частичные ошибки, излагает материал недостаточно связано и последовательно;
- практическое задание имеют существенные недостатки.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

- обнаруживает незнания общей части соответствующей темы;
- допускает ошибки в формулировке правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, сопровождая изложение частыми остановками и перерывами;
- практическое задание полностью не соответствует норме и не поддается исправлению.

5 Задания для оценки освоения МДК, ПМ

4.1 Задания для оценки освоения МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У.9; У10, У11; 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311,312,313,314,315316,317,318.

Билет № 1

1. Современное состояние российского кондитерского производства.
2. Приготовление карамельной массы.
3. Технология производства зефира на агаре.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре кислоты лимонной для изготовления карамели «Радуга» из 500 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 713,0кг сахара и 10,00 кг кислоты лимонной.

Билет № 2

1. Общая классификация кондитерских изделий.
2. Технология приготовления начинки, виды карамельной начинки.
3. Технология производства зефира на пектине.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре патоки для изготовления карамели «Радуга» из 500 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 713,0 кг сахара и 358,60 кг патоки.

Билет № 3

1. Ассортимент сахаристых кондитерских изделий.
2. Охлаждение и обработка карамельной массы.
3. Фасование, завертывание и упаковывание пастильных изделий.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре патоки для изготовления карамели «Фигурная» из 400 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 715,07 кг сахара и 357,55 кг патоки.

Билет № 4

1. Законодательная и нормативная документация производства сахаристых кондитерских изделий.
2. Разделка и формование карамели.
3. Требования к качеству пастильных изделий. Потери и отходы. Условия хранения.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре эссенции для изготовления карамели «Радуга» 500 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 713,0 кг сахара и 4,00 кг эссенции.

Билет № 5

1. Основные виды сырья, используемые в производстве сахаристых кондитерских изделий.
2. Охлаждение и обработка поверхности карамели.
3. Технология производства помадных конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре пищевого красителя для изготовления карамели «Фигурная» из 300 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 715,07 кг сахара и 1,00 кг пищевого красителя.

Билет № 6

1. Дополнительные виды сырья, используемые в производстве сахаристых кондитерских изделий.
2. Завертывание, фасование, и упаковывание карамели.
3. Технология производства фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется красителя пищевого для изготовления карамели «Радуга» из 600 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 713,0 кг сахара и 0,20 кг красителя пищевого.

Билет № 7

1. Транспортирование и прием сырья.
2. Производство карамели на механизированных линиях.
3. Технология производства молочных конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре патоки для изготовления карамели «Барбарис» из 800 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного

наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 698,0кг сахара и 381,60 кг патоки.

Билет № 8

1. Хранение сыпучего сырья и сырья жидкой консистенции.
2. Требования к качеству карамели. Потери и отходы в карамельном производстве.
3. Технология производства сбивных конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре эссенции для изготовления карамели «Барбарис» из 800 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования карамели расходуется, согласно рецептуре, 698,0 кг сахара и 5,60 кг эссенции.

Билет № 9

1. Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству.
2. Условия хранения карамели.
3. Технология производства ликерных конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется сахара-песка в сухом веществе для изготовления карамели «Радуга» из 500 кг сахара-песка, если массовая доля сухих веществ сахара-песка составляет 99,85%.

Билет № 10

1. Шоколадное производство: история и современное состояние.
2. Рецептуры карамели и их расчет.
3. Технология производства кремовых конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется патоки в сухом веществе для изготовления 1000 кг карамели «Радуга», если массовая доля сухих веществ в патоке составляет 78,0%, а расход патоки в натуре составляет 357,55 кг .

Билет № 11

1. Первичная переработка какао-бобов (очистка и сортировка, термическая обработка, дробление какао-бобов, получение какао-крупки и отделение какао-веллы).
2. Состав и свойства халвы.
3. Технология производства ореховых конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется кислоты лимонной в сухом веществе для изготовления 1000 кг карамели «Радуга», если массовая доля сухих веществ в кислоте лимонной составляет 98,0%, а расход кислоты лимонной в натуре составляет 10,0 кг.

Билет № 12

1. Получение тертого какао, термическая обработка и прессование.
2. Технология производства тахинной (кунжутной) халвы.
3. Технология производства грильяжных конфет.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется сахара-песка в сухом веществе для изготовления карамели «Радуга» из 300кг сахара, если массовая доля сухих веществ в сахаре-песке составляет 99,85%.

Билет № 13

1. Приготовление сахарной пудры.
2. Технология производства подсолнечной халвы.
3. Технология производства фруктов и ягод в шоколаде.

4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется сахара-песка в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфеты «Сливочная помадка», если массовая доля сухих веществ в сахаре-песке составляет 99,85%, расход сахара-песка в натуре составляет 853,6,0 кг.

Билет № 14

1. Приготовление рецептурной смеси шоколадной массы, ее измельчение, разведение, гомогенизация и конширование (периодическим и непрерывным способом).
2. Технология производства арахисовой халвы.
3. Требования к качеству конфет. Потери и отходы. Условия хранения.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется патоки в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфеты «Сливочная помадка», если массовая доля сухих веществ в патоке составляет 78,00%, расход патоки в натуре составляет 95,3 кг.

Билет № 15

1. Фильтрация, темперирование, формование шоколадной массы, охлаждение, выборка изделий, завертывание шоколадных плиток, упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение шоколада.
2. Требования к качеству халвы. Потери и отходы. Условия хранения.
3. Технология производства ириса.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется сахара-песка в сухом веществе для изготовления 300 кг конфет «Сливочная помадка», если массовая доля сухих веществ в сахаре-песке составляет 99,85%.

Билет № 16

1. Требования к качеству шоколада.
2. Технология производства фруктово-ягодного мармелада.
3. Технология производства драже
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется сахара-песка в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфет «Премьера», если массовая доля сухих веществ в сахаре-песке составляет 99,85%, расход сахара-песка в натуре составляет 591,94 кг.

Билет № 17

1. Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов.
2. Технология производства желейного мармелада на агаре.
3. Новые технологии производства сахаристых кондитерских изделий.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется патоки в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфет «Премьера», если массовая доля сухих веществ в патоке составляет 78,00%, расход патоки в натуре составляет 86,23 кг.

Билет № 18

1. Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада.
2. Технология производства желейного мармелада на агароиде.
3. Новый ассортимент сахаристых кондитерских изделий.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется молока сгущенного в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфет «Премьера», если массовая доля сухих веществ в сгущенном молоке составляет 74,00%, расход сгущенного молока в натуре составляет 287,45 кг.

Билет № 19

1. Технология приготовления товарного и производственного какао-порошка.
2. Технология производства желейного мармелада на пектине.
3. Общая классификация кондитерских изделий.

4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется масла сливочного сухом веществе для изготовления 1000 кг конфет «Премьера», если массовая доля сухих веществ в сливочном масле составляет 84,00%, расход сливочного масла в натуре составляет 23,69 кг.

Билет № 20

1. Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазурей.
2. Технология производства трехслойного желеино и желеино-фруктового мармелада.
3. Основные виды сырья, используемые в производстве сахаристых кондитерских изделий.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется какао-порошка в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфет «Премьера», если массовая доля сухих веществ в какао-порошке составляет 95,00%, расход какао-порошка в натуре составляет 36,01 кг.

Билет № 21

1. Потери и отходы в шоколадном производстве.
2. Фасование, завертывание и упаковывание мармелада.
3. Подготовка сырья полуфабрикатов к производству.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется кислоты лимонной в сухом веществе для изготовления 1000 кг конфет «Сливочная помадка», если массовая доля сухих веществ в лимонной кислоте составляет 98,00%, расход лимонной кислоты в натуре составляет 2,3 кг.

Билет № 22

1. Состав, рецептура и технологическая схема производства карамели.
2. Требования к качеству мармелада. Потери и отходы. Условия хранения.
3. Ассортимент сахаристых кондитерских изделий.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре патоки для изготовления конфет «Сливочная помадка» из 400 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования конфет расходуется, согласно рецептуре, 853,6 кг сахара и 95,3 кг патоки.

Билет № 23

1. Приготовление сахарного и инвертного сиропа.
2. Технология производства клюквы в сахарной пудре.
3. Хранение сыпучего сырья и сырья жидкой консистенции.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре молока сгущенного для изготовления конфет «Премьера» из 500 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования конфет расходуется, согласно рецептуре, 591,64 кг сахара и 287,45 кг сгущенного молока.

Билет № 24

1. Приготовление карамельного сиропа.
2. Состав и структура пастильных изделий.
3. Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству.
4. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре масла сливочного для изготовления конфет «Премьера» и 600 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования конфет расходуется, согласно рецептуре, 591,64 кг сахара и 23,69 кг сливочного масла.

Билет № 25

1. Приготовление карамельного сиропа периодическим и непрерывным способом.
2. Технология производства пастилы на агаре.
3. Современное состояние российского кондитерского производства.

4.Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре какао-порошка для изготовления конфет «Премьера» из 600 кг сахара, если для изготовления 1000 кг данного наименования конфет расходуется, согласно рецептуре, 591,64 кг сахара и 36,01 кг какао-порошка.

Задания для оценки освоения МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

Билет № 1

- 1.Замес теста – основная операция технологической схемы производства.
- 2.Приготовление бисквитного полуфабриката.
- 3.Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 27 кг готового печенья «Юбилейное», если массовая доля сухих веществ составляет 95,5%.

Билет № 2

1. Роль белков муки в процессе тестообразования.
2. Приготовление песочного полуфабриката.
- 3.Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 66кг готового печенья «Юбилейное», если массовая доля сухих веществ составляет 95,5%.

Билет № 3

1. Роль крахмала в процессе тестообразования.
2. Приготовление слоеного полуфабриката.
- 3.Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 1000кг готового печенья «Юбилейное», если массовая доля сухих веществ составляет 95,5%.

Билет № 4

1. Состав и свойства кондитерского теста.
2. Приготовление заварного полуфабриката.
- 3.Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре крахмала для приготовления печенья «Сахарное» из 500 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 49,13 кг крахмала.

Билет № 5

- 1.Физические условия тестообразования.
2. Приготовление белково-сбивного полуфабриката
- 3.Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре инвертного сиропа для приготовления печенья «Сахарное» из 500 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 29,87 кг инвертного сиропа.

Билет № 6

- 1.Технология производства сахарного печенья.
2. Приготовление орехового полуфабриката
- 3.Задача Рассчитайте, сколько потребуется в натуре сахарной пудры для приготовления печенья «Сахарное» из 500 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 215,76 кг сахарной пудры.

Билет № 7

- 1.Технология производства затяжного печенья.
2. Приготовление сахарного и крошкового полуфабрикатов

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре маргарина для приготовления печенья «Сахарное» из 300 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 109,54 кг маргарина.

Билет № 8

1. Технология производства сдобного печенья.

2. Приготовление сливочного крема.

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре соли для приготовления печенья «Сахарное» из 600 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 4,91 кг соли.

Билет № 9

1. Технология производства сухого печенья - крекера.

2. Приготовление масляного крема.

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре молока сгущенного для приготовления печенья «Сахарное» из 700 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 16,60 кг молока сгущенного.

Билет № 10

1. Технология производства галет.

2. Приготовление белкового крема.

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре меланжа для приготовления печенья «Сахарное» из 400 кг муки 1 сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 663,88 кг муки 1 сорта и 23,24 кг меланжа.

Билет № 11

1. Ассортимент пряничных изделий.

2. Приготовление заварного крема.

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре маргарина для приготовления затяжного печенья «Волжская смесь» из 400 кг муки высшего сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 770,28 кг муки высшего сорта и 100,14 кг маргарина.

Билет № 12

1. Ассортимент и характеристика печенья.

2. Приготовление сливочного и сметанного кремов.

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре соли для приготовления затяжного печенья «Волжская смесь» из 700 кг муки высшего сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 770,28 кг муки высшего сорта и 5,78 кг соли.

Билет № 13

1. Приготовление теста для пряничных изделий.

2. Приготовление суфле.

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре соды для приготовления затяжного печенья «Волжская смесь» из 700 кг муки высшего сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 770,28 кг муки высшего сорта и 7,70 кг соды.

Билет № 14

1. Формование, выпечка и глазирование пряников.

2. Приготовление сахарных полуфабрикатов (ванильная пудра, помада, сиропы, желе, глазури).

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре сахара-песка для приготовления затяжного печенья «Волжская смесь» из 300 кг муки высшего сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 770,28 кг муки высшего сорта и 154,06 кг сахара-песка.

Билет № 15

1. Ассортимент и характеристика вафель.

2. Приготовление сахарных полуфабрикатов (начинки, обсыпки, мастики).

3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре инвертного сиропа для приготовления затяжного печенья «Волжская смесь» из 500 кг муки высшего сорта, если для приготовления 1000 кг данного наименования печенья расходуется, согласно рецептуре, 770,28 кг муки высшего сорта и 34,66 кг инвертного сиропа.

Билет № 16

1. Технология производства вафель.

2. Приготовление сахарных полуфабрикатов (карамельная масса, марципан, украшения из шоколада).

3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 5000 кг готового затяжного печенья «Волжская смесь», если массовая доля сухих веществ составляет 93,0%.

Билет № 17

1. Приготовление вафельного теста непрерывным и периодическим способами.

2. Приготовление бисквитных тортов и пирожных.

3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 600 кг готового затяжного печенья «Волжская смесь», если массовая доля сухих веществ составляет 93,0%.

Билет № 18

1. Выпечка вафельных листов.

2. Приготовление слоеных тортов и пирожных.

3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 200 кг готового затяжного печенья «Волжская смесь», если массовая доля сухих веществ составляет 93,0%.

Билет № 19

1. Начинки для приготовления вафель.

2. Приготовление песочных тортов и пирожных.

3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 2000 кг готового затяжного печенья «Волжская смесь», если массовая доля сухих веществ составляет 93,0%.

Билет № 20

1. Прослаивание начинкой вафельных листов, фасование и упаковывание.

2. Приготовление белково-сбивных и миндальных тортов и пирожных.

3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 5000 кг готового затяжного печенья «Волжская смесь», если массовая доля сухих веществ составляет 93,0%.

Билет № 21

1. Ассортимент и технология производства бисквитных рулетов.

2. Приготовление крошковых и комбинированных тортов и пирожных.
3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 5000 кг готовых пряников «Детские», если массовая доля сухих веществ составляет 86,0%.

Билет № 22

1. Технология производства кексов.
2. Приготовление вафельных тортов и заварных, миндально-ореховых, сахарных и мелких пирожных
3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре сахара-песка для приготовления пряников «Детские» из 5000 кг муки высшего сорта, если для приготовления 10 кг данного наименования пряников расходуется, согласно рецептуре, 3,455 кг муки высшего сорта и 3,179 кг сахара-песка.

Билет № 23

1. Изготовление ромовой бабы.
2. Декорирование тортов и пирожных.
3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре масла сливочного для приготовления 200 штук кексов «Столичных» из муки высшего сорта, если для приготовления 100 штук данного наименования кексов расходуется, согласно рецептуре, 2339,0 г муки высшего сорта и 1754, г масла сливочного.

Билет № 24

1. Характеристика пирожных.
2. Упаковывание мучных кондитерских изделий. Сроки и условия хранения.
3. Задача. Рассчитайте, сколько потребуется в натуре дрожжей прессованных для приготовления 200 штук кексов «Весенних» из муки высшего сорта, если для приготовления 100 штук данного наименования кексов расходуется, согласно рецептуре, 5592,0 г муки высшего сорта и 224,0 г дрожжей прессованных.

Билет № 25

1. Характеристика тортов.
2. Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий.
3. Задача. Рассчитайте общий расход сырья в кг по сухому веществу для 50 кг коврижки «Медовой» без начинки, если массовая доля сухих веществ составляет 85,5%.

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации.

5. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения учебной практики _____

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВПД.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка	Примечания
1	Ознакомление с кондитерским цехом, оборудованием, документацией. Изучение характеристик сырья для производства кондитерских изделий				
2	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним				
3	Приготовление карамели				
4	Приготовление шоколада, конфет				
5	Приготовление пастилы и мармелада				
6	Приготовление драже и халвы				
7	Приготовление бисквитного теста и изделий из него				
8	Приготовление песочного теста и изделий из него				
9	Приготовление слоеного теста и изделий из него				
10	Приготовление заварного теста и изделий из него				
11	Приготовление отделочных полуфабрикатов.				
12	Разработка новых видов рецептур. Дифференцированный зачет				

5. Заключение о прохождении учебной практики ответственного лица организации, в которой проходила практика;

«__» _____ 201__ г.

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____

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

Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность _____

2. Место проведения производственной практики (по профилю специальности) (организация), наименование, юридический адрес: _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Примечания
1	Приготовление карамели.			
2	Приготовление шоколада.			
3	Приготовление конфет.			
4	Приготовление пастилы и мармелада.			
5	Приготовление драже и халвы.			
6	Приготовление бисквитного теста.			
7	Приготовление песочного теста.			
8	Приготовление слоеного теста.			
9	Приготовление заварного теста.			
10	Приготовление отделочных полуфабрикатов.			
11	Разработка новых видов рецептур.			
12	Дифференцированный зачет			

5. Заключение о прохождении производственной практики (по профилю специальности) ответственного лица организации, в которой проходила практика

«__» _____ 201_г. М.П. Руководитель практики _____ /
Ответственное лицо организации _____ /

Практические задания для проведения дифференцированного зачета по учебной и производственной практики (по профилю специальности)

1. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Новый» (на 2 кг.)
2. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Шарлот» на агаре (на 2 кг.)

3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Заварной» (на 2 кг.)
4. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Суфле» (на 0,5 кг.)
5. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Бисквит» (на 0,5 кг.)
6. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Песочный» (на 1 кг.)
7. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Заварной» (на 3 кг.)
8. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Основной» (на 0,5 кг.)
9. Составьте технологическую карту приготовления 15 кг полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком.
10. Масса при отсадке воздушного теста получилась расплывчатой. Укажите причину.
11. Воздушный полуфабрикат после выпечки осел. Почему?
12. Готовый бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша. Почему?
13. Составьте технологическую карту приготовления 15 кг заварного полуфабриката.
14. Поверхность слоеного полуфабриката получилась бледная, с серым оттенком. Почему?
15. Готовый бисквит получился плотный, небольшого объема, малопористый. Почему?
16. Заварной полуфабрикат получился без полости внутри. Назовите причину.
17. Пряники получились расплывчатые, имеют плохой подъем. Почему?
18. Заварной полуфабрикат при выпечке не поднялся. Почему?
19. У заварного полуфабриката получились глубокие трещины на поверхности. Назовите причины.
20. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий. В чем причина?
21. Мякиш бисквита получился плотный, липкий, с зеленоватым оттенком. В чем причина?
22. Готовые слоеные полуфабрикаты плоские, без подъема. Назовите причину брака.
23. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий. Укажите причину.
24. Готовая помада на изделиях после непродолжительного хранения быстро отмокает. Назовите причины данного дефекта.
25. Готовый масляный крем имеет слабую консистенцию. Назовите причины данного дефекта.
26. Приготовленная помада после непродолжительного хранения стала засахаренной, с былыми пятнами кристаллизованного сахара. Назовите причины данного дефекта.
27. При производстве (или хранении) масляного крема из основной массы отделяется влага. Назовите причины данного дефекта.
28. Готовый белковый крем получился слабым, не дающим рельефного рисунка. Назовите причины брака.
29. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?

6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства 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.

ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию 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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

Оценивание результатов экзамена (квалификационного) по пятибалльной системе

Наименование оценки	Критерии оценки уровня освоения
Оценка «5»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «4»	Владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «3»	Ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью руководителя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
Оценка «2»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Билет 1

1. Технологическая схема производства карамели
2. Основные кремы: назначение, классификация, особенности приготовления, требования к качеству, режим хранения.
3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Новый» (на 2 кг.)

Билет 2

1. Приготовление и обработка карамельной массы
2. Технология приготовления белковых кремов. Требования к качеству.
3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Шарлот» на агаре (на 2 кг.)

Билет 3

1. Сырье для начинок и требования к нему. Условия хранения и эксплуатации начинок.

2. Технология приготовления сливочных кремов. Требования к качеству.
3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Песочный» (на 1 кг.)

Билет 4

1. Получение карамельного батона и калибрование жгута. Технологические режимы и параметры охлаждения карамели. Значение процесса охлаждения и влияния на качество карамели.
2. Технология приготовления масляных кремов. Требования к качеству.
3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Заварной» (на 3 кг.)

Билет 5

1. Защитная обработка поверхности карамели. Основные способы обработки поверхности изделий: гляцевание, дражирование сахаром или шоколадом, обсыпка сахаром-песком, какао-порошком, глазирование карамели.
2. Отделка мучных кондитерских изделий. Оборудование для отделки.
3. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: крем «Основной» (на 0,5 кг.)

Билет 6

1. Завертка и упаковка карамели в герметичную тару. Фасовка карамели. Хранение и транспортирование готовой карамели. Брак и отходы в производстве карамели
2. Способы разрыхления теста: механический, химический, микробиологический, комбинированный.
3. Масса при отсадке воздушного теста получилась расплывчатой. Укажите причину.

Билет 7

1. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, значение данного процесса. Получение какао-крупки.
2. Безе: виды, характеристика, технологический процесс приготовления полуфабриката, требования к качеству.
3. Готовый бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша. Почему?

Билет 8

1. Получение какао-тертого. Способы обработки какао-тертого. Выход какао-масла.
2. Желе: виды, характеристика, технологический процесс приготовления полуфабриката, требования к качеству.
3. Составьте технологическую карту приготовления 15 кг заварного полуфабриката.

Билет 9

1. Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание компонентов, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей.
2. Отделка мучных кондитерских изделий: виды, способы приготовления, отделки.
3. Поверхность слоеного полуфабриката получилась бледная, с серым оттенком. Почему?

Билет 10

1. Конширование. Изменения, происходящие при коншировании. Режим и технологическое значение темперирования шоколадных масс.
2. Ассортимент пирожных. Требования к качеству. Условия и сроки реализации пирожных.
3. Поверхность слоеного полуфабриката получилась бледная, с серым оттенком. Почему?

Билет 11

1. Формование шоколадных масс. Конширование и темперирование шоколадных масс. Жировое и сахарное поседение шоколада, причины их вызывающие. Предупреждение поседения шоколада.
2. Торты: виды, размеры.
3. Готовый бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша. Почему?

Билет 12

1. Ассортимент и классификация конфет. Технологическая схема производства конфет
2. Песочное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
3. Готовый бисквит получился плотный, небольшого объема, малопористый. Почему?

Билет 13

1. Технологическая схема производства конфет. Приготовление конфетных масс независимо от состава корпуса. Основные технологические стадии.
2. Заварное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
3. Пряники получились расплывчатые, имеют плохой подъем. Почему?

Билет 14

1. Способы формования отливкой, размазкой, прокаткой, резкой, выпрессовыванием, отсадкой. Виды глазури, состав глазури. Технологический режим глазирования конфет.
2. Слоеное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
3. У заварного полуфабриката получились глубокие трещины на поверхности. Назовите причины.

Билет 15

1. Ассортимент пастило-мармеладных изделий. Основные виды сырья и подготовка его к производству. Применение солей-модификаторов.
2. Бисквитное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
3. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий. В чем причина?

Билет 16

1. Производство фруктово-ягодного мармелада. Роль пектина, сахара и кислоты в образовании мармелада
2. Характеристика оборудования для приготовления теста.
3. Мякиш бисквита получился плотный, липкий, с зеленоватым оттенком. В чем причина?

Билет 17

1. Производство желейного мармелада.
2. Отделочные полуфабрикаты. Ассортимент.
3. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий. Укажите причину.

Билет 18

1. Производство пастилы и зефира. Роль и значение отдельных видов сырья.
2. Технология приготовления сырцовых и заварных пряников.
3. Готовый белковый крем получился слабым, не дающим рельефного рисунка. Назовите причины брака.

Билет 19

1. Классификация драже. Технология приготовления корпусов драже. Дражирование, выстойка, глянцевание сахарного драже.
2. Технология приготовления вафель.
3. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?

Билет 20

1. Характеристика и технологические параметры основных операций по производству халвы: приготовление белковых масс, приготовление карамельной массы, приготовление раствора пенообразователя, сбивание карамельной массы с отваром пенообразователя, вымешивание халвы.
2. Технология приготовления кексов.
3. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?

6.1. Перечень экзаменационных вопросов

1. Ассортимент карамели.
2. Технологическая схема производства карамели
3. Приготовление и обработка карамельной массы
4. Аппаратурно-технологические схемы производства карамельной массы.
5. Основные операции обработки карамельной массы: проминка, подкрашивание, подкисление, ароматизация, вытягивание. Технологические параметры и режимы.
6. Классификация и технологические схемы приготовления начинок.
7. Технологические схемы приготовления начинок: фруктово-ягодных, помадных, ликерных, молочных, медовых, сбивных, шоколадно-ореховых.
8. Сырье для начинок и требования к нему.
9. Условия хранения и эксплуатации начинок.
10. Формование и охлаждение карамели
11. Способы формования карамели в зависимости от использования различных формующих машин.
12. Подготовка карамельной массы и начинки к формованию. Основные параметры и режимы.
13. Получение карамельного батона и калибрование жгута.
14. Технологические режимы и параметры охлаждения карамели. Значение процесса охлаждения и влияния на качество карамели.
15. Особенности охлаждения карамели в агрегате АОК 2
16. Защитная обработка поверхности карамели.
17. Основные способы обработки поверхности изделий: глянцевание, дражирование сахаром или шоколадом, обсыпка сахаром-песком, какао-порошком, глазирование карамели.
18. Завертка и упаковка карамели в герметичную тару. Фасовка карамели. Хранение и транспортирование готовой карамели.
20. Ассортимент шоколада и шоколадных изделий.
21. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, значение данного процесса.
22. Получение какао-крупки.
23. Получение какао-тертого.
24. Способы обработки какао-тертого. Выход какао-масла.
25. Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание компонентов, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей.
26. Конширование. Изменения, происходящие при коншировании.
27. Режим и технологическое значение темперирования шоколадных масс.
28. Аппаратурно — технологическая схема производства шоколада и какао-порошка
29. Организация производства шоколада и какао-порошка на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.
30. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства шоколада.
31. Завертка и упаковка шоколада, условия и сроки хранения.
32. Формование шоколадных масс. Конширование и темперирование шоколадных масс
33. Жировое и сахарное поседение шоколада, причины их вызывающие. Предупреждение поседения шоколада.

34. Ассортимент и классификация конфет.
35. Технологическая схема производства конфет
36. Приготовление конфетных масс независимо от состава корпуса. Основные технологические стадии.
37. Требования, предъявляемые к качеству конфетных масс
38. Аппаратурно-технологическая схема производства помадных конфет. Свойства помады
39. Организация технологического процесса производства помадных конфет на поточно-механизированной линии.
40. Технологические параметры, контролируемые в процессе производства помадных конфет, свойства помады, виды помады, технологические режимы
41. Производство фруктовых и жележных масс
42. Основное сырье для приготовления фруктовых и жележных масс. Основные стадии производства
43. Приготовление сбивных и пралиновых конфетных масс
44. Технологическая схема приготовления пралиновых конфетных масс. Технологические режимы.
45. Виды сбивных конфетных масс. Стадии производства и технологический режим
46. Производство ликерных и грильяжных конфетных масс
47. Технология приготовления и технологический режим производства ликерных, грильяжных и кремовых конфетных масс
48. Формование и глазирование конфетных масс.
49. Завертка, фасовка и упаковка конфет
50. Способы формования отливкой, размазкой, прокаткой, резкой, выпрессовыванием, отсадкой.
51. Виды глазури, состав глазури. Технологический режим глазирования конфет.
52. Значение темперирования шоколадной глазури. Виды завертки конфет. Заверточные материалы.
53. Типы ириса.
54. Аппаратурно-технологические схемы производства, технологические режимы.
55. Требования к качеству ириса. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства конфет и ириса.
56. Производство мармелада и пастилы
57. Ассортимент пастило-мармеладных изделий.
58. Основные виды сырья и подготовка его к производству. Применение солей-модификаторов.
59. Производство фруктово-ягодного мармелада.
60. Роль пектина, сахара и кислоты в образовании мармелада
61. Производство жележного мармелада.
62. Аппаратурно-технологическая схема приготовления жележной массы.
63. Разделка мармеладной массы и формование мармелада.
64. Особенности технологических схем производства трехслойного мармелада и лимонных долек.
65. Производство пастилы и зефира.
66. Роль и значение отдельных видов сырья.
67. Технологические режимы приготовления пастильной массы.
68. Производство зефира.
69. Классификация драже.
70. Технология приготовления корпусов драже.
71. Дражирование, выстойка, глянецование сахарного драже.
72. Защита поверхности драже
73. Характеристика и технологические параметры основных операций по производству халвы: приготовление белковых масс, приготовление карамельной массы, приготовление раствора

- пенообразователя, сбивание карамельной массы с отваром пенообразователя, вымешивание халвы.
74. Контроль качества сахаристых кондитерских изделий
75. Стандарты на технические требования и методы испытания готовых сахаристых кондитерских изделий.
76. Правила отбора образцов кондитерских изделий для анализа и подготовки пробы к испытанию.
77. Органолептическая оценка качества кондитерских изделий. Схемы и методика контроля качества шоколада, конфет, карамели, драже и других производств (по выбору).
78. Оборудование для формования карамельного жгута: карамелеобкаточная машина, жгутовытягиватель, оборудование для проминки карамельной массы.
79. Оборудование для глянцеования и обсыпки драже и карамели.
80. Помадосбивальные, конфетоотливочные машины для конфетных масс. Размазной конвейер.
81. Машины для резки пластов конфетных масс, аппараты для глазирования корпусов конфет, отсадочные машины.
82. Оборудование для сортировки, обжарки, дробления какао-бобов.
83. Оборудование для приготовления шоколадных масс: смеситель, коншмашина, темперующая машина.
84. Агрегаты для формования шоколадных изделий.
85. Рушильная машина непрерывного действия, солмурный аппарат, месильная машина для вымешивания халвичной массы.
86. Сырьё кондитерского производства: краткая характеристика, пищевая ценность, состав, требования к качеству.
87. Мука для производства мучных кондитерских изделий.
88. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль.
89. Требования к качеству яиц и яичных продуктов.
90. Характеристика молочных продуктов для кондитерского производства
91. Требования к жирам и их использование.
92. Сиропы: назначение, виды, последовательность технологического процесса. Требования к качеству, режим хранения.
93. Помады: виды (основная, сахарная, шоколадная, молочная), использование. Технология приготовления, требования к качеству, режим хранения.
94. Основные кремы: назначение, классификация, особенности приготовления, требования к качеству, режим хранения.
95. Технология приготовления белковых кремов. Требования к качеству.
96. Технология приготовления сливочных кремов. Требования к качеству.
97. Технология приготовления масляных кремов. Требования к качеству.
98. Отделка мучных кондитерских изделий. Оборудование для отделки.
99. Способы разрыхления теста: механический, химический, микробиологический, комбинированный.
100. Контроль качества мучных кондитерских изделий: назначение, виды, показатели.
101. Основные виды дефектов мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и способы устранения.
102. Безе: виды, характеристика, технологический процесс приготовления полуфабриката, требования к качеству.
103. Желе: виды, характеристика, технологический процесс приготовления полуфабриката, требования к качеству.
104. Отделка мучных кондитерских изделий: виды, способы приготовления, отделки.
105. Инструменты и инвентарь, используемый при отделке.

- 106.Классификация пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката, размера и формы.
- 107.Ассортимент пирожных. Требования к качеству.
- 108.Условия и сроки реализации пирожных.
- 109.Торты: виды, размеры.
- 110.Ассортимент, отделка. Условия и сроки реализации.
- 111.Песочное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
- 112.Заварное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
- 113.Слоеное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
- 114.Бисквитное тесто: технологический процесс приготовления. Требования к качеству.
- 115.Характеристика оборудования для приготовления теста.
- 116.Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.
- 117.Отделочные полуфабрикаты. Ассортимент.
- 118.Технология приготовления отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности.
- 119.Технология приготовления низкокалорийных тортов. Ассортимент.
- 120.Ассортимент печенья. Характеристика сырья для производства печенья.
- 121.Ассортимент пряничных изделий. Характеристика сырья для производства.
- 122.Технология приготовления сырцовых и заварных пряников.
- 123.Технология приготовления кексов.
- 124.Технология приготовления вафель.

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)	Общая оценка по ПК, ОК
1	2	3	4
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.		
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.		
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.		
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.		
ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий		

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации технологических процессов – оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-обоснование выбора способа решения проблем в профессиональной деятельности; -оценка последствий принятых решений; -выбор способов предотвращения и нейтрализации рисков		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-демонстрация нахождения информации по заданному вопросу в различных источниках; -анализ и оценка полученной информации; -обобщение и применение информации для решения профессиональных задач		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-использование различных средств коммуникации в зависимости от целевой аудитории; -принятие решений по вопросам, обсуждаемым в группах; -анализ результатов работы группы		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-анализ и коррекция результатов собственной работы и работы группы; -постановка целей, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль результатов работы; -анализ причин и выбор способов устранения отрицательного результата работы группы		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	-организация самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы		

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	при изучении профессионального модуля; -анализ собственных мотивов и внешней ситуации для решения профессиональных задач		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновационным приемам в организации технологических процессов -внесение изменений в собственную деятельность в соответствии с произошедшими изменениями строительной индустрии		

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

<p>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 Производство кондитерских изделий ФИО _____ обучающийся _____ курса по специальности СПО</p>
--

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

в объеме _____ час. с « _____ » .20 г. по « _____ » .20 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Экзамен	
МДК.03.01. Технология производства мучных кондитерских изделий	Экзамен	
УП.03	Дифференцированный зачет	
ПП.03	Дифференцированный зачет	
ПМ.03	Экзамен (квалификационный)	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии