

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:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3316b9926

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

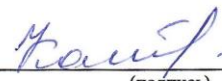
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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 **УП 05.01. Учебная 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	3
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.1 Контроль и оценка освоения учебной 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 учебной практики 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

Программой учебной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 5.1 – Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.2 - Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3 – Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной практике УП 05.01. 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 5.1
З1 – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов;	
З2-- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	
Уметь:	
У1 – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	
У2 – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	
У3 – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование,	

<p>выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 – Организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>Знать:</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 5.2</p>
<p>33 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	
<p>34 – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	
<p>35 – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>36 – 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>37 – 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,</p>	

отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
Знать:	<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 5.3</p>
38- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
39 - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
310 - 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;	
Уметь:	
У7 - 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;	
У8 -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	
У9 - 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; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	
Иметь практический опыт в:	
П3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/
Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1. 1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Практическая работа	ПК 5.1 31, У1, П1	Зачетная работа	ПК 5.1 31, У1, П1
Тема 1.2. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.		ПК 5.1 32, У2, П1		ПК 5.1 32, У2, П1
Тема 1.3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур.		ПК 5.1 32, У3, П1		ПК 5.1 32, У3, П1
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 5.2 33- 34, У4-У5, П2	Зачетная работа	ПК 5.2 33- 34, У4-У5, П2
Тема 2.2 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическая работа	ПК 5.2 34 - 35, У5, П2	Зачетная работа	ПК 5.2 34 - 35, У5, П2
Тема 2.3 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур,	Практическая работа	ПК 5.2	Зачетная работа	ПК 5.2

справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		36 – 37, У6, П2		36 – 37, У6, П2
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 5.3 38 – 39, У7, П3	Зачетная работа	ПК 5.3 38 – 39, У7, П3
Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическая работа	ПК 5.3 39 – 310, У7-8, П3	Зачетная работа	ПК 5.3 39 – 310, У7-8, П3
Тема 3.3 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическая работа	ПК 5.3 38 – 310, У7-9, П3	Зачетная работа	ПК 5.3 38 – 310, У7-9, П3

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 5.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильные ответы на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

Задание №2 Выберите правильные ответы на вопрос

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

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

Задание №3 Выберите правильные ответы на вопрос

Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

Задание №4 Выберите правильные ответы на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

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

Задание №5 Выберите правильные ответы на вопрос

Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

Задание №6 Выберите правильные ответы на вопрос

Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Задание №7 Установите соответствие между наименованием отделения и оборудованием.

№ п/п	Наименование отделения	Наименование оборудования
1	выпечное	а) тестозакаточная,
2	тесторазделочное	б) жарочно-пекарные шкафы, в) тестоделитель, г) тестоокруглитель, д) расстойные шкафы, е) пароконвектоматы, ж) тестоотсадочная

Задание №8. Установите соответствие между наименованием оборудования и для чего оно используется

№ п/п	Наименование оборудования	Для чего используется
-------	---------------------------	-----------------------

1.	конвектоматы	а) для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста и масс
2.	температурная машина	б) для приготовления сиропов, помадных, фруктовых и других масс
3.	отсадочная машина	в) для плавления глазурей и шоколада и дальнейшего нанесения на кондитерские изделия,
4	сироповарочные машины	г) для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий

Задание № 9. Установите верную последовательность обработки яиц

1	ополаскивают в проточной воде;
2	замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин;
3	дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина в течение 5 мин;
4	обработка в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 - 45°C в течение 5-10 мин.

Задание № 10. Укажите правильную последовательность проверки оборудования перед началом работы

1	проверить правильность сборки
2	проверить работу холостого хода
3	убедиться в исправности оборудования, его крепления
4	проверить электрическую защиту заземления
5	проверить санитарное состояние

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Перечислите, из каких операций состоит технологический процесс приготовления кондитерских изделий?

Задание №2 Какое оборудование устанавливают в помещении для обработки яиц?

Задание №3 Перечислите оборудование, которое устанавливают в помещении для охлаждения и отделки изделий

Задание №4 В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?

Задание №5 Тестомесильная машина предназначена для замешивания?

Задание №6 Формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы используют для?

Задание №7 В кондитерском цехе изготавливают широкий ассортимент изделий из?

Задание №8 Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве

Задание №9 В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

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

Задание №10 В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Назначение кондитерского цеха _____ разнообразных _____ и мучных _____ изделий.

Формируемая компетенция: ПК 5.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

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

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.)

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

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

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

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

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:




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

Задание №7 Установите соответствие между технологической операцией и методом приготовления полуфабриката для мучных кондитерских изделий

	Технологические операции		Метод приготовления п/ф
1	просеивание муки и приготовление (замес) теста	а	глазирование шоколадом
2	сборка торта	б	приготовление дрожжевой суспензии, приготовление раствора соли
3	выпечка	в	обработка паром
4	оформления изделий после выпечки	г	склейка пластов

Задание №8 Установите соответствие между видом кондитерских изделий и их упаковкой, предназначенной для приготовления, транспортировки и хранения данных изделий.

1	Кейкпопсы	а	
---	-----------	---	--

2	Торты и пирожные	б	
3	Мафины, капкейки	в	
4	Кексы весовые и пироги	г	

Задание №9. Определите последовательность санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря:

1	просушивание и хранение в специально отведенном месте;
2	тщательная механическая очистка;
3	дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°C в течение 10 мин;
4	замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;
5	ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°C.

Задание №10. Определите последовательность операций перед началом безопасной эксплуатации механического оборудования

1	работу пускорегулирующей аппаратуры и приборов на холостом ходу;
2	надежность заземляющих соединений;
3	работу и состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов;
4	исправность защитных средств;
5	наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
6	отсутствие посторонних предметов внутри или вокруг оборудования;
7	наличие резиновых ковров;

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. При какой температуре следует выпекать песочный полуфабрикат в виде пласта?

Задание №2. Чего не содержит слоеный полуфабрикат в отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных?

Задание №3. Что не входит в рецептуру заварного полуфабриката?

Задание №4. Что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?

Задание №5. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к какой системе?

Задание №6. Что используют при приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов?

Задание №7. Из какого полуфабриката изготавливают пирожное «Картошка обсыпная»?

Задание №8. Какое оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате?

Задание №9. Вставьте пропущенное слово.

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

Задание №10. Вставьте пропущенное слово.

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

Формируемая компетенция: ПК 5.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- 1) шоколад, пралине;
- 2) марципан, мастику;
- 3) сироп, помаду.

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

- 1) с небольшим содержанием клейковины;
- 2) со средним содержанием клейковины;
- 3) с большим содержанием клейковины.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- 2) желатин, агар;
- 3) сироп инвертный, жженку, патоку.

Задание №7. Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить

	Сырье		Продукты
1	Крахмал картофельный	а	Мармелад, варенье
2	Повидло, джем	б	Крахмал кукурузный
3	Ванильная эссенция	в	Цукаты
4	Изюм	г	Бренди или ликер.

Задание №8. 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 пергамин, 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 №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 проверки оборудования в кондитерском цехе перед началом работы

1	проверить правильность сборки
2	проверить работу холостого хода
3	убедиться в исправности оборудования, его крепления
4	проверить электрическую защиту заземления
5	проверить санитарное состояние

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к какой системе?

Задание №2. Что используют для химического разрыхления?

Задание №3. От чего зависит водопоглотительная способность муки?

Задание №4. Какой крем не используется для склеивания пластов?

Задание №5. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина

Задание №6. При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Задание №7. Что такое клейстеризация крахмала?

Задание №8. Как влияет сахар на набухание белков муки?

Задание №9. Вставьте пропущенное слово

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

Задание №10. Вставьте пропущенное слово

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

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

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 5.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	2
	№ 2	1
	№ 3	3
	№ 4	2
	№ 5	1
	№ 6	1
	№ 7	1- б, д, е; 2- а, в, г, ж
	№ 8	1-г, 2-в, 3-а, 4-б
	№ 9	2431
	№ 10	54312
	Задания открытого типа	
	№ 1	подготовка сырья, приготовление теста, формование изделий, выпечка, приготовление полуфабрикатов, отделка кондитерских изделий
	№ 2	овоскоп, четырехсекционная ванна
	№ 3	Холодильное оборудование
	№ 4	при изменении технологического процесса, при получении нового оборудования, после несчастных случаев
	№ 5	теста различного состава т консистенции
	№ 6	выпекания кексов, пудингов, пирогов, тортовых заготовок
	№ 7	дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного, заварного теста.
	№ 8	20 г
	№ 9	сохранность, питания, ресторанов
	№ 10	производство, хлебобулочных, кондитерских
ПК 5.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	2
	№ 2	1
	№ 3	1
	№ 4	1
	№ 5	3
	№ 6	1
	№ 7	1-б, 2-г, 3-в, 4-а
	№ 8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а
	№ 9	24351
	№ 10	7234561
	Задания открытого типа	

	№ 1	200-225 °С
	№ 2	сахара
	№ 3	сахар и разрыхлитель
	№ 4	мука
	№ 5	пластично-вязкой
	№ 6	сироп, помаду
	№ 7	обрезок от бисквитного полуфабриката
	№ 8	256 слоев
	№ 9	пенообразователем
	№ 10	влажность
ПК 5.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	2
	№ 2	3
	№ 3	1
	№ 4	2
	№ 5	3
	№ 6	1
	№ 7	1-б, 2-а, 3-г, 4-в
	№ 8	1-ж, 2-в, 3-б, 4-г, 5-а
	№ 9	3217564
	№ 10	54321
	Задания открытого типа	
	№1	пластично-вязкой
	№2	соду и углекислый аммоний
	№3	влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
	№4	крем белковый
	№ 5	Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока
	№ 6	Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно $16\% - 14,5\% = 1,5\%$. т.е. муки должной быть на 1,5 % больше. $40 + 40 \cdot 1,5:100 = 40,6$ кг Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг
	№ 7	нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
	№ 8	снижает набухание белков
№ 9	рассыпчатость	
№ 10	пористость	

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.