

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ – 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Махачкала - 2020

УДК620.2

ББК30.69

Составитель – Мустафаева Каният Камаловна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, к.т.н., начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Мустафаева К.К. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог». – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г. – 56 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаевой Т.А

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	3
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2. Компонентный состав компетенций	6
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	13
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	13
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	18
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене	25
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	26
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	26
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	28
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	57
Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу.....	59

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по междисциплинарному курсу) обучающихся по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФОС по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППСЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППСЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	Формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК-4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК-4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК-4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК-4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать:	Уметь:	Иметь практический опыт:
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	З3-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>34-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>35-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.</p>	<p>У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>36-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.</p>	<p>У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>37-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.</p>	<p>У8-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>38-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.</p>	<p>У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование .</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>39-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.</p>	<p>У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.</p>	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
<p>ПК-4.1: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>310– ассортимент сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 312– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 313– требования к</p>	<p>У11– органолептическое и оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ; У12– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,</p>	<p>ПО1– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ПО2– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и</p>

	<p>качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	<p>праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ПОЗ– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p>
<p>ПК-4.2: Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>313- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 314–основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p>У12– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У13– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем</p>	<p>ПО4– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО5– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности</p>

	<p>кондитерских изделий; 315–методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 316–температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>и технологически м оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	<p>готовой продукции</p>
<p>ПК-4.3: Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>317–температурный режим и правила приготовления</p>	<p>У14– определять режимы выпечки, реализации и</p>	<p>ПО6–приготовления сложных хлебобулочных</p>

<p>мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 318–виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 319–технология приготовления сложных</p>	<p>хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У15– применять коммуникативные умения;</p>	<p>, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО7– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
---	--	---	--

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		
ПК-4.4: Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	320– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; 321–технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами ; 322–требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных,	У16– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У17– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов ;	ПО8– оформления и отделки сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО9– организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО10– изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабриката

	мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		ми;
--	---	--	-----

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-4.1	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; – практические задачи	Экзаменационные вопросы №№ 1-3; 17-19 Задача № 1-4

			Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 ПК-4.1 Знать: 310 Уметь: У12 Иметь практический опыт: ПО1- ПО3		
2.	Тема 2. Основные характеристик и основных продуктов и дополнительн ых ингредиентов для приготовлени я сложных хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикат ов.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-4.1 ПК-4.2	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; практическ ие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 4-12; Задача № 5-10

			<p>ПК-4.1 Знать: 310 Уметь: У12 Иметь практический опыт: ПО1-3</p> <p>ПК-4.2 Знать:313, 314 Уметь: У12, У13 Иметь практический опыт: ПО4-5</p>		
3.	Тема 3. Методы приготовлени я сложных хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикат ов *	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-4.1 ПК-4.2	<p>ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1</p> <p>ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2</p> <p>ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3</p> <p>ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4</p> <p>ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5</p> <p>ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6</p> <p>ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7</p> <p>ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8</p> <p>ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9</p> <p>ПК-4.1</p>	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практичес кие задачи – деловая игра	Экзаменационн ые вопросы №№ 13-19 Задача №10-14

			Знать: 310 Уметь: У12 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-4.2 Знать:313, 314 Уметь: У12, У13 Иметь практический опыт: ПО5		
4.	Тема 4. Виды технологическ ого оборудования и производствен ного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении и сложных хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикат ов.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-4.1 ПК-4.2	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 ПК-4.1 Знать: 310 Уметь: У12 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-4.2 Знать:313, 314	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практическ ие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 20-28 Задача № 15-17

			Уметь: У12, У13 Иметь практический опыт: ПО6		
5.	Тема 5. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.*	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 ПК-4.1 Знать: 310 Уметь: У12 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-4.2 Знать: 313, 314 Уметь: У12, У13 Иметь практический опыт: ПО5 ПК-4.3 Знать: 317, 319 Уметь: У14, У15	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практические задачи – деловая игра	Экзаменационные вопросы №№ 29-39 Задача № 17-20

			Иметь практический опыт: ПО8		
6.	Тема 6. Актуальные направления в приготовлении и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 ПК-4.1 Знать: 310 Уметь: У12 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-4.2 Знать: 313, 314 Уметь: У12, У13 Иметь практический опыт: ПО5 ПК-4.3 Знать: 320, 322 Уметь: У16, У18	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практические задачи	Экзаменационные вопросы №№ 29-39 Задача № 15-18

			Иметь практический опыт: ПО8-10 ПК-4.4 Знать: 320, 322 Уметь: У16, У18 Иметь практический опыт: ПО8-10		
--	--	--	---	--	--

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

			компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или	1-3	

	при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.		
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок,	7-9	

	отсутствие логики изложения материала		уровень сформированности компетенции)
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей,	0-9	Неудовлетвор

	<p>обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</p>		<p>ительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)</p>
--	--	--	---

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
2. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
3. Понятие производственной программы кондитерского цеха
4. Назначение кондитерского цеха.
5. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
6. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий
7. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
8. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.

Задание 2. Тесты по теме

Тест № 1

Выберите правильные ответы

1. Какие продукты входят в песочное тесто?
 - а) Мука, яйца, молоко, кислота, сахар.
 - б) Мука, жир, яйца.
 - в) Дрожжи, сахар, сметана, яйца, аммоний.
 - г) Жир, яйца, мука, сахар, химические разрыхлители.
2. Изделия из слоеного теста.
 - а) Пирожное, профитроли, языки.
 - б) Кулебяки, торты, тарталетки.
 - в) Булочки, торты, эклеры, пирожное.
 - г) Кулебяки, торты, волованы, языки.
3. Какие изменения происходят при замесе дрожжевого теста?
 - а) Образование клейковины, клейстеризация крахмала, спиртовое брожение.
 - б) Набухание белков, образование клейковины, связывание влаги крахмалом адсорбционно, активизация дрожжей и ферментов.
 - в) Гидролиз сахаров, р-я меланоидинообразования.
 - г) Образование молочной к-ты, набухание белков, гидролиз сахара.
4. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?
 - а) Жир, белки яиц, сода.

б) Двууглекислая сода, наличие кислоты.

в) Дрожжи, аммоний, жир.

г) Кислота, жир, белки яиц.

5. При какой температуре выпекают заварное тесто?

а) 180 °С - 220 °С

б) 250 °С

в) 240 °С

г) 270 °С

6. Из каких продуктов приготавливают заварное тесто?

а) Мука, соль, сахар, вода, яйца.

б) Сахар, жир, соль, мука, молоко.

в) Яйца, жир, соль, мука, вода.

г) Кислота, мука, жир, яйца.

7. Продукты, используемые при приготовлении слоеного пресного теста.

а) Вода, соль, сода, мука, жир.

б) Мука, кислота, яйца, соль, вода, жир.

в) Мука, соль, яйца, вода.

г) Жир, кислота, соль, вода, сахар, мука.

8. Изделия из заварного теста?

а) Профитроли, пирожное «Эклер», булочка со сливками.

б) Пирожное «Эклер», пирожки, пончики.

в) Профитроли, пирожное, торты, ватрушки.

г) Торты, грибки для украшений, волованы.

9. Что является разрыхлителем в пряничном тесте?

а) Дрожжи, масло, двууглекислая сода,

б) Сода, двууглекислый аммоний, жир.

в) Аммоний, сода питьевая.

г) Дрожжи, двууглекислая сода.

10. Если изделие получилось бледным, причина может зависеть от:

а) Качества муки;

б) Содержания сахара;

в) Содержания соли;

г) Содержания ванилина;

д) Продолжительности замеса;

е) Температуры выпекания.

11. Какой крем не ароматизируется ни чем, кроме ванильной пудры и не подкрашивается?

а) Заварной

б) Масляный

в) Сливочный

г) Белковый

12. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

а) Сода, сливочное масло.

б) Сливочное масло, дрожжи.

в) Углекислый аммоний, дрожжи.

г) Дрожжи, взбитые белки, сливочное масло.

13. Как узнать готовность помадки?

- а) По свертыванию шарика.
- б) По изменению цвета.
- в) По вкусу.
- г) По консистенции.

14. Изделия из пресного сдобного теста?

- а) Сочни с творогом, пирожки, ватрушки
- б) Печенье, пирожное,
- в) Ватрушки, пирожки, языки.
- г) Коржи, ватрушки, булочки.

15. Какой фарш используют при приготовлении расстегаев?

- а) Мясной, рыбный, ливерный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами.
- б) Мясной, творожный, яблочный, ливерный.
- г) Рис с яйцом, из визиги, картофельный, грибной.
- д) Капустный, рыбный, фруктовый, творожный.

Тест № 2

Выберите правильные ответы

1. Для приготовления какого теста используют муку с содержанием клейковины 28-35%?

- а) Заварного;
- б) Бисквитного;
- в) Дрожжевого;
- г) Пресного сдобного.

2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?

- а) Опарный;
- б) Холодный;
- в) Мягкий;
- г) Бессолевой;
- д) Безопарный.

3. Какие виды бисквита Вы знаете?

- а) «Добуш»
- б) «Основной бисквит»;
- в) Холодный
- г) «Буше»;
- д) Ореховый;
- е) Масляный.

4. Чем лучше оформлять изделия из песочного теста?

- а) Крем сливочный, желе, фрукты, сироп.
- б) Крошка, помадка, крем, сироп.
- в) Желе, свежие и консервированные фрукты, белки взбитых яиц.
- г) Помадка, крем, фрукты, сироп.

5. При какой температуре выпекают изделия из слоеного теста?

- а) 180 °С – 200 °С
- б) 190 °С - 230 °С
- в) 210 °С – 250 °С

г) 260 °С

6. В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?

а) Если в тесто входят молочнокислые продукты.

б) Если в тесто не входят кисломолочные продукты.

7. Продукты, используемые при приготовлении слоеного пресного теста.

а) Вода, соль, сода, мука, жир.

б) Мука, кислота, яйца, соль, вода, жир.

в) Мука, соль, яйца, вода.

г) Жир, кислота, соль, вода, сахар, мука.

8. При замесе пресного теста для слоения необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы...

а) Тесто просолилось;

б) Тесто стало эластичным;

в) Тесто стало пышным.

9. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?

а) Биологическим.

б) Механическим.

в) Химическим.

г) Физический.

10. В чём заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?

а) Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.

б) Желтки и белки взбивают отдельно.

в) Сахара используют в 2 раза больше.

11. Для ароматизации какого теста применяют «Сухие духи».

а) Бисквитного.

б) Песочного.

в) Пряничного.

г) Заварного.

12. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?

а) 180°С

б) 100 – 110°С

в) 200°С

г) 230°С

13. Из каких продуктов готовят заварное тесто?

а) Мука, соль, сахар, вода, яйца.

б) Сахар, жир, соль, мука, молоко.

в) Яйца, жир, соль, мука, вода.

г) Кислота, мука, жир, яйца.

14. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

а) Сода, сливочное масло.

б) Сливочное масло, дрожжи.

в) Углекислый аммоний, дрожжи.

г) Дрожжи, взбитые белки, сливочное масло.

15. Какие операции включает приготовление помадки?

- а) Разморозка;
- б) Охлаждение;
- в) Варка сиропа;
- г) Размешивание;
- д) Взбивание;
- е) Созревание

Тест №3

Выберите правильные ответы

1. Из каких продуктов приготавливают заварное тесто?

- а) Мука, соль, сахар, вода, яйца.
- б) Сахар, жир, соль, мука, молоко.
- в) Яйца, жир, соль, мука, вода.
- г) Кислота, мука, жир, яйца.

2. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

- а) Сода, сливочное масло.
- б) Сливочное масло, дрожжи.
- в) Углекислый аммоний, дрожжи.
- г) Дрожжи, взбитые белки, сливочное масло.

3. С каким содержанием клейковины берут муку для приготовления песочного теста?

- а) 20-28%
- б) 30-35%
- в) 35-40%

4. Изделия из пресного сдобного теста?

- а) Сочни с творогом, пирожки, ватрушки.
- б) Печенье, пирожное,
- в) Ватрушки, пирожки, языки.
- г) Коржи, ватрушки, булочки.

5. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста?

- а) Гидролиз сахара, образование CO₂, образование клейковины.
- б) Карамелизация, брожение, гидролиз крахмала.
- в) Клейстеризация крахмала, брожение, гидролиз сахара, крахмала.
- г) Осахаривание крахмала, сбраживание сахаров, спиртовое, и молочнокислое брожение, образование CO₂.

6. Выберите стандартную влажность муки:

- а) 13,5%
- б) 14, 5%
- в) 15,5%
- г) 16, 5%

7. Выберите виды воздушно-орехового полуфабриката.

- а) Без орехов;
- б) Без муки;
- в) С мукой;
- г) С содой

8. Какой крем не ароматизируется ни чем, кроме ванильной пудры и не

подкрашивается?

- а) Заварной
- б) Масляный
- в) Сливочный
- г) Белковый

9. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста?

- а) Для изделий с небольшим содержанием сдобы.
- б) Для изделий с большим содержанием сдобы.
- в) Для изделий с начинкой.
- г) Для изделий без начинки.

10. От чего зависит припёк изделий из теста?

- а) От клейковины
- б) От количества, входящих в тесто продуктов и влажности муки.
- в) От температуры муки.

11. Из каких продуктов готовят крем «Зефир»?

- а) Яичные белки, сахарный песок, повидло, агар, вода.
- б) Сахар, яичные белки, агар, ванилин, кислота лимонная, вода.
- в) Сахар, яичные белки, ванильная пудра, вода.
- г) Сахар, яичные белки, ванильная пудра, варенье.

12. Какие фарши лучше использовать при изготовлении кулебяк?

- а) Мясной, рисовый, фруктовый.
- б) Капустный, ливерный, твороженный.
- в) Картофельный, мясной, из яиц.
- г) Мясной, рыбный, капустный.

13. Для ароматизации какого теста применяют «Сухие духи».

- а) Бисквитного.
- б) Песочного.
- в) Пряничного.
- г) Заварного.

14. Из чего состоит клейковина муки?

- а) Набухших крахмальных зёрен.
- б) Ферментов, крахмала.
- в) Белков муки – глиаина и глютенина.
- г) Минеральных веществ, крахмала.

15. Из какого теста приготавливают сочни?

- а) Заварного,
- б) Бисквитного,
- в) Дрожжевого.
- г) Пресного сдобного.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

Задание 2

2. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

3. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката.

Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству

Задание 3

2. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

3. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству

Тема 2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
3. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Задание 2 Контрольная работа

Вариант 1

1. Дайте определение термину: мука, *клейковина муки*, газообразующая способность муки
2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.
3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.
4. Какую роль играет желток яиц в приготовлении теста?
5. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог
6. Почему растительное масло редко используется для приготовления мучных кондитерских изделий?
7. Объясните сущность процесса разрыхления теста химическими разрыхлителями.
8. Какие ароматические вещества относятся к натуральным и синтетическим?
9. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?
10. Какие плоды относят к экзотическим?

Вариант 2

1. Охарактеризуйте показатели муки: влажность, запах, кислотность, клейковина муки, газообразующая способность муки
2. Какие процессы происходят с крахмалом при замесе и выпечке?
3. Укажите химический состав яиц (%): белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода
4. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок
5. Сливки какой жирности наиболее пригодны для взбивания?
6. Как сохранить творог длительное время свежим?
7. Какой из искусственных жиров по вкусовым качествам приближается к сливочному маслу?
8. Объясните сущность процесса разрыхления теста механическими разрыхлителями.
9. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях?
10. Перечислите красящие вещества следующие виды окраски: желтая, красная, коричневая, зеленая, синяя.

Вариант 3

1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?
2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.
3. Какие витамины содержатся в куриных яйцах? Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?
4. Составьте технологическую схему обработки яиц
5. Укажите химический состав молока (%): молочный жир, минеральные вещества, белки, ферменты молока, вода, молочный сахар (лактоза).
6. Какую роль играет жир в производстве мучных и кондитерских изделий?
7. Объясните сущность процесса разрыхления теста дрожжами.
8. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?
9. Какие синтетические красители запрещены к применению?
10. Укажите условия хранения орехов.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации
2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

Задание 2

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек
2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задание 3

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.
2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Тема 3. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий.
2. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий .
3. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
5. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.
6. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.
7. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.
8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
9. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.

Задание 2. Тесты по теме

Выберите правильные ответы

1. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:
 - 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной;
 - 4) без клейковины.
2. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
 - 1) 200-225⁰С;
 - 2) 250-300 ⁰С;
 - 3) 125-150 ⁰С;
 - 4) 100-120.

3. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара;
- 4) жидкости.

4. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода;
- 4) сливочное масло и мука.

5. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука;
- 4) ванильная пудра.

6. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки;
- 4) сметана.

7. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе;
- 4) патоке.

8. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке;
- 4) сметане.

9. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3 мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закаррамельизовать;
- 4) задекорировать.

10. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч;
- 4) 36 ч.

11. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется;
- 4) не изменяется.

12. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч;
- 4) 72 ч.

13. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.

14. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой;
- 4) воздушной массой.

15. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп;
- 4) ванильная пудра.

16. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков;
- 4) яичных желтков.

17. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой;
- 4) агаром.

18. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы;
- 4) ароматизаторы.

19. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;

- 2) кислоты;
- 3) жиров;
- 4) ароматической эссенции.

20. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200° С;
- 2) 5° С;
- 3) 70° С;
- 4) 25° С

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек

2.. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задание 2

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Задание 3

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

Задание 4

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Тема 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его

безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Задание 2. Тесты по теме

Тестовые задания 1

Выберите правильные ответы

1. Рабочими инструментами просеивателей являются...

- 1) планетарный редуктор;
- 2) сита различной конструкции;
- 3) предохранительная решетка;
- 4) загрузочный бункер.

2. Просеиватели предназначены для...

- 1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
- 2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
- 3) удаления из муки механических примесей, рыхления ее и насыщения воздухом;
- 4) перемешивания смеси компонентов.

3. Месильными органами в тестомесильной машине служат

- 1) станина;
- 2) кронштейн;
- 3) дежа;
- 4) лопасти.

4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

- 1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
- 2) дрожжевого теста;
- 3) слоённого теста;
- 4) песочного теста.

5. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?

- 1) разгрузочный патрубок;
- 2) загрузочный бункер;
- 3) платформа;
- 4) крыльчатка.

6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

- 1) электродвигатель отключается;
- 2) электродвигатель включается;
- 3) электродвигатель перемещается;
- 4) электродвигатель загружается.

7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?

- 1) прутковый (проволочный);

- 2) плоскорешётчатый;
- 3) крючкообразный;
- 4) четырёхлопастный.

8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.

- 1) бак;
- 2) загрузочный лоток;
- 3) рычаг переключения;
- 4) зонт.

9. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?

- 1) тестоворошители;
- 2) тестоокруглители;
- 3) тестомножители;
- 4) просеиватель.

10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

- 1) просеиватели;
- 2) тестомесы;
- 3) протирачные;
- 4) дозаторы крема.

Тестовые задания 2

Организация производства кондитерского цеха.

1. В помещении для обработки яиц применяют:

- 1) универсальный привод;
- 2) рефрактометр;
- 3) овоскоп;
- 4) темперирующую машину.

2. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

- 1) помещение для обработки яиц;
- 2) сервисная;
- 3) для просеивания муки;
- 4) для охлаждения готовых изделий.

3. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:

- 1) тестомесильную машину;
- 2) тестораскаточную машину;
- 3) взбивальную машину;
- 4) тестоделитель.

4. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

- 1) оцинкованное;
- 2) нержавеющей сталь;
- 3) деревянное;
- 4) пластиковое.

5. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

- 1) из слоённого;
- 2) дрожжевого;
- 3) песочного;
- 4) бисквитного.

6. Сырьё, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в....

- 1) кладовую суточного запаса;
- 2) помещение для просеивания муки;
- 3) помещение для обработки яиц;
- 4) экспедицию.

7. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....

- 1) заварного теста;
- 2) миндального теста;
- 3) слоеного теста;
- 4) песочного теста.

8. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...

- 1) тестомесильная машина;
- 2) взбивальная машина;
- 3) мармиты;
- 4) протирачная машина.

9. Варят сироп в...

- 1) наплитных котлах
- 2) противнях;
- 3) автоклавах;
- 4) таргалетницах.

10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- 3) ополаскивание и хранение;
- 4) сушка в сушильном шкафу.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

Задание 2

1. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации

2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

Задание 3

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задание 4

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Тема 5. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.
2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
5. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.
6. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.
7. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

Задание 2. Тесты по теме

Выберите правильные ответы

Вариант 1

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%;
- 4) 40%.

2. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
- 4) пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя,
- 4) студнеобразователя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования;
- 4) слоеобразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
- 4) миндаля.

6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) сладости,
- 4) хрупкости.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические,
- 4) жиры.

8. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
- 4) замораживают.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука;
- 4) сливочное масло.

10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, муку;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;

- 4) рафинадную пудру, крахмал.
11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический....
- 1) вкус;
 - 2) аромат;
 - 3) вид;
 - 4) консистенцию.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность;
 - 4) содержание посторонних примесей.
13. Что относится к желирующим веществам?
- 1) ванилин, эссенция;
 - 2) дрожжи;
 - 3) двууглекислый натрий;
 - 4) агар, желатин, пектин.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
 - 2) студней;
 - 3) меланоидинов;
 - 4) жженки.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...
- 1) уменьшается;
 - 2) увеличивается;
 - 3) минимальна;
 - 4) не имеет значения.
16. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).
- 1) мастика,
 - 2) пралине,
 - 3) марципан;
 - 4) грильяж.
17. Декорирование изделий это:
- 1) охлаждение до 20°C;
 - 2) нагревание до 120°C;
 - 3) расстойка;
 - 4) художественная отделка изделий.
18. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин;
 - 4) миоглобин.

19. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки»;
- 4) качество муки.

20. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется;
- 4) не наблюдается.

21. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной;
- 4) без клейковины.

22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225⁰С;
- 2) 250-300⁰С;
- 3) 125-150⁰С;
- 4) 100-120.

23. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара;
- 4) жидкости.

24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода;
- 4) сливочное масло и мука.

25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука;
- 4) ванильная пудра.

Вариант 2

1. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки;
- 4) сметана.

2. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе;
- 4) патоке.

3. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке;
- 4) сметане.

4. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3 мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закарамелизовать;
- 4) задекорировать.

5. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч;
- 4) 36 ч.

6. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется;
- 4) не изменяется.

7. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч;
- 4) 72 ч.

8. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.

9. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой;
- 4) воздушной массой.

10. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;

- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп;
- 4) ванильная пудра.

11. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков;
- 4) яичных желтков.

12. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой;
- 4) агаром.

13. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы;
- 4) ароматизаторы.

14. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров;
- 4) ароматической эссенции.

15. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200°C;
- 2) 5°C;
- 3) 70°C;
- 4) 25°C

16. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока;
- 4) сироп.

17. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля;
- 4) шоколада.

18. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;

- 2) кислой;
 - 3) нейтральной;
 - 4) водной.
19. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую;
 - 4) твердую.
20. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую;
 - 4) нежную.
21. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
 - 4) коржики, коврижки.
22. Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1) заварки;
 - 2) сиропа;
 - 3) опары;
 - 4) помады.
23. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
- 1) крахмалу;
 - 2) белкам;
 - 3) клетчатке;
 - 4) минеральным веществам.
24. Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
 - 2) 28%;
 - 3) 14,5%;
 - 4) 32%.
25. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным;
 - 4) трехфазным.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопасного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Задание 2

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

Задание 3

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Задание 4

1. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

2. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

Задание 5

1. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Тема 6 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикат

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.

2. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

3. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

4. Отделочные украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

5. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

6. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

7. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий

8. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских

Задание 2. Тесты по теме

Тестовые задания

Выберите правильные ответы

1. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%;
- 4) 100%.

2. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе;
- 4) пластичной системе.

3. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость;
- 4) вязкость.

4. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи;
- 4) двууглекислый натрий.

5. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;
- 2) сахарный сироп, молоко;
- 3) сливочное масло и яйцепродукты;
- 4) эссенция, коньяк.

6. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- 1) в 2 раза;
- 2) в 4-5 раз;
- 3) в 7 раз;
- 4) не увеличивается вообще.

7. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
- 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
- 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
- 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

8. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей;

4) ароматическая эссенция.

9. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;
- 4) желе.

10. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью;
- 4) пористостью.

11. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах;
- 4) консистенция.

12. Ромовая баба – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого;
- 4) слоеного.

13. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100° С
- 2) 28° С
- 3) 45° С;
- 4) 18° С.

14. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам;
- 4) сахарным полуфабрикатам.

15. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
- 4) содержит до 10% клейковины, 14,5%. 20%.

16. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;

- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
- 4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.

17. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров;
- 4) обезвоживание.

18. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет;
- 4) изменяет их количество.

19. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения;
- 4) измениться.

20. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло;
- 4) молоко.

21. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- 1) 100°C;
- 2) 75°C;
- 3) 45°C;
- 4) 200°C.

22. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
- 4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

23. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
- 4) марципановая масса.

24. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев;
- 4) 3 слоя.

25. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп;
- 4) патоку.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Задание 2

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Задание 3

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

1. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий.
2. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
3. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
5. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
6. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
7. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.

8. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
9. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
10. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
11. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
12. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
13. Основные критерии оценки качества теста.
14. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов.
15. Основные критерии оценки качества готовых сложных хлебобулочных изделий.
16. Основные критерии оценки качества готовых сложных мучных кондитерских изделий.
17. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий.
18. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
19. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
20. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
21. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.
22. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.
23. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.
24. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
25. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.
26. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
27. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
28. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
29. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.
30. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
31. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
32. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
33. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.
34. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.

35. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
36. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
37. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
38. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.
39. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.
40. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
41. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
42. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
43. Отделочные украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
44. Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
45. Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
46. Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
47. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
48. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
49. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
50. Основные характеристики основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Задачи к экзамену

Задача 1

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

Задача 2

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству

Задача 3

1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству

Задача 4

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

Задача 5

1. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации

2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

Задача 6

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задача 7

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Задача 8

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

Задача 9

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Задача 10

1. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

2. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

Задача 11

1. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задача 12

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

Задача 13

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката.

Задача 14

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

Задача 15

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката.

Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству

Задача 16

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Задача 17

1. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

2. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста

Задача 18

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задача 19

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций ватрушек венгерских если выход одной порции 85.

Задача 20

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаев с мясом, если выход одной порции 143г.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.

Лист актуализации Фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Макарь

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Макарь