

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f332609926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Практика **ПП 05.01 Производственная практика**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  К.К. Мустафаева, к.т.н.
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ
«21» 08 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	3
3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)	6
4.ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	8
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	15

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы производственной и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой производственной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) 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;

2) 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;

3) ПК 5.6 – Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Формой аттестации по производственной практике является **зачет с оценкой**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по производственной практике осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: З1 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 5.4
З2-- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	
З3 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Уметь:	
У1 – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста;	
У2 – приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	

<p>У3 – формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 – контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>Знать:</p>	<p>Организация и ведение</p>
<p>34 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>35 – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>	<p>/ПК 5.5</p>
<p>36 – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У4 – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>У5.- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	
<p>У6- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П2– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля</p>	

качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
Знать:	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 5.6
37 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
38 - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	
39 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Уметь:	
У7 - разрабатывать, изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У8 - разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Иметь практический опыт в:	
П3 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)

Элемент производственной практики	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическая работа	ПК 5.4; ПК 5.5. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, 34, У4, 35, У5, 36, У6	Зачетная работа	ПК 5.4; ПК 5.5. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, 34, У4, 35, У5, 36, У6
Тема 1.2. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39
Тема 1.3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептов.		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39

Раздел 2. Организация оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практическая работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39	Зачетная работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39
Тема 2.2 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39
Тема 2.3. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39
Раздел 3. Организация подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическая работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39	Зачетная работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39
Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39
Тема 3.3 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31, У1, П1, 32, У2, П2, 33, У3, П3, 34, У4, 35, У5, 36, У6, 37, У7, 38, У8, 39

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 5.4;

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильные ответы на вопрос

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

- А) сахарную пудру;
- Б) лимонную кислоту;
- В) патоку.

Задание №2 Выберите правильные ответы на вопрос

Состав какой мастики входит крахмал?

- А) сахарной заварной;
- Б) сахарной молочной;
- В) сахарной сырцовой.

Задание №3 Выберите правильные ответы на вопрос

Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?

- А) сахарную молочную;
- Б) сахарную заварную;
- В) сахарную сырцовую.

Задание №4 Выберите правильные ответы на вопрос

Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

- А) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
- Б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
- В) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

Задание №5 Выберите правильные ответы на вопрос

Сироп для заварного марципана уваривают до:

- А) среднего шарика;
- Б) мягкого шарика;
- В) твердого шарика.

Задание №6 Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий

- А) белковый заварной;
- Б) Шарлотт;
- В) заварной ванильный;
- Г) Новый;
- Д) Патиссьер.

Задание №7 Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением

	Виды изделий		Регион происхождения
1	Чуррос	А	Турция
2	Пахлава	Б	Италия
3	Тирамису	В	Испания
4	Макарон	Г	США
5	Брауни	Д	Франция

Задание №8. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием

	Виды изделий		Описание
1	Пряничное изделие	А	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %
2	Печенье	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.
3	Вафельное изделие	В	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.
4	Кекс	Г	Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.
5	Рулет	Д	Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.
6	Пирожное	Е	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.
7	Торт	Ж	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.

Задание № 9. 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.

Задание № 10. Определите порядок технологических операций по приготовлению песочных тортов:

- А) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- Б) приготовление песочного полуфабриката;
- В) склеивание пластов;
- Г) зачистка пластов;
- Д) отделки боковых сторон;
- Е) намазывание поверхности и боковых сторон;
- Ж) отделки поверхности торта.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Укажите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий

Задание №2 Укажите основные органолептические показатели качества выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий

Задание №3 Укажите сырье, которым можно заменить желатин

Задание №4 На какие 3 группы делиться мука в зависимости от содержания клейковины

Задание №5 Какими методами оценивают качество готовой продукции ежедневно на мелких предприятиях, не имеющих своей лаборатории?

Задание №6 Каким методом оценки качества устанавливают кислотность сливок.

Задание №7 Как влияет сахар на набухание белков муки?

Задание №8 Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате.

Задание №9 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и _____

Задание №10 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют _____

Формируемая компетенция: ПК 5.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ 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

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- А) 200-225 °С;
- Б) 250-300 °С;
- В) 125-150 °С.

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

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

- А) яйцепродуктов;
- Б) лимонной кислоты;
- В) сахара.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- А) сахар и разрыхлитель;
- Б) соль и сливочное масло;
- В) яйца и вода.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- А) яичные белки;
- Б) сахар;
- В) мука.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- А) сливочное масло;
- Б) сливки 36 % жирности;
- В) яичные белки.

Задание №7 Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

1	Вафли	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.
2	Пряники	Б	Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.
3	Кексы	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.
4	Рулеты	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 пергамин, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	Ж	Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°C и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.

Задание №8 Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой

	Виды изделий		Подача , сервировка
1	Пироги со сладкой начинкой	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.
2	Пирожки со сладкой начинкой	Б	Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.
3	Печенье сухое	В	Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.
4	Печенье мягкое и жирное	Г	Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот.

Задание №9. 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.

Задание №10. Определите верную технологическую последовательность приготовления пирожного корзиночка с фруктами «Манго»

1. из песочного теста выпекают корзиночки;
2. наполняют кремом манго;
3. глазируют гелем;
4. внутреннюю поверхность корзиночек глазируют шоколадом;
5. сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней;
6. ставят в холодильник для застывания;

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

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

Задание №2. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

Задание №3. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом.

Задание №4. При какой температуре выпекают бисквитное тесто.

Задание №5. Способ разрыхления бисквитного теста

Задание №6. Какой крем не ароматизируется ни чем, кроме ванильной пудры и не подкрашивается?

Задание №7. Из каких основных 3 этапов состоит приготовление слоеного теста

Задание №8. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

Задание №9. Вставьте пропущенные слова.

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

Задание №10. Вставьте пропущенные слова.

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

Формируемая компетенция: ПК 5.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 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).

Задание №2 Выберите правильный 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.

Задание №3 Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Укажите верные требования к безопасному хранению сдобных хлебобулочных изделий и хлеба

- А) нельзя хранить вместе с другими продуктами и материалами;
- Б) срок хранения изделий на предприятии исчисляется с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его потребителю – 6 – 50 часов;
- В) Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает 6-14 часов;
- Г) Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри хлебобулочного изделия не более 40 °С.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- А) 12,5%;
- Б) 16,5%;
- В) 15%.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- А) 25-35° С;

- Б) 45-50° С;
- В) 20-25° С;
- Г) 50-55° С.

Задание №6 Выберите правильные ответы на вопрос
Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- А) для удаления избытка углекислого газа;
- Б) для прекращения брожения;
- В) для равномерного распределения дрожжей;
- Г) для удаления этилового спирта.

Задание №7. Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:

	Виды х/б изделий		Сроки хранения
1	Неупакованный хлеб из пшеничной муки	А	16 часов
2	Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	Б	24 часа
3	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	В	36 часов

Задание №8. . Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением

	Вид		Определение
1	Хлеб	А	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.
2	Праздничный хлеб	Б	Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки
3	Сдобное хлебобулочное изделие	В	Хлебобулочное изделие массой более 500г
4	Сложное сдобное хлебобулочное изделие	Г	Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами

Задание №9. 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;

Задание №10. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

- 1) Смазывают яйцом.
- 2) На середину кладут фарш.

- 3) Готовое тесто нарезают на жгуты.
- 4) Выпекают при температуре 230 ... 240 °С в течение 7 ... 8 мин.
- 5) Формуют шарик массой 58 г.
- 6) Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- 7) Расстаивают в течение 5 мин.
- 8) Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- 9) Раскатывают лепешки.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

Задание №2. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

Задание №3. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

Задание №4. Назовите способы разрыхления теста

Задание №5. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

Задание №6. Как подготавливают яйца к пуску в производство?

Задание №7. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?

Задание №8. Какие основные данные должны быть указаны на маркировке мучных кондитерских изделий, отправляемых в торговую сеть?

Задание №9. Вставьте пропущенные слова

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: _____ и _____

Задание №10. Вставьте пропущенные слова

Способ приготовления дрожжевого теста выбирается в зависимости от количества добавляемой _____

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 5.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	В
	№ 5	А
	№ 6	А,Б,Г
	№ 7	1 - В, 2 - А, 3 - Б, 4 - Д, 5 - Г
	№ 8	1 - Б, 2 - А, 3 - Г, 4 - Д, 5 - В, 6 - Ж, 7 - Е
	№ 9	24351
	№ 10	БАГВЕДЖ
	Задания открытого типа	
	№ 1	Мука пшеничная, сахар, жиры, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, разрыхлители.
	№ 2	Форма, состояние поверхности, вид на разрезе, состояние мякиша, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция)
	№ 3	Пектин, Фулцелларан, Агар-агар
	№ 4	до 28%, 28-36%, 37 - 40%;
	№ 5	Органолептическими
	№ 6	Микробиологическим
	№ 7	снижает набухание белков
	№ 8	256 слоев
№ 9	Сливочного масла, сахара	
№ 10	Лимонную кислоту	
ПК 5.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	В
	№ 4	А
	№ 5	В
	№ 6	В
	№ 7	1- Д, 2-В, 3-Б, 4-Г, 5-А
	№ 8	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
	№ 9	24351
	№ 10	146253
	Задания открытого типа	
	№ 1	Белковый

	№ 2	в 2 раза
	№ 3	бчасов
	№ 4	180-220 °С
	№ 5	Механический
	№ 6	Сливочный
	№ 7	Замес теста, подготовка масла, слоеобразование
	№ 8	недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром
	№ 9	крахмалом
	№ 10	Заваривание муки, соединение с яйцами
ПК 5.6	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	А,Б,В
	№ 4	Б
	№ 5	А
	№ 6	А
	№ 7	1 – Б, 2 – В, 3 - А
	№ 8	1 – В, 2 – Г, 3 – Б, 4 - А
	№ 9	3721564
	№ 10	359268714
	Задания открытого типа	
	№1	с большим количеством сдобы;
	№2	тесто перебродило;
	№3	в 3 раза
	№4	Химический, биологический, механический
	№ 5	брожение теста;
	№ 6	Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают
	№ 7	Тесто приобретает однородную консистенцию и перестает прилипать к рукам.
	№ 8	дата, время выработки, режим и срок хранения;
№ 9	Безопарный, опарный	
№ 10	сдобы	

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.