

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

программы подготовки специалистов среднего звена

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий**

Санкт-Петербург

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине	3
2.Спецификация оценочных средств	10
3 Варианты оценочных средств	12

ПАСПОРТ

комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине МДК 03.01.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий»

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 03.01.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы – 4 семестр для студентов после 11 классов и 6 семестр после 9 классов, экзамена – 5 семестр для студентов после 11 классов и 7 семестр после 9 классов.

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»,

программы учебной дисциплины МДК 03.01.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения ¹ (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий
У2	рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства
У3	рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий
У4	выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы
З1	классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий,

¹ Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

	драже и халвы)
32	технология приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы)
33	способы формования конфетных масс и ириса
34	требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий
35	виды дефектов продукции и меры по их устранению
36	виды брака и меры по его предупреждению и устранению

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	Практическое занятие	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования
У 2 Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	Практическое занятие	Экзамен 7 семестр на базе основного общего образования, 5 семестр на базе среднего общего образования
У 3 Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий	Практическое занятие	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования
У 4 Выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы	Лабораторная работа	Экзамен 7 семестр на базе основного общего образования, 5 семестр на базе среднего общего образования
З 1 Классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-	Доклад, Реферат	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего

мармеладных изделий, драже и халвы)		образования, 6 семестр на базе основного общего образования
3 2 Технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы)	Практическое занятие, Лабораторная работа	Экзамен 7 семестр на базе основного общего образования, 5 семестр на базе среднего общего образования
3 3 Способы формования конфетных масс и ириса	Лабораторная работа	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования Экзамен 7 семестр на базе основного общего образования, 5 семестр на базе среднего общего образования
3 4 Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий	Реферат	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования
3 5 Виды дефектов продукции и меры по их устранению	Практическое занятие, Доклад	Экзамен 7 семестр на базе основного общего образования, 5 семестр на базе среднего общего образования
3 6 Виды брака и меры по его предупреждению и устранению	Практическое занятие, Доклад	Контрольная работа 4 семестр на базе среднего общего образования, 6 семестр на базе основного общего образования

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания ²									
	У1 ³	У2	У3	У4	З1	З2	З3	З4	З5	З6
Раздел 1. Производство карамели										
Тема 1.1 Ассортимент, классификация карамели.	17	17	17	13, 18	13	1,11,12,13, 18,20	13, 18	13, 20	13, 20	13, 20
Тема 1.2 Приготовление сиропов.	17, 18	17, 18	17, 18	13	17	1,13,17, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.3 Приготовление карамельной массы.	17	17	17	13	17	1,12,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.4 Приготовление начинок.	17	17	17	13	17	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.5 Обработка карамельной массы	17	17	17	13	17	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.6 Отделка, завертка, расфасовка и упаковка карамели	13	13	13	13	11, 13	12, 13	12, 13	13, 20	13, 20	13, 20
Раздел 2. Производство шоколада и какао-порошка										
Тема 2.1 Первичная обработка какао-бобов	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 11	1, 11, 13	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.2 Приготовление какао-тертого	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.3 Производство какао-порошка	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	12,13	13,20	13, 20	13, 20

² Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

³ Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

и какао-масла										
Тема 2.4 Приготовление шоколадных масс	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.5 Формование, завертывание и упаковывание шоколада	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1, 12, 13	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Раздел 3. Производство драже и халвы										
Тема 3.1 Приготовление корпусов драже	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	12, 13	11, 13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 3.2 Дражирование и обработка корпусов	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	12, 13	11, 13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 3.3 Производство халвы	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1, 11, 13	12, 13	13,20	13, 20	13, 20
Раздел 4. Производство мармеладо-пастильных изделий										
Тема 4.1 Производство фруктово- ягодного и желейного мармелада	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 4.2 Производство пастильных изделий	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Раздел 5. Производство конфет и ириса										
Тема 5.1 Приготовление конфетных масс	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 17,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.2 Формование конфетных корпусов	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.3 Глазирование и	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20

упаковка конфет										
Тема 5.4 Производство ириса	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	12, 13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.5 Производство конфет типа «Ассорти»	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания ⁴									
	У1 ⁵	У2	У3	У4	З1	З2	З3	З4	З5	З6
Раздел 1. Производство карамели										
Тема 1.1 Ассортимент, классификация карамели.	17	17	17	13, 18	13	1,11,12,13, 15,18,20	13, 18	13, 20	13, 20	13, 20
Тема 1.2 Приготовление сиропов.	17, 18	17, 18	17, 18	13	17	1,13,17, 15,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.3 Приготовление карамельной массы.	17	17	17	13	17	1,12,13, 15,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.4 Приготовление начинок.	17	17	17	13	17	1,11,13, 15,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.5 Обработка карамельной массы	17	17	17	13	17	1,11,13, 15,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 1.6 Отделка, завертка,	13	13	13	13	11, 13	12, 13	12, 13	13, 20	13, 20	13, 20

⁴ Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

⁵ Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

расфасовка и упаковка карамели										
Раздел 2. Производство шоколада и какао-порошка										
Тема 2.1 Первичная обработка какао-бобов	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 11	1, 11, 13, 15	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.2 Приготовление какао-тертого	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 15,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.3 Производство какао-порошка и какао-масла	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 15,18,20	12,13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.4 Приготовление шоколадных масс	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 15,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 2.5 Формование, завертывание и упаковывание шоколада	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1, 12, 13	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Раздел 3. Производство драже и халвы										
Тема 3.1 Приготовление корпусов драже	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	12, 13	11, 13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 3.2 Дражирование и обработка корпусов	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	12, 13	11, 13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 3.3 Производство халвы	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1, 11, 13	12, 13	13,20	13, 20	13, 20
Раздел 4. Производство мармеладо-пастильных изделий										
Тема 4.1 Производство фруктово-ягодного и желейного мармелада	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 4.2	13,	13,	13,	13	13,	1,11,13,	13,	13,20	13,	13,

Производство пастильных изделий	17	17	17		12	18,20	18		20	20
Раздел 5. Производство конфет и ириса										
Тема 5.1 Приготовление конфетных масс	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 17,18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.2 Формование конфетных корпусов	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.3 Глазирование и упаковка конфет	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.4 Производство ириса	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,11,13, 18,20	12, 13	13,20	13, 20	13, 20
Тема 5.5 Производство конфет типа «Ассорти»	13, 17	13, 17	13, 17	13	13, 12	1,13, 18,20	13, 18	13,20	13, 20	13, 20

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, практических занятий, докладов, рефератов, деловой игры, дифференцированного зачёта, экзамена.

Собеседование, лабораторные работы, практические занятия предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, экзамен и контрольная работа предназначены для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 03.01.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий», основной профессиональной образовательной программы 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

2.2 Контингент аттестуемых: обучающиеся 2,3 курса на базе среднего общего образования, 3,4 курса на базе основного общего образования

2.3. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы (4 семестр на базе среднего общего образования; 6 семестр на базе основного общего образования) и экзамена (5 семестр на базе среднего общего образования; 7 семестр на базе основного общего образования) по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.4. Время выполнения:

Устный опрос:

подготовка _30-40_ мин;

оформление и сдача ____15-20____ мин;

всего 45-60 мин.

2.5 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.— 5-е изд., стер. — Москва : Академия, 2016 .— 480 с.

Производство мармеладо-пастильных изделий. Кузнецова Л.С. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 246 с.

Технология кондитерского производства. : учебник : рекомендовано отраслевым М-вом / А. В. Зубченко .— Воронеж : Воронеж. гос.технолог. академия, 2016 .— 432 с.

Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова .— Санкт-Петербург : РАПП, 2014 .— 240 с.

Практикум по технологии кондитерских изделий : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015 .— 457 с.

Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У.Минифай ; пер. с англ. 3-го изд. под общ. науч. ред. Т.В.Савенковой .— Санкт-Петербург : Профессия, 2015 .— 807 с.

Современное сырье для кондитерского производства : учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова .— Москва : Академия, 2008 .— 63 с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 560 с.

2.6 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Мультимедийный проектор, весы лабораторные, плита лабораторная, прибор для определения влажности Чижовой ПЧМЦ, рефрактометр лабораторный, инвентарь для проведения лабораторных работ (скребки, насадки, силиконовые и пластмассовые формы, молды и др.), методические указания по выполнению лабораторных работ, нормативно-технологическая документация (НТД).

3 ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различных форм приведен ниже.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине МДК 03.01.01 . «Технология производства сахаристых кондитерских изделий»

Раздел 1. Производство карамели

Тема 1.1 Ассортимент карамели.

1. Классификация, характеристика карамели по технологии производства, по методам обработки и отделки.
2. Основное сырье для производства карамели. Подготовка к производству.
3. Дополнительное сырье для производства карамели. Подготовка к производству.
4. Сахарозаменители, подсластители.
5. Основные стадии производства карамели.

Тема 1.2 Приготовление сиропов.

1. Приготовление инвертного сиропа.
2. Варка сиропа на патоке с предварительным растворением сахара в воде.

3. Варка сиропа на патоке с растворением сахара в патоке.
4. Кислотный способ варки сиропа.
5. Варка сиропа на нейтрализованном инвертном сиропе.
6. Непрерывные способы приготовления сиропа.
7. Показатели качества готовых сиропов.

Тема 1.3 Приготовление карамельной массы

1. Периодические способы варки карамельной массы.
2. Непрерывные способы варки карамельной массы.
3. Преимущества и недостатки непрерывного способа варки.
4. Показатели качества карамельной массы.
5. Физические свойства карамельной массы.

Тема 1.4 Приготовление начинок

1. Ассортимент начинок.
2. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
3. Основное и дополнительное сырьё для приготовления начинок, подготовка к производству.
3. Технология приготовления фруктово-ягодных начинок.
4. Технология приготовления помадных начинок.
5. Технология приготовления ликёрных начинок.
6. Технология приготовления молочных начинок.
7. Технология приготовления медовых начинок.
8. Технология приготовления марципановых начинок.
9. Технология приготовления ореховых и шоколадно-ореховых начинок.
10. Технология приготовления масляно-сахарных (прохладительных) начинок.
11. Технология приготовления сбивных начинок.

Тема 1.5 Обработка карамельной массы

1. Охлаждение карамельной массы.
2. Подкрашивание, подкисление и ароматизация карамельной массы.
3. Проминка карамельной массы.
4. Вытягивание карамельной массы.
5. Образование карамельного батона и калибровка жгута.
6. Приготовление карамели в складку.
7. Формование леденцовой карамели.
8. Формование карамели с начинкой.
9. Охлаждение карамели.
10. Показатели качества готовой карамели.

Тема 1.6 Отделка, завертка, расфасовка и упаковка карамели

1. Глянцевание карамели.
2. Глазирование карамели.
3. Обсыпка поверхности карамели сахаром.

4. Виды заверточных материалов, требования к ним.
5. Упаковка карамели в герметичную тару.
6. Виды завертки.
7. Расфасовка и упаковка карамели.
8. Брак и отходы в карамельном производстве.
10. Условия и сроки хранения карамели.

Раздел 2. Производство шоколада и какао-порошка.

Тема 2.1 Первичная обработка какао-бобов.

1. Классификация, состав шоколада.
2. Основное сырье и стадии производства.
3. Сорта какао-бобов, области произрастания.
4. Ферментация и сушка какао-бобов.
5. Первичная обработка какао-бобов: очистка, сортировка.
6. Термическая обработка.

Тема 2.2 Приготовление какао-тертого.

1. Дробление какао-бобов, отделение какао-веллы.
2. Фракции какао-крупки и их применение.
3. Размол какао-крупки и получение какао-тертого.
4. Алкализация какао-тёртого, хранение.

Тема 2.3 Производство какао-порошка и какао-масла.

1. Темперирование и препарирование какао-тертого.
2. Прессование какао-тертого и получение какао-масла каао-жмыха.
3. Свойства какао-масла. Показатели качества какао-масла.
4. Эквиваленты какао-масла, заменители какао-масла, суррогаты.
5. Размол какао-жмыха и получение какао-порошка.
6. Расфасовка и упаковка какао-порошка.
7. Показатели качества какао-порошка, условия хранения.

Тема 2.4 Приготовление шоколадных масс.

1. Смешивание компонентов шоколадных масс.
2. Измельчение шоколадных масс.
3. Конширование шоколадных масс.
4. Способы уменьшения вязкости шоколадных масс.
5. Темперирование.
6. Показатели качества шоколадных масс.

Тема 2.5 Формование, завертывание и упаковывание шоколада.

1. Формование плиточного шоколада.
2. Формование шоколада с начинкой, фигурного шоколада.
4. Способы производства пористого шоколада.
5. Завертка и упаковка шоколада.

6. Отходы и брак в производстве шоколада и какао-порошка.
7. Показатели качества готового шоколада, условия хранения.

Раздел 3. Производство драже и халвы

Тема 3.1 Приготовление корпусов драже.

1. Ассортимент и классификация драже.
2. Основные стадии производства: приготовление корпусов.
4. Приготовление накатных корпусов.

Тема 3.2 Дражирование и обработка корпусов.

5. Приготовление поливочного сиропа.
6. Накатки корпусов драже.
7. Отделка драже.
8. Глянцевание драже.
9. Расфасовка, упаковка драже.
10. Показатели качества драже, условия хранения.

Тема 3.3 Производство халвы.

1. Приготовление белковых масс: подсолнечной.
2. Приготовление арахисовой массы.
3. Приготовление тахинной белковой массы.
4. Варка карамельной массы.
5. Приготовление экстракта мыльного корня.
6. Сбивание карамельной массы с отваром мыльного корня.
7. Вымешивание халвы.
8. Расфасовка, упаковка халвы.
9. Показатели качества халвы, условия хранения.

Раздел 4. Производство мармеладо-пастильных изделий

Тема 4.1 Производство фруктово-ягодного и желейного мармелада.

1. Характеристика и классификация мармелада.
2. Основное сырье и подготовка к производству.
3. Дополнительное сырье и подготовка к производству.
4. Производство фруктово-ягодного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
5. Производство желейного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
6. Производство фруктово-желейного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
7. Производство трехслойного желейного мармелада.
8. Производство мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки», особенности технологии.
9. Производство пата.

10. Физические процессы образования и устойчивости мармеладных студней.
11. Показатели качества мармелада, условия хранения.

Тема 4.2 Производство пастильных изделий.

1. Классификация пастильных изделий.
2. Факторы, от которых зависит качество пастилы, физические процессы образования и устойчивости пен.
3. Производство клеевой пастилы: основные стадии, технологические режимы, показатели качества.
4. Производство заварной пастилы: основные стадии, технологические режимы, показатели качества.
5. Производство отливной пастилы (зефира) на пектине: особенности технологии.
6. Производство отливной пастилы (зефира) на агаре: особенности технологии.
7. Условия и сроки хранения мармеладо-пастильных изделий.
8. Отходы и брак в производстве мармелада и пастилы.

Раздел 5. Производство конфет и ириса.

Тема 5.1 Приготовление конфетных масс.

1. Ассортимент и классификация конфет.
2. Основное сырье и подготовка к производству.
3. Дополнительное сырье и подготовка к производству.
4. Приготовление помадных конфетных масс: сахарная помада, молочная помада, фруктовая помада, помада крем-брюле.
5. Физико-химические свойства помады. Черствение помады, методы удержания влаги.
6. Приготовление фруктовых, фруктово-желейных конфетных масс.
7. Приготовление сбивных конфетных масс.
8. Приготовление молочных конфетных масс.
9. Приготовление ликерных конфетных масс.
10. Приготовление кремовых конфетных масс.
11. Приготовление ореховых конфетных масс
12. Приготовление грильяжных конфетных масс
13. Приготовление марципановых конфетных масс.

Тема 5.2 Формование конфетных корпусов.

1. Способы формования конфетных масс.
2. Формование отливкой в крахмал. Требования, предъявляемые к крахмалу.
3. Формование отливкой в жесткие формы.
4. Формование размазыванием и резкой.
5. Формование раскаткой и резкой.
5. Формование выпрессовыванием.
6. Формование отсадкой.

Тема 5.3 Глазирование и упаковка конфет.

1. Глазирование корпусов шоколадной глазурью.
2. Глазирование корпусов жировой глазурью.
3. Глазирование помадой и карамельной массой.
4. Виды завертки конфет.
7. Расфасовка и упаковка конфет.
8. Брак и отходы в кондитерском производстве, способы переработки.
10. Условия и сроки хранения конфет.

Тема 5.4 Производство ириса.

1. Классификация ириса.
2. Основное сырье для производства ириса и подготовка к производству.
3. Дополнительное сырье и подготовка к производству.
4. Основные стадии производства, приготовление рецептурной смеси.
5. Приготовление ирисной массы для полутвёрдого (аморфного) ириса.
6. Приготовление ирисной массы для тиражного ириса.
7. Формование ириса.
8. Упаковка. Условия и сроки хранения ириса.

Тема 5.5 Производство конфет типа «Ассорти».

1. Темперирование шоколадной массы.
2. Приготовление начинок для конфет типа «Ассорти».
3. Формование конфет типа «Ассорти».
4. Завертка, упаковка и расфасовка конфет типа «Ассорти». Условия и сроки хранения.
5. Дефекты и причины брака. Способы переработки.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине МДК 03.01.01 . «Технология производства сахаристых
кондитерских изделий»

1 Тема (проблема, задача)- производство шоколада.

- 1.1 Увеличился процент загрязнённости какао-крупки какао-веллой при дроблении.
- 1.2 Снизился процент выхода какао-тёртого при размоле.
- 1.3 Происходит налипание шоколадной массы на валки мельницы..
- 1.4 Слишком низкий процент степени измельчённости шоколадной массы по реутову.
- 1.5 Шоколадная масса не обладает достаточным ароматическим букетом перед формованием.
- 1.6 Вязкость шоколадной массы слишком низкая.
- 1.7 Шоколадные прилки не выколачиваются из форм.
- 1.8 Шоколадные плитки выходят из холодильного шкафа с белым налётом.

2 Тема (проблема, задача) – производство карамели.

- 2.1 Инвертный сироп имеет слишком тёмную окраску..
- 2.2 Карамельный сироп засахаривается, имеет тёмную окраску, сложно транспортируется по трубопроводам.
- 2.3 Карамельная масса слишком пластичная, плохо удерживает рельеф и рисунок на поверхности изделий.
- 2.4 Начинка вытекает из карамельного батона при формовании.
- 2.5 Процент начинки не соответствует требованиям НТД.
- 2.6 Леденцовая карамель имеет внутренние пузыри воздуха.
- 2.7 Леденцовая карамель гигроскопична, не выдерживает сроки хранения, налипает на этикет.

3. Тема (пробелма, задача) – производство драже и халвы.

- 3.1 Корпуса драже при накатке ломаются, склеиваются..
- 3.2 После второй накатки корпуса драже имеют неровную поверхность, неправильную форму.
- 3.3 Драже имеет растрескавшийся глянец, неправильную форму с вмятинами.

3.4 Драже гигроскопично, не выдерживает сроки хранения, налипает на упаковку.

3.4 Халва подсолнечная имеет слишком тёмную окраску, плотную, жёсткую и затяжистую консистенцию.

3.5 Халва не выдерживает сроки хранения, гигроскопична.

4. Тема (пробелма, задача) – производство мармеладо-пастильных изделий.

4.1 Фруктовая мармеладная масса не выбирается из форм, имеет несформированную студнеобразную консистенцию.

4.2 Фруктовая, фруктово-желейная мармеладная масса желируется в отливочной головке агрегата при формовании.

4.3 Готовый фруктовый, фруктово-желейный мармелад засахаривается при хранении, не выдерживает сроков.

4.4. Готовый фруктовый, фруктово-желейный мармелад гигроскопичен при хранении, залипает на упаковку, не выдерживает сроков.

4.5 Желейный мармелад имеет слишком жёсткую структуру, плотную и затяжистую консистенцию.

4.6 Желейный мармелад подвержен синерезису.

4.7 Трёхслойный мармелад расслаивается, не сохраняет необходимую структуру.

4.8 Мармелад типа «Лимонные» и «Апельсиновые» дольки жёсткий, с отстающей корочкой.

4.9 Отливная пастила (зефир) имеет слабую консистенцию, не удерживает рельефный рисунок на поверхности.

4.10 Пастила гигроскопична, не выдерживает сроки хранения.

5. Тема (пробелма, задача) – производство конфет.

5.1 Помадная конфетная масса имеет грубую крупнокристаллическую структуру.

5.2 Помадная конфетная масса растрескивается, имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.

5.3 Ликёрная конфетная масса засахаривается, конфеты не выдерживают сроки хранения.

5.4 Фруктовая конфетная масса гигроскопична, имеет слабую консистенцию, плохо удерживает форму.

5.5 Грильяжная конфетная масса имеет слишком слабую консистенцию, не удерживает форму.

5.6 Молочная конфетная масса не образует при выстаивании аморфную фазу в центре корпуса, засахаривается.

5.7 Сбивная конфетная масса имеет слишком мелкую пористость, низкий подъём, плотную и затяжистую консистенцию.

5.8 Марципановая конфетная масса засахаривается в процессе хранения, не выдерживает сроки.

5.9 Пралиновые конфетные массы имеют слабую консистенцию, не удерживают форму после формования и охлаждения.

5.10 При глазировании корпусов конфет, глазурь имеет явные признаки дефекта «поседение».

2 Концепция игры

«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

3 Роли:

- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);
- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

4. Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

5 Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;

- оценка «удовлетворительно» - студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно»- студент не участвует в ролевой игре, не выносит свои предложения, методы решения задач.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в игре и самостоятельно (или с помощью участников игры) нашёл решение поставленной задачи;

- оценка «не зачтено»- выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

«__» _____ 20 ____ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Темы докладов

1. Развитие кондитерской промышленности в дореволюционной России.
2. История развития кондитерской промышленности в Советском Союзе.
3. Современные тенденции развития кондитерской промышленности в Российской Федерации с 90-х годов.
4. Современный рынок шоколада.
5. Сахарозаменители и подсластители, современный Российский рынок сырья.
6. Студнеобразователи кондитерского производства.
7. Сухофрукты, цукаты, орехи, пряности, применяемые в кондитерской промышленности.
8. Фруктовое пюре, подварки, припасы, применяемые в кондитерской промышленности, способы консервирования.
9. Консерванты кондитерского производства.
10. Ароматизаторы кондитерского производства.
11. Красители кондитерского производства.
12. Сахар, история возникновения, современные тенденции в производстве.
13. Лецитины в кондитерском производстве.
14. Мыльный корень и другие пенообразователи.
15. Крахмал и патока в кондитерском производстве.

Структура доклада

1. Титульный лист.
2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.
3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) и *задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносятся только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы полностью соответствует теме;
- фактические ошибки отсутствуют;
- не нарушена логика изложения материала;
- мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкреплённых доказательством (аргументом);

- представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
- осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
- работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы полностью соответствует теме;
- фактические ошибки отсутствуют;
- частично нарушена логика изложения материала;
- мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
- представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
- осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
- работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы не полностью соответствует теме;
- фактические ошибки присутствуют;
- частично нарушена логика изложения материала;
- мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
- представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
- неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы не соответствует теме;
- много фактических ошибок;
- нарушена логика изложения материала;
- мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
- неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана неправильная ссылка на источники.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» -студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Темы рефератов

1. История развития фабрики им. Н.К. Крупской.
2. История развития фабрики им. К. Самойловой.
3. История развития фабрики «Красный Октябрь».
4. История развития кондитерского концерна «Бабаевский».
5. История развития кондитерского комбината «Север-Метрополь».
6. История развития фабрики «Ударница».
7. История развития фабрики «Рот-Фронт».
8. История развития фабрики «Славянка».
9. История шоколада.
10. Сорта и области произрастания какао-бобов.
11. Эквиваленты, заменители и суррогаты какао-масла.
12. Швейцарский шоколад – прошлое и современность.
13. Оборудование шоколадного производства и качество продукта, обзор, сравнительные характеристики.
14. Упаковочные материалы.
15. Смеси для кондитерского производства .
16. Санитарные нормы и правила кондитерской промышленности.

Структура реферата

1. Титульный лист.
2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.
3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема. Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносятся только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы полностью соответствует теме;
- фактические ошибки отсутствуют;
- не нарушена логика изложения материала;
- мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
- представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

- осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
- работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы полностью соответствует теме;
- фактические ошибки отсутствуют;
- частично нарушена логика изложения материала;
- мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
- представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;

- осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
- работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы не полностью соответствует теме;
- фактические ошибки присутствуют;
- частично нарушена логика изложения материала;
- мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
- представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

- неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы не соответствует теме;
- много фактических ошибок;
- нарушена логика изложения материала;
- мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
- неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется несамостоятельность мышления;
- работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
- дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Тест № 1
Тема «Производство карамели»

ВАРИАНТ 1

1. Кондитерские изделия – это ...

- 1.1. изделия с большим содержанием сахара и жира;
- 1.2. изделия с приятным вкусом и ароматом;
- 1.3. пищевые продукты с большим содержанием сахара.

2. Основное сырье в карамельном производстве.

- 2.1. сахар-песок, крахмальная патока;
- 2.2. сахар, патока, фруктово-ягодное сырье, молочные продукты, орехи;
- 2.3. сахара, патока, вода.

3. Химический состав патоки.

- 3.1. крахмал, декстрины, мальтоза, глюкоза;
- 3.2. декстрины, мальтоза, глюкоза;
- 3.3. декстрины, мальтоза, глюкоза, вода.

4. Сироп – это...

- 4.1. раствор (с высокой концентрацией) различных сахаров или их смеси в воде;
- 4.2. раствор сахара в воде;
- 4.3. раствор, полученный при уваривании сахара, патоки и воды.

5. Инверсия сахарозы происходит при температуре...

- 5.1 130⁰С;
- 5.2 80-90⁰С;
- 5.3 90⁰С.

6. Химический состав карамельной массы, приготовленной с использованием патоки...

- 6.1 сахароза, глюкоза, мальтоза, фруктоза, декстрины, вода;
- 6.2 сахароза, глюкоза, мальтоза, фруктоза, декстрины;
- 6.3 сахароза, глюкоза, мальтоза, фруктоза.

ВАРИАНТ 2

1. Физико-химические показатели качества карамельной массы.

1.1 массовая доля влаги от 1% до 4 %, массовая доля редуцирующих веществ от 13 до 16%;

1.2 массовая доля влаги от 1% до 3 %, массовая доля редуцирующих веществ 20%;

1.3 массовая доля влаги не более 3 %, массовая доля редуцирующих веществ не более 20%;

2. Подготовка фруктового пюре к производству состоит из следующих стадий:

2.1 десульфитация, протирка;

2.2 протирка 1,5 мм, десульфитация, протирка 1,0 мм;

2.3 десульфитация, протирка 1,5 мм, смешивание, протирка 1,0 мм.

3. Красители вводятся в карамельную массу в виде...

3.1 5-8% водных растворов;

3.2 5-10% спиртовых растворов;

3.3 10-20% водных растворов.

4. Начинка в карамельную массу вводится на стадии...

4.1 образования жгута;

4.2 образования батона;

4.3 формования.

5. Темперирование начинок производят при температуре...

5.1 63-68⁰С;

5.2 58-63⁰С или 63-68⁰С;

5.3 58-63⁰С.

6. Возвратные отходы в виде крошки вводятся ...

6.1 после охлаждения;

6.2 во время проминки;

6.3 после охлаждения и до проминки.

Тест № 2

Тема «Производство шоколада и какао-порошка»

ВАРИАНТ 1

1. Что такое какао-бобы?

1.1. Семена какао-дерева.

- 1.2.Плоды какао-дерева.
- 1.3.Специально обработанные и высушенные семена дерева какао.

2. Строение какао-бобов.

- 2.1.Оболочка, мякоть, семена.
- 2.2. Какаовелла, ядро, росток.
- 2.3.Оболочка, ядро.

3. Самой значительной частью какао-бобов является...

- 3.1.Какао-масло.
- 3.2.Сырой жир.
- 3.3.Крахмал.

4. Содержание какао-масла в какао-бобах составляет...

- 4.1.около 50%.
- 4.2.30-70%.
- 4.3.52-56%.

5. В результате очистки и сортировки какао-бобы разделяются на

- 5.1.2 фракции: крупные и мелкие.
- 5.2.3 фракции: большие, средние и маленькие
- 5.3.2 фракции: крупные и нормальные

6. Режимы термической обработки в шаровом обжарочном аппарате.

- 6.1.температура 100-120⁰С, продолжительность 35-40 минут.
- 6.2.температура 135-140⁰С, продолжительность 35-40 минут.
- 6.3.температура 135-140⁰С, продолжительность 20-30 минут.

ВАРИАНТ 2

1.Виды какао-бобов.

- 1.1Африканские, азиатские, американские.
- 1.2Благородные, потребительские.
- 1.3Криолло, форастеро, тринитарио.

2.Первоначальная стадия обработки свежих какао-бобов – это...

- 2.1Очистка и сортировка.
- 2.2Ферментация.
- 2.3Термическая обработка.

3.При ферментации происходят следующие процессы.

- 3.1Биохимические и физико-химические.
- 3.2Химические, физические и коллоидные.

3.3 Спиртовое и уксуснокислое брожение, разжижение пульпы, структурные изменения в тканях семядолях.

4. После ферментации следует...

4.1 Обжарка .

4.2 Очистка и сортировка.

4.3 Сушка.

5. Режимы термической обработки в шаровом обжарочном аппарате.

5.1 температура 100-120⁰С, продолжительность 35-40 минут.

5.2 температура 135-140⁰С, продолжительность 35-40 минут.

5.3 температура 135-140⁰С, продолжительность 20-30 минут.

6. Массовая доля влаги в какао-бобах после термической обработки составляет

6.1 2,0-2,5%

6.2 3,0%

6.3 2,0-3,0%

ВАРИАНТ 3

1. Массовая доля влаги какао-бобов составляет

1.1 1-2%

1.2 6-7%

1.3 10-12%

2. Первичная обработка какао-бобов включает

2.1 Ферментацию, очистку и сортировку.

2.2 Очистку и сортировку.

2.3 Очистку, сортировку и термическую обработку.

3. Очистка и сортировка какао-бобов осуществляется

3.1 На дробильно-сортировочной машине.

3.2 На очистительно-сортировочной машине.

3.3 Путем воздушной сепарации и при движении по виброситам.

4. Количество отходов составляет

4.1 3%

4.2 2,7%

4.3 0,3%

5. Какао тертое – это...

5.1 Суспензия.

5.2 Эмульсия.

5.3 Твердое вещество.

6. Дисперсность – это...

6.1 Степень измельчения.

6.2 Процентное содержание твердых частиц, размер которых не превышает 30 нм.

6.3 Процентное содержание твердых частиц, размер которых превышает 30 нм.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень лабораторных работ

по МДК 03.01.01. «Технология производства сахаристых кондитерских
изделий»

Лабораторно-практическая работа № 1

Приготовление карамельной массы на патоке и инвертном сиропе.

Цель работы: научиться готовить карамельную массу, инвертный сироп, определять коэффициент растекаемости, определять содержание сухих веществ рефрактометрическим методом. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1., 3.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления карамели.
- Натуральные образцы: сырьё и химические реактивы для приготовления карамели и инвертного сиропа (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Нормативная документация.
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить карамельную массу:

- а) Приготовить инвертный сироп;
- б) Карамельную массу на патоке (глюкозном сиропе);
- в) Карамельную массу на инвертном сиропе.

Определить:

Коэффициент растекаемости карамельной массы; содержание сухих веществ в карамельном сиропе, карамельной массе; температуру уваривания карамельного сиропа, карамельной массы; время инверсии; температуру при инверсии; выход изделий. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Лабораторно-практическая работа № 2

Приготовление желейной и фруктово-желейной мармеладной массы

Цель работы: научиться готовить мармеладную массу на агаре и пектине; время студнеобразования, прочность студня; определять содержание сухих веществ рефрактометрическим методом. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1., 3.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления изделий
- Натуральные образцы: сырьё и химические реактивы для приготовления мармелада (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить мармелад:

- а) Фруктовый;
- б) Фруктово-желейный;
- в) Желейный.

Определить:

Время студнеобразования, содержание сухих веществ в мармеладной массе рефрактометрическим методом, температуру уваривания мармеладной массы, выход изделий. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Лабораторно-практическая работа № 3

Приготовление конфетных масс

Цель работы: научиться готовить конфетные массы, содержание сухих веществ в массе, температуру и время уваривания. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1., 3.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления изделий
- Натуральные образцы: сырьё и полуфабрикаты для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить конфетные массы:

- а) помадную сахарную;
- б) помадную фруктовую;
- в) молочную;
- г) грильяжную;
- д) фруктовую.

Определить:

Содержание сухих веществ в конфетных массах рефрактометрическим методом, температуру уваривания конфетных масс, выход изделий. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Лабораторно-практическая работа № 4

Темперирование шоколадных масс

Цель работы: научиться темперировать шоколадные массы, определять температурный режим и вязкость шоколадных масс. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1., 3.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для темперирования шоколадных масс
- Натуральные образцы: сырьё и полуфабрикаты для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Оттемперировать шоколадные массы:

- а) тёмную натуральную;
- б) молочную натуральную;
- в) натуральную глазурь;
- г) жировую глазурь.

Определить:

Температурные режимы для темперирования различных видов шоколадных масс, вязкость шоколадных масс. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследованиях	Большое число ошибок при выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень практических работ

по МДК 03.02.01. «Технология производства сахаристых кондитерских
изделий»

Практическая работа №1

Тема: «Производство карамели»

Цель работы: рассчитывать рецептуры на карамель.
Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Расчёт расхода сахара и других видов сырья с учётом отклонения от принятой в стандартных рецептурах влажности.

Практическая работа №2

Тема: «Производство карамели»

Цель работы: рассчитывать рецептуры на карамель.
Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Расчёт выхода полуфабрикатов и составление однофазных рецептов (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие №3

Тема: «Производство шоколада»

Цель работы: определять выход полуфабрикатов шоколадного производства.
Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Расчёт выхода полуфабрикатов шоколадного производства на всех стадиях технологического процесса: сортировка, термическая обработка, дробление, размол.

Практическое занятие №4

Тема: «Производство конфет»

Цель работы: рассчитывать рецептуры на конфеты.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Расчёт выхода полуфабрикатов и составление многофазных рецептур (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие №5

Тема: «Производство мармеладо-пастильных изделий»

Цель работы: изучить методы взаимозаменяемости сырья в рецептурах.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Расчёт взаимозаменяемости сырья в рецептурах на мармеладо-пастильные изделия.

Практическое занятие №6

Тема: «Производство мармеладо-пастильных изделий»

Цель работы: изучить методы составления технологической документации в кондитерском производстве.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Научиться составлять технологические карты, технологические блок-схемы, технико-технологические карты в кондитерском производстве.

Практическое занятие №7

Тема: «Производство драже и халвы»

Цель работы: рассчитать энергетическую и биологическую ценность изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 3.1., 3.2.

Ход урока

Научиться рассчитывать энергетическую и биологическую ценность изделий в кондитерском производстве.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Отчёт по практике

по МДК 03.01.01. «Технология производства сахаристых кондитерских
изделий»

Аттестационный лист

По профилю специальности
вид практики

студент

ФИО

Обучающийся (ася) на 4 курсе по специальности
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по
профессиональному модулю ПМ.03:

«Производство кондитерских изделий»

в объеме часов с «__»201__г. по «__» 201__г.

В

наименование организации

**Виды и качество выполнения работ в период производственной
практики**

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий: - организация предварительной обработки тары; - организация технологического процесса подготовки сахара для приготовления кондитерских изделий, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки муки, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки патоки, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки яичных продуктов, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки жиров и молочных продуктов, определение	

<p>органолептических и физико-химических показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса подготовки ягод и фруктов, орехов и семян, определение органолептических показателей; - контроль качества и безопасности подготовленного сырья; 	
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сахаристых кондитерских изделий и расчёт производственных рецептур; -организация технологического процесса производства карамели; -организация технологического процесса производства шоколада и какао-порошка; -организация технологического процесса производства драже; -организация технологического процесса производства мармеладо-пастильных изделий; -организация технологического процесса производства конфет и ириса; - контроль качества и условия хранения готовых сахаристых кондитерских изделий. 	
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и расчёт производственных рецептур; -организация технологического процесса производства печенья, галет и крекеров; -организация технологического процесса производства вафель; -организация технологического процесса производства тортов и пирожных; -организация технологического процесса производства пряников; - контроль качества и условия хранения готовых мучных кондитерских изделий. 	
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация процесса работы оборудования для приёма, хранения, внутрифабричного транспортирования и подготовки сырья; - организация процесса работы оборудования для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов; - организация процесса работы оборудования для приготовления однородных масс; - организация процесса работы специального оборудования для сахаристых кондитерских изделий; - организация процесса работы специального оборудования для мучных кондитерских изделий. 	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы контроля качества сырья для производства кондитерских изделий, технологические процессы производства сахаристых кондитерских изделий, технологические процессы производства мучных кондитерских изделий, правила эксплуатации технологического оборудования. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сахаристых и мучных кондитерских изделий. Умело сочетал полученные в техникуме знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 03. «Производство кондитерских изделий».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «» 201г.

Подпись руководителя практики

ФИО, должность

Печать и подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

Отчет по практике должен отразить содержание практики в соответствии с программой практики.

Примерная структура отчёта:

- введение (раскрываются цели и задачи практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.);
- основная часть (описываются задания, виды работ, выполненных студентом во время практики, полученный практический опыт и умения, приобретённые обучающимся во время прохождения практики, теоретические (нормативные) и практические аспекты);
- заключение (студентом формулируются основные выводы по итогам практики, анализируются ситуации, которые возникали в ходе прохождения практики, излагается видение студентом проблем организации, по возможности даются замечания, рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности организации);
- приложения (схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотографии либо образцы выполненных изделий, заполненные формы документов по заданной теме);
- перечень используемой литературы и нормативных документов.

Примерный объем отчета: 20-25 страниц.

К отчету обязательно прилагаются:

- направление на практику с указанием дат и печати организации;
- Аттестационный лист и характеристика на студента с места практики;
- дневник практик

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p>Дифференцированный зачёт билет № _1_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 1
2. 13
3. 41

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p>Дифференцированный зачёт билет № _2_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 2
2. 14
3. 44

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _3_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 3
2. 16
3. 33

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _4_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 4
2. 15
3. 29

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _5_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 5
2. 25
3. 38

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _6_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 6
2. 21
3. 49

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _7_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 7
2. 24
3. 42

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _8_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 8
2. 34
3. 45

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № 9_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 9
2. 30
3. 48

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № 10_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

1. 10
2. 43
3. 47

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _11_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 11
2. 20
3. 46

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _12_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 12
2. 18
3. 37

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _13_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 17
2. 31
3. 40

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _14_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 19
2. 32
3. 39

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _15_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 22
2. 26
3. 36

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _16_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 23
2. 28
3. 53

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _17_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 27
2. 51
3. 54

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Дифференцированный зачёт билет № _18_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 44
2. 35
3. 52

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии

Протокол № ____ от _____

Председатель

_____/ Токарева Н.И./

« ____ » _____ г.

Составлены в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Зам. директора

Нестеренко Е.А.

« ____ » _____ г.

БИЛЕТЫ

по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курс - ____3_____
Форма обучения: очная

Вопросы к билетам для дифференцированного зачёта
По дисциплине МДК 03.01.01 «Технология производства сахаристых
кондитерских изделий»

1. Технологическая схема производства карамели. Основное и дополнительное сырьё.
2. Приготовление инвертного сиропа.
3. Варка сиропа на патоке с предварительным растворением сахара в воде.
4. Варка сиропа на патоке с растворением сахара в патоке.
5. Кислотный способ варки сиропа.
6. Варка сиропа на нейтрализованном инвертном сиропе.
7. Непрерывные способы приготовления сиропа. Показатели качества готовых сиропов.
8. Периодические способы варки карамельной массы.
9. Непрерывные способы варки карамельной массы.
10. Показатели качества карамельной массы. Физические свойства карамельной массы.

- 11.Ассортимент начинок. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
12. Приготовление Фруктово-ягодных начинок.
13. Приготовление начинок для карамели: помадных, молочных, ликёрных.
14. Приготовление начинок для карамели: ореховых и шоколадно-ореховых.
15. Приготовление начинок для карамели: масляно-сахарных, сбивных.
- 16.Приготовление начинок для карамели: медовых, марципановых.
- 17.Разделка карамельной массы и подготовка её к формированию.
- 18.Способы формирования карамели с начинкой. Формование и охлаждение карамели с начинкой на поточно- механизированных линиях.
- 19.Глянцевание карамели. Обсыпка карамели сахаром. Упаковка.
- 20.Формование и охлаждение карамели леденцовой.
- 21.Приготовление карамели в складку.
- 22.Сахарозаменители и подсластители в кондитерском производстве.
- 23.Сорта какао-бобов, области произрастания, ферментация и сушка.
- 24.Первичная обработка какао-бобов.
25. Приготовление какао-тёртого. Прессование какао-тёртого и выработка какао-масла. Способы алкализации.
26. Смешивание компонентов шоколадных масс.
- 27.Измельчение шоколадных масс.
- 28.Конширование шоколадных масс.
- 29.Способы уменьшения вязкости шоколадных масс.
- 30.Приготовление обыкновенных шоколадных масс.
31. Приготовление молочных шоколадных масс.
- 32.Приготовление конфет типа «Ассорти».
- 33.Виды начинок для конфет типа ассорти. Приготовление начинок: помадных, ореховых, шоколадно-ореховых.
34. Приготовление десертных шоколадных масс.
- 35.Способы производсва пористого шоколада.
36. Приготовление шоколадной глазури.
- 37.Темперирование шоколадных масс.
- 38.Формование плиточного шоколада.
- 39.Формование шоколада с начинкой, фигурного шоколада.
40. Виды какао-порошка. Производство какао-порошка.
- 41.Завертка и упаковка шоколада. Показатели качества готового шоколада, условия хранения.
42. Расфасовка, упаковка какао-порошка. Показатели качества готового какао-порошка, условия хранения.
- 43.Заменители, эквиваленты, суррогаты какао-масла.
- 44.Лецитины, разжижители в шоколадном производстве.
45. Характеристика и классификация мармелада. Основное и дополнительное сырьё и подготовка к производству.
- 46.Производство фруктово-ягодного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.

- 47.Производство желейного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
- 48.Производство фруктово-желейного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
- 49.Производство трехслойного желейного мармелада.
- 50.Производство мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки», особенности технологии.
- 51.Производство пата.
- 52.Физические процессы образования и устойчивости мармеладных студней.
- 53.Показатели качества мармелада, условия хранения.
- 54.Студнеобразователи в производстве пастило-мармеладных изделий.

Критерии оценки:

Оценка дифференцированного зачёта	Требования к знаниям (дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И.</p> <p>«__» _____ 2017 г..</p>	<p>Экзаменационный билет № _1_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01</p> <p>Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>
---	---	---

- 4. 1
- 5. 13
- 6. 41

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И.</p> <p>«__» _____ 2017 г..</p>	<p>Экзаменационный билет № _2_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01</p> <p>Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>
---	---	---

- 1. 2
- 2. 14
- 3. 44

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И.</p> <p>«__» _____ 2017 г..</p>	<p>Экзаменационный билет № _3_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01</p> <p>Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>
---	---	---

- 4. 3
- 5. 16
- 6. 33

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И.</p> <p>«__» _____ 2017 г..</p>	<p>Экзаменационный билет № _4_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01</p> <p>Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>
---	---	---

- 1. 4
- 2. 15
- 3. 29

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _5_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

- 4. 5
- 5. 25
- 6. 38

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _6_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

- 1. 6
- 2. 21
- 3. 49

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _7_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	--	---

- 4. 7
- 5. 24
- 6. 42

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _8_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	--	---

- 1. 8
- 2. 34
- 3. 45

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 9_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	--

- 4. 9
- 5. 30
- 6. 48

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 10_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

- 1. 10
- 2. 43
- 3. 47

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _11_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

- 4. 11
- 5. 20
- 6. 46

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _12_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

- 1. 12
- 2. 18
- 3. 37

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p>Экзаменационный билет № _13_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

- 4. 17
- 5. 31
- 6. 40

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p>Экзаменационный билет № _14_</p> <p>по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

- 1. 19
- 2. 32
- 3. 39

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _15_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

- 4. 22
- 5. 26
- 6. 36

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _16_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

- 1. 23
- 2. 28
- 3. 53

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _17_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

- 4. 27
- 5. 51
- 6. 54

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г..</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _18_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

- 1. 44
- 2. 35
- 3. 52

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии

Протокол № ____ от _____

Председатель

_____/ Токарева Н.И.

« ____ » _____ 2019 г.

Составлены в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Зам. директора

_____/ Нестеренко Е.А.

« ____ » _____ 2017 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по специальности 19.02.03

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделийизделий»

Курс - ____4____

Форма обучения: очная

Вопросы к экзаменационным билетам

**По дисциплине МДК 03.01.01 «Технология производства сахаристых
кондитерских изделий»**

1. Основное сырьё для производства сахаристых кондитерских изделий. Сахар. Товарные сорта сахара. Хранение сахара и подготовка его к производству.
2. Инвертный сироп. Свойства, применение в производстве. Способы приготовления инвертного сиропа.
3. Патока. Виды патоки. Применение в кондитерском производстве. Хранение и подготовка к производству.
4. Плодовые заготовки. Виды, подготовка к производству.
5. Орехи и масличные семена, применяемые в производстве сахаристых кондитерских изделий.
6. Какао-бобы. Товарные сорта, ферментация какао-бобов, способы хранения.
7. Молоко и молочные продукты, применяемые в производстве сахаристых кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
8. Яйца и яичепродукты, применяемые в производстве сахаристых кондитерских изделий. Способы хранения и подготовка яичных продуктов к производству.

9. Студнеобразующие вещества. Виды. Способы хранения и подготовки к производству.
10. Крахмал – виды и применение в кондитерской промышленности. Подготовка к производству.
11. Жиры, применяемые в производстве сахаристых кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
12. Пищевые кислоты, применяемые в производстве сахаристых кондитерских изделий. Ароматические вещества, пищевые красители. Способы хранения и подготовки к производству.
13. Классификация пастилы. Технология производства клеевой пастильной массы.
14. Технология производства заварной пастильной массы.
15. Технология производства отливной пастильной массы (зефир) на агаре.
16. Технология производства отливной пастильной массы (зефир) на пектине.
17. Выстойка и сушка пастилы.
18. Способы формования пастильных масс.
19. Виды ириса. Технология производства аморфного ириса.
20. Технология производства кристаллического (тираженного) ириса.
21. Способы формования ириса, завертка и упаковка.
22. Классификация драже. Приготовление поливочного сиропа.
23. Приготовление корпусов драже – карамельных, накатных.
24. Приготовление корпусов драже – ликёрных, помадных.
25. Приготовление корпусов драже – фруктово-желейных, ореховых.
26. Производство сахарных сортов драже.
27. Производство шоколадных сортов драже.
28. Глянцевание драже. Расфасовка и упаковка драже.
29. Виды халвы. Технология производства тахинной белковой массы для халвы.
30. Технология производства подсолнечной белковой массы для халвы.
31. Технология производства арахисовой белковой массы для халвы.
32. Приготовление отвара мыльного корня.
33. Подготовка карамельной массы для халвы и сбивание с отваром мыльного корня.
34. Вымешивание халвы. Формование, расфасовка и упаковка. Условия хранения халвы.
35. Ассортимент и виды конфет. Приготовление пралиновых (ореховых) конфетных масс.
36. Виды помад. Приготовление сахарных помадных конфетных масс. Способы формования. Газирование конфет.
37. Приготовление молочной помады для корпусов конфет.
38. Приготовление помады крем-брюле.
39. Приготовление молочных конфетных масс.
40. Приготовление фруктовых конфетных масс.

41. Виды сбивных кофетных масс. Приготовление сбивных кофетных масс лёгкого типа.
42. Приготовление сбивных кофетных масс тяжёлого типа, фруктово-сбивных, молочно-сбивных.
43. Приготовление ликёрных корпусов конфет.
44. Производство кремовых корпусов конфет.
45. Приготовление грильяжных кофетных масс.
46. Производство комбинированных корпусов конфет.
47. Виды марципана. Приготовление сырцовых марципановых масс.
48. Приготовление заварного марципана.
49. Производство конфет чернослив в шоколаде и курага в шоколаде.
50. Формование корпусов конфет отливкой в крахмал.
51. Формование корпусов конфет размазыванием и резкой.
52. Формование корпусов конфет выпрессовыванием.
53. Глазирование корпусов конфет шоколадной глазурью.
54. Завёртка конфет, расфасовка и упаковка. Условия хранения конфет.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании цикловой комиссии критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

Оценка экзамена	Требования к знаниям (дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		<p>объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины;</p> <p>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППСЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО