

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

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 6 от 21 марта 2025 г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

«ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР»

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 «Освоение профессии 12901 Кондитер» разработан 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 «Освоение профессии 12901 Кондитер» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Мустафаева К.К. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 12901 Кондитер» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2025 г., 48 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 10 марта 2025 г.

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

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 февраля 2025 г., протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
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.....	10
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	10
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	19
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу 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	21
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	21
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	41
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	45

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 «Освоение профессии 12901 Кондитер» 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 «Освоение профессии 12901 Кондитер» 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 рецептов 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	31 – требования к безопасности хранения	У1 – Использовать лабораторное оборудование;	ПО1– в контроле качества и

мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	сложных холодных и горячих десертов; 32-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;; У2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов;	безопасность и готовой продукции.
ПК-5.2: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33- готовку, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	У3- осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПО2– осуществлен ия приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК-5.4: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	33– готовку, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	У4– осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации мучные кондитерские	ПО3– осуществлен ия приготовления, творческого оформления, подготовки

изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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, видов и форм обслуживания.	34– - готовку, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	У5– осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО4– - осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного 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	35– разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	У6– осуществлять разработки, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	ПО5– осуществлен ия разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	х 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	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 десертов и организация рабочего места для приготовления	ПК 5.1.	ПК 5.1. Знать: З1 Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1;	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания;	Экзаменационные вопросы №№ 1-3; 17-19 Задача № 1-4

	холодных и горячих десертов. Основные характеристик и основных продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд		ПК 5.1. Знать: З1 Уметь: У2 Иметь практический опыт: ПО1.	–практические задачи	
2.	Тема 2. Технология приготовления холодных и горячих десертов, сладких блюд и напитков	ПК 5.1. ПК-5.2	ПК 4.4. Знать: З3 Уметь: У3 Иметь практический опыт: ПО3; ПК 4.5. Знать: З4 Уметь: У4 Иметь практический опыт: ПО4. ПК 4.6. Знать: З5 Уметь: У5 Иметь практический опыт: ПО5.	–вопросы для обсуждения; – тестовые задания; –практические задачи	Экзаменационные вопросы №№ 1-3; 17-19 Задача № 1-4
3.	Тема 3. Тема Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских. Основные характеристик и продуктов и ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	ПК-5.2 ПК-5.3	ПК-5.2 Знать: З6 Уметь: У6 Иметь практический опыт: ПО6- ПК-5.3 Знать:З7 Уметь: У7 Иметь практический опыт: ПО7	–вопросы для обсуждения; – тестовые задания; –практические задачи	Экзаменационные вопросы №№ 1-3; 17-19 Задача № 1-4

4.	Тема 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК-5.4 ПК-5.5	ПК-5.4 Знать: 38 Уметь: У8 Иметь практический опыт: ПО8 ПК-5.5 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: ПО9	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; практически е задачи	Экзаменационны е вопросы №№ 4-12; Задача № 5-10
5.	Тема 5. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сладких блюд, и напитков.	ПК-5.5 ПК-5.6	ПК-5.6 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: ПО9 ПК-6.1 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: ПО10	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практически е задачи	Экзаменационны е вопросы №№ 29-39 Задача № 15-18

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)

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/ п</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 о 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 о 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

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
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)

			сти 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 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 объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности 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 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 компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	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,	10-12	Удовлетворите

	небрежное оформление		льно (приемлемый уровень сформированно сти 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	Неудовлетвори тельно (недостаточны й уровень сформированно сти 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	
		Количес тво 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 сформирован ности 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 сформирован ности 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	10-16	Удовлетворит ельно (приемлемый уровень сформирован ности компетенции)

	ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		
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

Тема 1. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления холодных и горячих десертов. Основные характеристики основных продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
3. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
4. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
5. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов
6. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
7. Технология приготовления простых и основных холодных десертов.

Задание 2. Тесты по теме

Тест № 1

Выберите правильные ответы

Температура подачи горячих сладких блюд:

а) 45°C;

б) 55°C;

в) 65°C;

г) 40°C.

2. Температура подачи мороженого:

а) 4-6°C;

б) 10-14°C;

в) 8-10°C;

г) 0-2°C.

3. Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:

а) холодной;

б) горячей;

в) тёплой.

4. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на

нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

5. Щербет-это десерт из:

- а) фруктов;
- б) молока;
- в) яиц.

6. Нугатин-это:

- а) карамель с добавлением орехов;
- б) атласная карамель;
- в) пластичная карамель.

7. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них

витамин:

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

8. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

9. С какой целью для приготовления напитков из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

10. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым;
- б) более сладким;
- в) кисло-сладким.

Тест № 2

Выберите правильные ответы

1. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в) сливы, абрикосы, вишню.

2. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

- а) 6...8 ч;

- б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
3. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
4. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
5. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
6. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
7. С какой целью для приготовления напитков из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
- а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
8. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу:
- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
9. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
10. Каковы масса и температура отпуска киселей?
- а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
 - б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.

Тест №3

Выберите правильные ответы

1. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
2. Укажите температуру подачи холодных десертов:
- а) $4-6^\circ\text{C}$;

б) 10-14 °С;

в) 16-18 °С;

г) 18-20 °С.

3. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина:

а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.

в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

4. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд:

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж.

5. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд:

а) 24 ч t 2-6 °С

б) 6 ч t 2-6 °С

в) 36 ч t -2 -4 °С

г) 12 ч t -2 -4 °С.

6. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису:

а) маскарпоне

б) сливочный

в) плавленый

г) гауда.

7. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:

а) охлаждение до 2 °С

б) охлаждение до 20 °С

в) выдерживание при комнатной температуре

г) замораживание.

8. Определите изделие по рецептуре:

Молоко

Сливки 33 %

Желатин

Сахарная пудра

Груша

Мандарин

а) Холодное суфле с фруктами

б) ванильное суфле

в) ягодный террин

г) фруктовое суфле.

9. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

а) посуда для взбивания имела следы воды или жира

б) сливки не были охлаждены

в) сливки использовались 20%

г) длительное взбивание.

10. Гранит с апельсином и лимоном-это:

- а) измельчённый фруктовый лёд
- б) замороженный измельчённый фруктовый лёд
- в) взбитое фруктовое желе
- г) желированное блюдо.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.
2. Выпишите продукты для приготовления 20 порций десерта «Пудинг яблочный с орехами».

Задание 2

1. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?
2. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового.

Задание 3

1. При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
2. Составьте алгоритм приготовления десерта «Панакота».

Тема 2. Технология приготовления холодных и горячих десертов, сладких блюд и напитков

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

Технология приготовления холодных десертов.

1. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов: плоды и ягоды.
2. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
3. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов.
4. Требования к качеству сложных холодных десертов.
5. Как производится отпуск холодных напитков?
6. Правила подачи сложных холодных десертов.
7. Какие плоды и ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
8. Какие требования предъявляются к компотам из свежих фруктов?

Технология приготовления горячих десертов.

1. Какова роль горячих сладких блюд?
2. Какое сырьё относится к основному при приготовлении сладких блюд?
3. Как подготовить сырьё для приготовления сладких блюд?
4. Каковы правила подачи горячих сладких блюд?
5. Каковы требования к качеству горячих сладких блюд?
6. Каковы условия хранения и реализации горячих сладких блюд?
7. Каковы особенности приготовления фондю?

Задание 2. Тесты по теме

Тестовые задания

Выберите правильные ответы

1. Укажите температуру подачи горячих десертов?

- а) 50 - 55 °С
- б) 70 - 75 °С
- в) 80 - 85 °С
- г) 30 - 45 °С

2. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»

- а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.
- б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.
- в) шоколадная стружка, вода, ванилин
- г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

3. Что такое фламбирование?

- а) приготовление пищи в условиях естественного огня (поджигание);
- б) запекание;
- в) варка, не допускающая кипения;
- г) жарка основным способом.

4. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при подаче кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

5. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного?

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

6. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) кофеин;
- г) эфирное масло.

7. В каких сладких блюдах содержится наибольшее количество витаминов ?

- а) горячих сладких блюдах
- б) железированных блюдах
- в) блюдах из свежих фруктов и ягод :
- г) кремах

8. При заказе горячего шоколада его не оказалось в наличии, ваше решение?

- а) отказать в заказе
- б) предложить шоколадный коктейль
- в) заменить шоколад какао (вкус очень похож) и замаскировать взбитыми сливками
- г) предложить другой напиток

9. Слово десерт имеет французское происхождение, что дословно переводится, как:

Варианты ответов

- а) «расчищать стол»
- б) «сладость»
- в) «сахар»
- г) «радость»

10. К горячим десертам относятся:

- а) фруктовые салаты
- б) железированные блюда
- в) фондю

Вариант 2

1. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на:

- а) снежки, фондю
- б) суфле, пудинги
- в) щербет
- г) террин

2. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

- а) сладкие
- б) шоколадные
- в) фруктовые
- г) белые

3. Укажите температуру подачи горячих десертов

- а) 50 - 55 °C
- б) 70 - 75 °C
- в) 80 - 85 °C
- г) 30 - 35 °C

4. Определите изделие по рецептуре:

Горький шоколад

Сливочное масло

Яйца

Сахар

Ликёр

Молоко

Мука

Разрыхлитель

Молотый миндаль

- а) фондю шоколадное
- б) шоколадные снежки
- в) суфле шоколадное
- г) суфле ванильное

6. К горячим десертам относятся:

- а) взбитые сливки
- б) желированные блюда
- в) каши сладкие

7. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.

- а) фондю
- б) фламбе
- в) гранит
- г) бланманже

8. Укажите, что относится к горячим десертам:

- а) пудинги
- б) сорбет
- в) пироги
- г) тирамису
- д) кексы

9. К какому виду десертов относится сплит?

- а) фруктовый десерт
- б) молочный десерт
- в) шоколадный десерт
- г) выпечка

10. Как называется, взбитое желе:

- а) желатин
- б) мусс
- в) суфле

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Гренки с плодами и ягодами». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций. Составьте подробное описание подачи блюда.

2. Составьте логическую цепочку: Стадии приготовления блюда «Шарлотка с яблоками».

Задание 2

1. Составьте технологическую схему приготовления «Шарлотки с апельсинами».

2. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 55 порций блюда «Гренки с фруктами», по 1 колонке сборника рецептов.

Задание 3

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Яблоки жаренные в тесте»
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Груши в сиропе»

Тема 3. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских. Основные характеристики продуктов и ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

8. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
9. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
10. Понятие производственной программы кондитерского цеха
11. Назначение кондитерского цеха.
12. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
13. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий
14. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
15. 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 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.

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 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.

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 CO_2 , образование клейковины.
- б) Карамелизация, брожение, гидролиз крахмала.
- в) Клейстеризация крахмала, брожение, гидролиз сахара, крахмала.
- г) Осахаривание крахмала, сбраживание сахаров, спиртовое, и молочнокислое брожение, образование CO_2 .

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 – глиадины и глюteniны.
- 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 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 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.

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 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

Тема 5 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сладких блюд, и напитков

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;

40 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 вопросов к зачету

1. Понятие о сладких (десертных) блюдах.
2. Актуальные направления оформления и подачи сложных холодных десертов.
3. Технология приготовления муссов.
4. Ассортимент, значение в питании десертных блюд.
5. Основные критерии оценки качества сложных холодных десертов.
6. Технология приготовления кремов.
7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертных блюд.
8. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
9. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.
10. Ассортимент сложных горячих десертов.
11. Органолептическая оценка готовности и качества сложных горячих десертов.
12. Технология приготовления горячих десертов.
13. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
14. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
15. Температурный и санитарный режим приготовления сложных горячих десертов.
16. Техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
17. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов.
18. Ассортимент и характеристика региональных горячих десертов.
19. Актуальные направления в приготовлении сложных десертов: методы молекулярной кухни (эспумизация, эмульсификация, сублимация).
20. Комбинированные способы приготовления сложных холодных десертов.
21. Технология приготовления декоративных украшений из шоколада.
22. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов из свежих фруктов, ягод.

23. Условия и сроки хранения сложных горячих десертов.
24. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, кондитерских изделий.
25. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
3. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
4. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
5. 10. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
6. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
7. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
8. Основные критерии оценки качества теста.
9. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий.
10. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.
11. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.
12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
13. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
14. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.
15. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
16. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
17. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
18. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
19. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
20. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.
21. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.
22. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
23. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

Тематика рефератов

1. Характеристика сырья для производства мучных и кондитерских изделий
2. Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении мучных кондитерских изделий.

3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
5. Технологический процесс приготовления песочного сдобного пресного теста и изделия из него.
6. Технологический процесс приготовления пряничного и вафельного теста и изделия из него.
7. Технологический процесс приготовления воздушного, миндального теста и изделия из него.
8. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, изделия из него.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него
10. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов, использование их.
11. Приготовление пирожных, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
12. Приготовление тортов, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
13. Приготовление восточных национальных изделий и сладостей, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.

Задачи к 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 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Методика оценивания выполнения тестов

Баллы	Оценка	Показатели	Критерии
8-10	«отлично»	1. Полнота выполнения тестовых заданий; 2. Своевременность выполнения;	Выполнено 85 % заданий предложенного теста, в заданиях открытого типа дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос.
6-7	«хорошо»	3. Правильность ответов на вопросы; 4. Самостоятельность тестирования; и т.д.	Выполнено 70 % заданий предложенного теста, в заданиях открытого типа дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.
3-5	«удовлет		Выполнено 51 % заданий предложенного

	воритель но»		теста, в заданиях открытого типа дан неполный ответ на поставленный вопрос, в ответе не присутствуют доказательные примеры, текст со стилистическими и орфографическими ошибками.
0-2	«неудовл етвори- тельно»		Выполнено менее 50 % заданий предложенного теста, на поставленные вопросы ответ отсутствует или неполный, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (терминах, понятиях).

Ситуационные задачи. Решение ситуационных задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) студента по решению практической ситуационной задачи.

Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

Задачи, требующие изучения значительного объема материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременно разбором результатов во время практических занятий. В данном случае решение ситуационных задач с глубоким обоснованием должно представляться на проверку в письменном виде.

При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации, правильность применения норм семейного права, способность обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки правоприменительного материала.

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 – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемого вопроса, приводит различные точки зрения, а также собственное понимание проблемы.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на занятиях, а также может быть использовано индивидуальное собеседование преподавателя со обучающимся по пропущенной теме.

При оценивании учитывается:

Подготовка реферативного сообщения

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии

его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в

постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (междисциплинарных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.

Шкала оценивания

«Отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена рассматриваемая проблема 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 недочёты. 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; 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 – зачета.

Зачет устный. Продолжительность 20-30 минут. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Зачет позволяет проверить способность обучающегося в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по задаваемым вопросам.

Оценивание ответа на зачете

Бинарная шкала	Показатели	Критерии
Зачтено	1. Полнота изложения теоретического материала; 2. Полнота и правильность решения практического задания;	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета 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.
	3. Самостоятельность ответа; 4. Культура речи.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских 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.
		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.

Не зачтено		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.
---------------	--	---

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.