

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

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.05.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

УДК620.2

ББК30.69

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

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств междисциплинарного курса МДК.05.01 разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств междисциплинарного курса МДК.05.01 размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Мустафаева К.К. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.05.01 для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 33 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2024 г.

Рекомендован к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаева Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2024 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2. Компонентный состав компетенций	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств	9
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене	13
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	15
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся	15
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся..	26
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	32

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 МДК.05.01 в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по междисциплинарному курсу МДК.05.01 включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; 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 ППССЗ; 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.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка / Наименование компетенции
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
Профессиональные компетенции			
ПК- 5.1: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	31 – требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 32-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	У1 – расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; У2- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	ПО1– в контроле качества и безопасности готовой продукции.
ПК-5.2: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	33- готовку, хранение отделочных полуфабрикатов для	У3- осуществлять приготовление, хранение отделочных	ПО2– осуществления приготовления, хранения

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК-5.3: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	34– готовку, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочные изделия и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;	У4– осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации хлебобулочные изделия и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;	ПО3– - осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;
ПК-5.4: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	35– готовку, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	У4– осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО4– осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК-5.5: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	36– - готовку, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	У5– осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с	ПО5– - осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного

видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК-5.6: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	37– разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	У6– осуществлять разработки, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПО6– осуществления разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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	Контролируе мые разделы, темы дисциплины	Код контро лируемо й компет енции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Классификаци я, ассортимент хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий сложного приготовлени я	ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-5.1 Знать: 31; 32 Уметь: У1; У2 Иметь практический опыт: ПО1- ПК-5.2 Знать: 32 Уметь: У2 Иметь практический опыт: ПО2-	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практичес кие задачи	Вопросы к дифференцирова нному зачету №№ 1-3; 17-19 Задача № 1-4
2.	Тема 2. Характеристи ка процессов приготовлени я, оформления и подготовки к реализации хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий	ПК-5.2 ПК-5.3	ПК-5.2 Знать: 32 Уметь: У2 Иметь практический опыт: ПО2 ПК-5.3 Знать: 34 Уметь: У4 Иметь практический опыт: ПО3	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; практическ ие задачи	Вопросы к дифференцирова нному зачету №№ 4-12; Задача № 5-10
3.	Тема 3. Организация и техническое оснащение работ	ПК-5.3 ПК-5.4	ПК-5.3 Знать: 34 Уметь: У4	– вопросы для обсуждения	Вопросы к дифференцирова

	по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Иметь практический опыт: ПО3 ПК-5.4 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: ПО4	; – тестовые задания; – практичес кие задачи – деловая игра	нному зачету №№ 13-19 Задача №10-14
4.	Тема 4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6	ПК-5.4 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: ПО4 ПК-5.5 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: ПО5 ПК-5.6 Знать: 37 Уметь: У7 Иметь практический опыт: ПО6	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практическ ие задачи	Вопросы к дифференцирова нному зачету №№ 20-28 Задача № 15-17

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися 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;	5	удовлетворительно

	2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.		
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

№ n/n	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 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 искавшие экономического содержания ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень)

	явления указаны не все существенные факторы.		сформированности 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 при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№	Критерии оценивания	Шкала оценок
---	---------------------	--------------

<i>n/n</i>		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
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 уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
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

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся	24-30	Отлично (высокий

	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.		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, 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.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

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

Задание 1. Перечень вопросов 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.
9. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных
10. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
11. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
12. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий.
13. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий .
14. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
15. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
16. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.
17. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.
18. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.
19. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
20. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.
21. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.

22. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
23. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
24. Отделочные украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
25. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
26. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
27. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий
28. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий

Задание 2. Тестовые задания

1 Выберите правильные ответы на вопрос

Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

2. Выберите правильные ответы на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

3 Установите соответствие между наименованием отделения и оборудованием.

Наименование отделения

1. Выпечное
2. Тесторазделочное

Наименование оборудования

- а) тестозакаточная,
- б) жарочно-пекарные шкафы,
- в) тестоделитель,
- г) тестоокруглитель,
- д) расстойные шкафы,
- е) пароконвектоматы,
- ж) тестоотсадочная

4. Установите соответствие между наименованием оборудования и для чего оно используется

Наименование оборудования

1. конвектоматы
2. температурная машина
3. отсадочная машина
4. сироповарочные машины

Для чего используется

а) для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста и масс
б) для приготовления сиропов, помадных, фруктовых и других масс
в) для плавления глазурей и шоколада и дальнейшего нанесения на кондитерские изделия,

г) для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий

5. Установите верную последовательность обработки яиц:

1. ополаскивают в проточной воде;
2. замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин;
3. дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным

раствором хлорамина в течение 5 мин;

4. обработка в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 - 45°C в течение 5-10 мин.

6. Какое оборудование устанавливают в помещении для обработки яиц?

7. Перечислите, из каких операций состоит технологический процесс приготовления кондитерских изделий?

8. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве

9. В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Холодильное оборудование обеспечивает _____ продуктов _____ на предприятиях общественного питания и является обязательным оборудованием для кафе, баров, _____

10. В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Назначение кондитерского цеха _____ разнообразных _____ и мучных _____ изделий.

11 Выберите правильный ответ на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

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

12 Выберите правильный ответ на вопрос

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.

13. Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

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

14. Установите соответствие между технологической операцией и методом приготовления полуфабриката для мучных кондитерских изделий:

Технологические операции

1. просеивание муки и приготовление (замес) теста
2. сборка торта

3. выпечка

4. оформления изделий после выпечки

Метод приготовления п/ф

а) глазирование шоколадом

б) приготовление дрожжевой суспензии, приготовление раствора соли

в) обработка паром

г) склейка пластов

15. Определите последовательность санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря:

1. просушивание и хранение в специально отведенном месте;

2. тщательная механическая очистка;

3. дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°C в течение 10 мин;

4. замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;

5. ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°C.

16 При какой температуре следует выпекать песочный полуфабрикат в виде пласта?

17. Что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?

18. Что не входит в рецептуру заварного полуфабриката?

19. Вставьте пропущенное слово.

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим _____, удерживает сахар.

20. Вставьте пропущенное слово.

Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает _____ теста.

21. Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

1) с небольшим содержанием клейковины;

2) со средним содержанием клейковины;

3) с большим содержанием клейковины.

22. Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

1) шоколад, пралине;

2) марципан, мастику;

3) сироп, помаду.

23. Выберите правильный ответ на вопрос

Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;

2) желатин, агар;

3) сироп инвертный, жженку, патоку

24. Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить

Сырье:

1. крахмал картофельный
2. повило, джем
3. ванильная эссенция
4. изюм

Продукты:

- а) Мармелад, варенье
- б) Крахмал кукурузный
- в) Цукаты
- г) Бренди или ликер

25. Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

1. Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;
2. Воду нагревают до 35-40 С;
3. Подготовка сырья;
4. Обминка;
5. Замес теста;
6. Брожение;
7. Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды,

предназначенных для замеса, и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем;

26. Что используют для химического разрыхления?
27. От чего зависит водопоглотительная способность муки?
28. Какой крем не используется для склеивания пластов?
29. Вставьте пропущенное слово

Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и _____, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

30. Вставьте пропущенное слово

Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту _____

- 31 Выберите правильные ответы на вопрос

Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?

- а) сахарную пудру;
- б) лимонную кислоту;
- в) патоку

32. Выберите правильные ответы на вопрос

Состав какой мастики входит крахмал?

- а) сахарной заварной;
- б) сахарной молочной;
- в) сахарной сырцовой.

33 Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением

Виды изделий

1. Чуррос
2. Пахлава

3. Тирамису

4. Макарон

5. Брауни

Регион происхождения

а) Турция,

б) Италия

в) Испания

г) США

д) Франция,

34. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием

Виды изделий

1. Пряничное изделие

2. Печенье

3. Вафельное изделие

4. Кекс

5. Рулет

6. Пирожное

7. Торт

Описание

а) Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %

б) Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.

в) Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее,

г) Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.

д) Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.

е) Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.

ж) Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.

35. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;

2) наливают в посуду воду;

3) доводят смесь до кипения;

4) кладут масло или маргарин, соль;

5) всыпают постепенно муку.

36. Укажите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий

37. Укажите основные органолептические показатели качества выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий.

38. Укажите сырье, которым можно заменить желатин.

39. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и

_____. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют

41. Выберите правильные ответы на вопрос

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

а) со слабой клейковиной;

б) со средней клейковиной;

в) с сильной клейковиной

42. Выберите правильные ответы на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

а) 200-225 °С;

б) 250-300 °С;

в) 125-150 °С.

43 Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

Наименование изделий

1. Вафли

2. Пряники

3. Кексы

4. Рулеты

5. Печенье

а) Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают в коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток до 3 месяцев.

б) Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях,

в) Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.

г) Хранят при температуре не более 20°С и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток

д) Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°С и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.,

44. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой

Виды изделий

1. Пироги со сладкой начинкой
2. Пирожки со сладкой начинкой
3. Печенье сухое
4. Печенье мягкое и жирное

Подача. сервировка

а) Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол сервируют мелкими десертными тарелками.

Индивидуальные приборы не используют.

б) Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.

в) Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.

г) Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот

45. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

1. заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
2. наливают в посуду воду;
3. доводят смесь до кипения;
4. кладут масло или маргарин, соль.
5. всыпают постепенно муку

46. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

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

48. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом.

49. Вставьте пропущенное слово.

При приготовлении бисквитного теста для уменьшения количества клейковины муку заменяют _____ в количеств 25%

50. Вставьте пропущенные слова.

Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: заваривание _____ и соединения с _____.

51. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

а) состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала);

б) состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).

52. Выберите правильные ответ на вопрос

Укажите верные условия хранения сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

а) выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении;

б) выпеченные изделия укладывают в чистые полимерные лотки хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.

53 Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:

Виды х/б изделий

1. Неупакованный хлеб из пшеничной муки
2. Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки
3. Мелкоштучные хлебобулочные изделия

Сроки хранения

- а) 16 часов
- б) 24 часа
- в) 36 часов

54. Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определение

Вид

1. Хлеб
2. Праздничный хлеб
3. Сдобное хлебобулочное изделие
4. Сложное сдобное хлебобулочное изделие

Определение

а) Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.

б) Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки

в) Хлебобулочное изделие массой более 500г,

г) Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами

55. Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

1. Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;
2. Воду нагревают до 35-40 С;
3. Подготовка сырья;
4. Обминка;
5. Замес теста;
6. Брожение;
7. Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды,

предназначенных для замеса, и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем;

56. Назовите способы разрыхления теста

57. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

58. Как подготавливают яйца к пуску в производство?

59. В заданиях заполните пропуски в предложениях

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и

_____ 60. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют

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

Задание 4

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 5

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 6

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 7

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 8

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 9

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 10

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 11

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 12

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 13

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

Задание 4. Вариант заданий для контрольных работ

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 изделий?

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.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень вопросов к дифференцированному зачету

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 дифференцированному зачету

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, $10 \text{ баллов} / 20 \text{ вопросов} = 0,5 \text{ баллов}$

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 отводится 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 объём 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.