

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:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**дисциплине «МДК.05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

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

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования

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

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ
« 21 » 08 20 23 г., протокол № 1

Зав. кафедрой *Чамит* Демурова А.Ф., д.т.н., проф.
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой *Чамит* Демурова А.Ф.
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины	6
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	6
3.2. Перечень заданий для текущего контроля	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	11
5. Критерии оценки	18

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента» 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 дисциплины МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента» 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 учебной дисциплине является **зачет в 7 семестре**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине 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:	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
31 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
32-- 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;	
33 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Уметь:	

У1 – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста;	<p>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</p> <p>/ПК 5.5</p>
У2 – приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
У3 – формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
Иметь практический опыт в:	
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;	
Знать:	
З4 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
З5 – 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;	
З6 – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Уметь:	
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;	
У5.- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
У6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление	

<p>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 качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>37 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>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</p>
<p>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;</p>	
<p>39 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У7 - разрабатывать, изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>У8 - 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>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П3 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента», направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	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	Письменная работа Устный опрос	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3	Экзаменационная работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Письменная работа Устный опрос Тестирование	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3	Экзаменационная работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3
Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 3.1.	Письменная	ПК 5.4; ПК	Экзаменационная	ПК 5.4; ПК

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	работа Устный опрос Тестирование	5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3	работа	5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3,
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Письменная работа Устный опрос Тестирование	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3	Экзаменационная работа	ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

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. 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 №4. 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 ил 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 п луфабрикатов, массой не более 150г.

Задание № 5. 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.

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. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и _____.

Задание №5. 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. 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°C и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.
4	Рулеты	г	Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	д	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 №4. 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 №5. 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.

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. Вставьте пропущенное слово.

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

Задание №5. 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. 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 №4. 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 №5. 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;

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Назовите способы разрыхления тест

Задание №2. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

Задание №3. Как подготавливают яйца к пуску в производство?

Задание №4 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и _____

Задание №5 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют _____

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 делится 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°C и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.
4	Рулеты	г	Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	д	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. Вставь пропущенные слова.

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

Задание №10. Вставь 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 правильный ответ 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 правильный ответ 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 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 тест

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. Вставь пропущенные слова

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: _____ и _____

Задание №10. Вставь пропущенные слова

Способ приготовления дрожжевого теста выбирается в зависимости от количества добавляемой _____

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

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 ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 5.4	Задания закрытого типа		
	№ 1	б	
	№ 2	а	
	№ 3	1-в,2-а,3-б,4-д,5-г	
	№ 4	1-б,2-а,3-г,4-д, 5-в, 6-ж,7-е	
	№ 5	24351	
	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	сливочного масла, сахара	
	№ 5	лимонную кислоту	
	ПК 5.5	Задания закрытого типа	
		№ 1	а
		№ 2	а
№ 3		1- д, 2-в, 3-б, 4-г, 5-а	
№ 4		1-б, 2-а, 3-г, 4-в	
№ 5		24351	
Задания открытого типа			
№ 1		белковый	
№ 2		в 2 раза	
№ 3		бчасов	
№ 4		крахмалом	
№ 5		заваривание муки, соединение с яйцами	
ПК 5.6		Задания закрытого типа	
		№ 1	а
		№ 2	а
	№ 3	1-б, 2-в, 3-а	
	№ 4	1 – в, 2 – г, 3 – б, 4 - а	
	№ 5	3721564	
	Задания открытого типа		
	№ 1	Химический, биологический, механический	
	№ 2	брожение теста;	
	№ 3	Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают	
	№ 4	сливочного масла, сахара	
	№ 5	лимонную кислоту	

**КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
КОМПЕТЕНЦИЙ**

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 5.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	а
	№ 3	б
	№ 4	в
	№ 5	а
	№ 6	абг
	№ 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, Фурцелларан, 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	6часов
	№ 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	опарный, безопарный	
№ 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.