

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лидинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2022 14:56:01
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

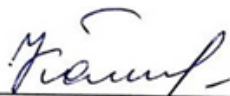
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование специальности)

Уровень подготовки

СПО на базе основного общего образования

Разработчик


(подпись)

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

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ППОПиТ
« 20 » 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. кафедрой


(подпись)

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

Зав. выпускающей кафедрой


(подпись)

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

г. Махачкала 2022

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>Организация и ведение</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>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных</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>категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 5.6</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.