

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Технология производства кондитерских изделий»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчет потребности и рационального расхода мучного пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; - пользоваться нормативной документацией; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. 	6 семестр очная форма обучения	Занятия лекционного и лабораторного типа	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум, круглый стол, решение задач, экзамен
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику мучного сырья для кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент кондитерских изделий; - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество поступающего мучного сырья и готовой продукции; - проводить расчет потребности и рационального расхода мучно- 	6 семестр очная форма обучения	Занятия лекционного и лабораторного типа	устный опрос, тестирование, реферат, семинар, коллоквиум, круглый стол, решение задач, экзамен

		<p>го пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий;</p> <p>-пользоваться нормативной документацией;</p> <p>Владеть:</p> <p>- основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p> <p>- <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</i></p>			
ПК-14	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодовоовощеводства и овощеводства	<p>Знать:</p> <p>- характеристику плодовоовощного сырья для кондитерских изделий;</p> <p>Уметь:</p> <p>- оценивать качество поступающего плодовоовощного сырья и готовой продукции;</p> <p>- проводить расчет потребности и рационального расхода плодовоовощного пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий;</p> <p>Владеть:</p> <p>- <i>способностью реализовывать технологии переработки продукции плодовоовощеводства и овощеводства</i></p>	6 семестровая форма обучения	Занятия лекционного и лабораторного типа	устный опрос, тестирование, реферат, семинар, коллоквиум, круглый стол, решение задач, экзамен

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Устный опрос для проведения входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Тестирование	Исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполне-	Перечень вопросов для тестирования

		ния испытуемым ряда специальных заданий.	
4	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Перечень вопросов для коллоквиума
5	Устный опрос	Оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень вопросов для устного опроса
6	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
7	Решение задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
8	Семинар	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для семинара
9	Лабораторная работа (производственное задание)	Один из видов самостоятельной работы студентов, целью которой является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента.	Перечень лабораторных работ (заданий)
10	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1.	Основное сырье для кондитерского производства.	ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса для проведения входного контроля	1
				темы для реферата	1
			10	тестовые задания	
2.	Дополнительное сырье для кондитерского производства.	ПК-4, ПК-14		вопросы для коллоквиум	1
				устный опрос	1
				темы для реферата	1
			10	тестовые задания	
3.	Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.	ОПК-4, ПК-4, ПК-12		решение задач	1
				устный опрос	1
				вопросы для круглого стола	1
			20	тестовые задания	
4.	Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	ОПК-4, ПК-4, ПК-12		устный опрос	1
				вопросы для круглого стола	1
			10	тестовые задания	
5.	Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
				вопросы для семинара	1
6.	Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		коллоквиум	
			10	тестовые задания	1
				вопросы для устного опроса	1
7.	Производство карамели.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
8.	Производство конфет.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
9.	Производство ириса.	ОПК-4, ПК-4,		вопросы для уст-	1

		ПК-14		ного опроса	
			10	тестовые задания	
10.	Производство мармелада.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
11.	Производство пастилы и зефира.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
12.	Производство драже.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
13.	Производство халвы.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
14.	Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.	ОПК-4, ПК-4, ПК-14		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
			(неудовлетворительно)	(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	опк-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции опк-4 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции опк-4 Обосновывает	знать: - характеристику мучного сырья для кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент кондитерских изделий; - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; - способы отделки и	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

<p>ет элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>варианты оформления кондитерских изделий</p>					
	<p>уметь: - проводить расчет потребности и рационального расхода мучного пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; -пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Обучающийся не умеет оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Не полностью сформировано умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>	
	<p>владеть: - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p>	<p>Обучающийся не владеет основными профессиональными навыками технологии производства м кондитерских изделий.</p>	<p>Не полностью владеет основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p>	<p>Успешное и системное владение способностью использовать технические средства и технологии хранения с учетом экологических последствий их применения в пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере хранения продукции</p>	

						питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов хранения производства продукции питания
ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	знать: - характеристику мучного сырья для кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент кондитерских изделий; - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество поступающего мучного сырья и готовой продукции; - проводить расчет потребности и рационального расхода мучного пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; -пользоваться нормативной документацией; 	<p>Обучающийся не умеет оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Не полностью сформировано умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
		<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</i> 	<p>Обучающийся не владеет основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p>	<p>Не полностью владеет основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.</p>	<p>Успешное и системное владение способностью использовать технические средства и технологии хранения с учетом экологических последствий их применения в пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере хранения продукции питания, обосновывать принятие конкретного техническо-</p>

						го решения при разработке новых технологических процессов хранения производства продукции питания
ПК-14 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодовоовощеводства и овощеводства	ПК-14 Реализует технологий переработки продукции плодовоовощеводства и овощеводства	знать: - характеристику плодовоовощного сырья для кондитерских изделий	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		уметь: - оценивать качество поступающего плодовоовощного сырья и готовой продукции; - проводить расчет потребности и рационального расхода плодовоовощного пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецепту-	Обучающийся не умеет оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру к	Не полностью сформировано умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой про-	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дис-

		ру кондитерских изделий	мучных кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;	рецептуру мучных кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;	дукции, составлять рецептуру мучных кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;	циплины.
		владеть: - <i>способностью реализовывать технологии переработки продукции плодородства и овощеводства</i>	Обучающийся не владеет основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.	Не полностью владеет основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий.	Успешное и системное владение способностью использовать технические средства и технологии хранения с учетом экологических последствий их применения в пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере хранения продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов хранения производства продукции питания

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Вопросы входного контроля знаний (устный опрос)

1. Опарный способ производства пшеничного теста.
2. Безопарный способ производства пшеничного теста.
3. Показатели, влияющие на выход теста и хлеба.
4. Влияние клейковины на хлебопекарные показатели пшеницы. Классы сырой клейковины мягкой пшеницы. Группы качества клейковины по ИДК.
5. Приготовление жидкой и густой закваски без заварки.
6. Приготовление ацидофильной закваски и КМКЗ.
7. Приготовление заварки для закваски.
8. Приготовление жидкой и густой закваски с заваркой.
9. Приготовление жидкой и густой опары.
10. Приготовление теста ускоренными способами.
11. Технология производства ржаного хлеба. Блок-схема производства.
12. Технология производства хлебов смешанной валки (на примере хлеба Крестьянский). Блок-схема производства.
13. Технология производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта. Блок-схема производства.
14. Технология производства батона Солнечный. Блок-схема производства.
15. Болезни хлеба.
16. Дефекты хлеба.
17. Охлаждение, хранение и черствение хлеба на предприятии.
18. Характеристика пшеничной муки (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка пшеничной муки
19. Характеристика ржаной муки (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка ржаной муки.
20. Дрожжи хлебопекарные (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка дрожжей.
21. Поваренная соль, вода (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка соли, воды.
22. Дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка дополнительного сырья..
23. Техно-химический контроль за качеством сырья для производства хлебобулочных изделий.
24. Техно-химический контроль за качеством промежуточных продуктов при производстве хлебобулочных изделий.
25. Техно-химический контроль за готовой хлебобулочной продукцией.
26. Определение влажности хлебобулочных изделий и полуфабрикатов.
27. Определение кислотности хлебобулочных изделий и полуфабрикатов.
28. Определение пористости хлебобулочных изделий.
29. Определение органолептических показателей хлебобулочных изделий.
30. Способы улучшения качества хлебобулочных изделий..
31. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
32. Брожение полуфабрикатов (опары, закваски, теста). Процессы, происходящие при брожении полуфабрикатов.
33. Разделка теста.
34. Промежуточная и окончательная расстойка тестовых заготовок.
35. Формование тестовых заготовок.

36. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий.
37. Приемка основного и дополнительного сырья на предприятиях.
38. Унифицированная рецептура хлебобулочных изделий. Правила составления
39. Производственная рецептура хлебобулочных изделий. Правила составления.
40. Пути снижения себестоимости при производстве хлебобулочных изделий.
41. Характеристика спиртового брожения.
42. Характеристика молочно-кислого брожения.
43. Технология получения светлого ржаного солода для производства кваса.
44. Технология получения ферментированного(красного) ржаного солода для производства кваса.
45. Технология получения солода для производства этилового спирта.
46. Технология получения этилового спирта.
47. Технология получения кваса.
48. Технология получения коньяка.
49. Технология получения плодово-ягодных вин.
50. Технология получения ликеров.
51. Технология получения медовухи.
52. Технология получения пива из ячменного солода.
53. Технология получения безалкогольных газированных напитков.
54. Технология получения шампанского.
55. Технология получения водки.

Вопросы для устного опроса

по теме «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста»

1. Использование меланжа при производстве мучных кондитерских изделий.
2. Использование прессованных дрожжей при производстве теста для пирогов.
3. Технология производства пшеничной опары.
4. Технология производства пшеничного теста безопарным способом.
5. Технология производства пшеничного теста опарным способом.
6. Технология расстойки тестовых заготовок при производстве сдобного теста.
7. Технология расстойки тестовых заготовок при производстве пирожков с повидлом.
8. Влияние жиров на свойства теста.
9. Влияние сахара на свойства теста.
10. Биохимические процессы в тесте, происходящие при выпечке.

Вопросы для устного опроса

по теме «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста»

1. Виды пряников.
2. Характеристика сырцового и заварного пряничного теста.
3. Технология формирования теста для торта «Прага».
4. Характеристика готового изделия - кекс «Весенний» и «Российский».
5. Технология приготовления кекса «Диабетический».
6. Сырье и его характеристика для приготовления кексов на химических разрыхлителях.
7. Этапы приготовления ромовой бабы.
8. Особенности приготовления слоеного бездрожжевого теста.
9. Особенности приготовления теста для торта «Наполеон».

10. Особенности приготовления слойки с повидлом.

Вопросы для устного опроса

по теме «Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек»

1. Особенности производства песочного печенья.
2. Особенности производства Тульских пряников.
3. История производства пряников.
4. История производства печенья.
5. Способы оформления пряников.
6. История производства коврижек.
7. Особенности производства сырцовых пряников.
8. Содержание клейковины для замеса песочного печенья.
9. Химический разрыхлитель для пряников
10. Способы отделки поверхности печенья.

Вопросы для устного опроса

по теме «Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов»

1. Технология приготовления и использования сиропа
2. Технология приготовления и использования помады
3. Технология приготовления и использования желе
4. Технология приготовления и использования кремов
5. Технология приготовления и использования посыпки
6. Технология приготовления и использования глазури
7. Технология приготовления и использования мастики
8. Технология приготовления и использования марципана
9. Технология приготовления и использования карамели
10. Технология приготовления и использования кандира.

Вопросы для семинара

по теме «Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек»

1. Технологические условия замеса теста для сахарного печенья.
2. Формование теста в зависимости от структуры и консистенции.
3. Технология упаковки печенья.
4. Характеристика орехового печенья.
5. Характеристика галет и крекеров.
6. Изделия из песочного теста.
7. Тиражирование пряников.
8. Технология приготовления коврижек.
9. Технология приготовления заварных пряников.
10. Технология приготовления сырцовых пряников.

Вопросы для коллоквиума

по теме

«Дополнительное сырье для кондитерского производства»

1. Влияние жира на структуру теста.
2. Применение фруктов в кондитерском производстве.
3. Применение ягод в кондитерском производстве.

4. Использование разрыхлителей теста в кондитерском производстве.
5. Ароматические вещества, применяемые в кондитерском производстве.
6. Вкусовые вещества, применяемые в кондитерском производстве.
7. Подготовка желатина к использованию.
8. Подготовка агар-агара к использованию в кондитерском производстве.
9. Применение сгущенного молока в кондитерском производстве.
10. Применение сахарной пудры в хлебобулочном производстве.

Примерный перечень рефератов

по теме «Основное сырье для производства кондитерских изделий»

1. Характеристика пшеничной муки, ее применение в кондитерском производстве.
2. Характеристика ржаной муки, ее применение при производстве пряников.
3. Характеристика прессованных дрожжей, их применение.
4. Характеристика поваренной пищевой соли, ее применение.
5. Характеристика воды, ее применение.
6. Характеристика белого сахара, его применение.
7. Характеристика сухих дрожжей, их применение.
8. Характеристика овсяной муки, ее применение.
9. Характеристика яиц, их применение.
10. Характеристика молока, ее применение.

Примерный перечень рефератов

по теме «Дополнительное сырье для производства кондитерских изделий

1. Характеристика кукурузного крахмала и применение.
2. Характеристика картофельного крахмала и применение.
3. Характеристика инвертного сиропа и применение.
4. Характеристика меда и применение.
5. Характеристика ароматизаторов и применение.
6. Характеристика эмульгаторов и применение.
7. Характеристика стабилизаторов и применение.
8. Характеристика натуральных пищевых красителей и применение.
9. Характеристика искусственных пищевых красителей и применение.
10. Характеристика нетрадиционных видов сырья и применение.

Перечень тем для лабораторных работ

1. Анализ основного сырья для кондитерского производства.
2. Анализ дополнительного сырья для кондитерского производства.
3. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста (пирог, ватрушка, плюшки).
4. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (слойки, кексы, торты).
5. Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.
6. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.
7. Производство карамели.
8. Производство конфет.
9. Производство ириса.
10. Производство мармелада.
11. Производство зефира.

12. Производство драже.
13. Производство халвы.
14. Производство шоколада, шоколадных изделий.

Комплект расчетных задач

по теме

«Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста»

1. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления теста для пирога по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 2000г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 30г, сахар 40г, маргарин столовый 90г. Влажность мякиша 43%. Двухфазный способ производства теста.
2. Рассчитайте количество воды необходимое для долива в дежу при производстве теста для ватрушки по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 1500г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 20г, сахар 30г, маргарин столовый 90г. Влажность мякиша 42%. Однофазный способ производства теста.
3. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления плюшки «Московская» по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 500г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 5г, сахар 110г, масло сливочное(жирность 72,5%) 70г, меланж 6г, молоко (жирность 3.2%) 150г. Влажность мякиша 44%. Однофазный способ производства теста.
4. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления теста для пирожков с повидлом по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 500г, дрожжи прессованные 6г, пищевая поваренная соль 6г, сахар 4г. Влажность мякиша 45%. Однофазный способ производства теста.
5. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления опары при производстве теста для пирожков с конфетюром по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 200г, дрожжи прессованные 2г, пищевая поваренная соль 3г, сахар 4г. Влажность мякиша 44%. Однофазный способ производства теста.
6. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления плюшки «Московская» по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 550г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 5г, сахар 110г, масло сливочное(жирность 72,5%) 70г, меланж 6г, молоко (жирность 3.2%) 150г. Влажность мякиша 45%. Однофазный способ производства теста.
7. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления плюшки «Московская» по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 500г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 5г, сахар 110г, масло сливочное(жирность 72,5%) 70г, меланж 6г, молоко (жирность 3.2%) 150г. Влажность мякиша 44%. Двухфазный способ производства теста.
8. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления плюшки по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 200г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 10г, сахар 70г, маргарин столовый 90г. Влажность мякиша 44%. Двухфазный способ производства теста.
9. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления плюшки по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 100г, дрожжи прессованные 2г, пищевая поваренная соль 2г, сахар 5г, маргарин столовый 8г. Влажность мякиша 44%. Однофазный способ производства теста.
10. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления теста для пирога по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 1800г, дрожжи прессованные 75г, пи-

щевая поваренная соль 35г, сахар 100г, масло растительное 200г. Влажность мякиса 44%. Однофазный способ производства теста.

Комплект разноуровневых тестов

Инструкция по выполнению тестовых заданий

1. Задание закрытой формы. Выберите номер правильного ответа

Вопрос: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Ответ: **3.**

2. Задание на установление правильной последовательности

Вопрос: Последовательность операций при производстве плюшки «Московская»:

- 1) подготовка сырья
- 2) выпечка сформованных тестовых заготовок
- 3) замес теста
- 4) деление теста на куски - округление и кратковременная расстойка
- 5) брожение – обминка - дображивание теста
- 6) раскатка тестовых заготовок
- 7) нанесение слоя масла и посыпка сахаром раскатанного теста
- 8) формование тестовых заготовок
- 9) окончательная расстойка тестовых заготовок и нанесение яичной глазури

Ответ: **1,3,5,4,6,7,8,9,2.**

3. Задание на дополнение.

Вопрос: При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

Ответ: **Меланоидинов.**

4. Задание на установление правильного соответствия.

Вопрос:	Вид потерь массы изделия:	Процент потерь массы изделия:
	1) Усушка	А) 1%
	2) Упек	Б) 2-4%
	3) Распыл	В) 8-16%

Ответ: **1Б, 2В, 3А.**

Комплект разноуровневых тестов

по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий»

1. Пороговый уровень

А. ЗНАТЬ

1. Каким показателем пищевой ценности могут быть, преимущественно, охарактеризованы кондитерские изделия?

- а) энергетическая ценность;
- б) биологическая ценность жиров;
- в) биологическая ценность белков.

2. Какой коэффициент рекомендуется использовать для углеводов при расчете энергетической ценности кондитерских изделий?
- 7ккал/г;
 - 4ккал/г;
 - 3ккал/г.
3. В каком кондитерском изделии наибольшее содержание калия?
- карамель леденцовая;
 - халва;
 - шоколад;
 - какао порошок.
4. Какая среднесуточная физиологическая потребность в пищевых волокнах учитывается при определении пищевой ценности кондитерских изделий?
- 20;
 - 25;
 - 30.
5. Укажите среднесуточную физиологическую потребность человека в энергии, принятую в РФ:
- 2000 ккал;
 - 2300 ккал;
 - 2750 ккал;
 - 2500 ккал.
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
- 12 ч;
 - 24 ч;
 - 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
- минеральные;
 - белковые;
 - органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
- 100 С;
 - 55 С;
 - 40 С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- яйцепродукты и мука;
 - сахар и мука;
 - крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
- 55 С;
 - 200 С;
 - 120 С.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
- 1) животного;
 - 2) молочного;
 - 3) гидрогенизированного.
12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность.
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
- 1) ограничивают и повышают;
 - 2) повышают и понижают;
 - 3) снижают и понижают.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
 - 2) студней;
 - 3) меланоидинов.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
- 1) уменьшается;
 - 2) увеличивается;
 - 3) минимальна.
16. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;
 - 3) в холодной воде.
17. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
18. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
19. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
20. 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.
21. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
22. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
23. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
24. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
25. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
26. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе.
27. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке.
28. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамельизовать.
29. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1) 12.ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 6 ч.
30. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
 - 2) повышается;
 - 3) изменяется.

Б. УМЕТЬ

31. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля.
32. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
 - 2) кислой;
 - 3) нейтральной.
33. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
34. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
35. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
36. Безопасный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным.
37. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
- 1) пропионовокислородное;
 - 2) молочнокислое;
 - 3) масляно-кислородное.
38. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%.
39. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе.
40. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость.

В. ВЛАДЕТЬ

41. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;
 - 2) 1 ч;
 - 3) 48 ч.
42. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- 1) повышается в 4 раза;
 - 2) понижается в 4 раза;
 - 3) не меняется.
43. Сырцовая глазурь называется:
- 1) рисовальной массой;
 - 2) сахарной массой;
 - 3) белковой массой.
44. Для приготовления сахарной мастики применяется
- 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп.
45. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
46. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
- 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
47. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
48. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
49. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200 °С;
 - 2) 50 °С;
 - 3) 70 °С
50. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.

2. Повышенный уровень

А. ЗНАТЬ

1. Для механического способа разрыхления используют:
 - 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи.
2. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
 - 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцопродукты.
3. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
 - 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.
4. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей.
5. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
 - 1) минеральную;
 - 2) клейковину;
 - 3) патоку;

6. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
 - 2) гигроскопичностью;
 - 3) стекловидностью.
7. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- 1) цвет;
 - 2) вкус;
 - 3) запах.
8. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- 1) бисквитного;
 - 2) песочного;
 - 3) дрожжевого.
9. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- 1) 100 °С
 - 2) 28 °С
 - 3) 45 °С.
10. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- 1) сахарному сиропу;
 - 2) пенам;
 - 3) кондитерским массам.
11. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.
12. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
 - 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
 - 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.
13. Клейстеризация крахмала это:
- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 - 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.
14. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- 1) снижает набухание белков;
 - 2) увеличивает набухание белков;
 - 3) не влияет.
15. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться;
 - 2) увеличиться;
 - 3) не имеет значения.
16. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки;
 - 2) сметана;

- 3) сливочное масло.
17. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- 1) 100 °С;
 - 2) 75 °С;
 - 3) 45 °С.
18. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
19. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.
20. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:
- 1) 1000 слоев;
 - 2) 256 слоев;
 - 3) 50 слоев.
21. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- 1) сахарную пудру;
 - 2) лимонную кислоту;
 - 3) инвертный сироп.
22. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитуую из ... и сахара.
- 1) яиц;
 - 2) яичных желтков;
 - 3) яичных белков.
23. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- 1) прослойки;
 - 2) покрытия;
 - 3) ароматизации.
24. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- 1) какао-бобов;
 - 2) миндаля;
 - 3) фруктовой подварки.
25. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
- 1) карамельную;
 - 2) бисквитную;
 - 3) яичную.
26. 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%.
27. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
- 1) упругопластично - вязкой;
 - 2) пластично-вязкой;

- 3) слабоструктурированной.
28. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
- 1) повышенной температуре;
 - 2) пониженной температуре;
 - 3) комнатной температуре.
29. Для химического разрыхления используют:
- 1) прессованные дрожжи;
 - 2) соду и углекислый аммоний;
 - 3) пузырьки воздуха.
30. Водопоглощательная способность муки зависит от:
- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
 - 2) содержания в ней крахмала;
 - 3) содержания сахара, влажности муки.

Б. УМЕТЬ

31. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
 - 2) желатин, агар;
 - 3) сироп инвертный, жженку, патоку.
32. Сахаристым кондитерским изделием называется кондитерское изделие с содержанием сахара не менее
- 1) 40%
 - 2) 30%
 - 3) 20%
 - 4) 50%
33. Десерт из взбитых с сахаром яичных белков
- 1) пастила
 - 2) безе
 - 3) помадка
34. Кондитерское изделие, приготовленное путем уваривания сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом
- 1) жженка
 - 2) карамель
 - 3) нуга
35. Влажность карамельной массы не более
- 1) 10%
 - 2) 1%
 - 3) 3%
 - 4) 5%
36. Кондитерское изделие, приготовленное из фруктов, варёных с сахаром с добавлением загустителя и вкусовых добавок .
- 1) мармелад
 - 2) пастила
 - 3) рахат-лукум

4) джем

37. Властность пастилы не более

1) 25%

2) 15%

3) 10%

38. К сахаристым кондитерским изделиям относится (укажите 2 верных ответа)

1) ирис, карамель

2) пастила, песочное печенье

3) безе, крем

4) пряник, вафли

39. Содержание ягод в сиропе варенья

1) 45-55%

2) 20-30%

3) 50-65%

40. Срок хранения цукатов при температуре от 0 до 18 °С не более

1) 6 мес.

2) 2-4 мес.

3) 12 мес.

4) 1 мес.

В. ВЛАДЕТЬ

41. Содержание сухих веществ в конфитюре

1) 50-60%

2) 70-75%

3) 80-90%

4) 15-20%

42. Виды мармелада в зависимости от сырья. Укажите неверный ответ.

1) жележный

2) фруктово-ягодный

3) фруктовый

4) жележно-фруктовый

43. Виды пастилы. Укажите неверный ответ.

1) клеевая

2) заварная

3) жележная

44. Сроки хранения шоколада

1) 1-2 мес.

2) 2-3 нед.

3) 2-3 мес.

4) 12 мес.

45. Влажность готового сахаро-паточного сиропа

1) 30%

2) 20%

3) 15%

4) 25%

46. Виды отделки карамели

1) глазирование, дражирование

2) тиражирование, купажирование

3) гляенцевание, купажирование

4) кондирование, тиражирование

47. Нарушение технологии производства карамели ведет к

1) засахариванию

2) липкой поверхности

3) наличие посторонних привкусов и запахов

4) трещины на поверхности, нечеткий рисунок, заусенцы, отбитые углы карамели

48. Сколько процентов сахара входит в состав конфет

1) 50-70%

2) 65%

3) 45-90%

4) 90%

49. Способы приготовления марципана. Укажите неверный ответ.

1) заварной

2) сырой

3) сырцовый

50. Основное сырьё для производства халвы

1) сахар, орехи, жир, пенообразователь, добавки (изюм, цукаты)

2) сахар, орехи, пенообразователь, добавки (изюм, цукаты)

3. Продвинутый уровень

А. ЗНАТЬ

1. Влажность халвы не более

1) 4%

2) 5%

3) 10%

4) 7%

2. Желейно-фруктовый мармелад бывает

1) формовой

2) резной

- 3) пат
3. При какой температуре и относительной влажности воздуха хранится мармелад
- 1) 5-10 °С, влажность 70-75%
 - 2) 15-20 °С, влажность 70-75%
 - 3) 15-20 °С, влажность 80-85%
 - 4) 5-10 °С
4. Как называют красный пищевой краситель
- 1) кармин
 - 2) тартразин
 - 3) индигокармин
5. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...
- 1) вкус;
 - 2) аромат;
 - 3) вид.
6. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве
- 1) сахар
 - 2) ксилит
 - 3) мед, патока
 - 3) сахарная пудра
7. Соотношение воды и сахара в жженке (вода:сахар)
- 1) 1:2
 - 2) 3:1
 - 3) 2:1
 - 4) 1:3
8. На какие группы подразделяют кондитерские изделия
- 1) сахаристые (сахарные) и мучные
 - 2) сахаристые и мучнистые
9. Как называется кондитерское изделие приготовленное путем смешения жареных орехов и сахарного сиропа
- 1) нуга
 - 2) халва
 - 3) грильяж
10. Виды грильяжа (укажите 2 верных ответа)
- 1) твердый
 - 2) мягкий
 - 3) жидкий
11. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
- 1) пряники
 - 2) торты и пирожные
 - 3) печенье
13. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом
- 1) 6 часов
 - 2) 7 часов
 - 3) 10 суток

14. Сроки хранения сахарного затяжного печенья

- 1) 3 дня
- 2) 15 дней
- 3) 1-6 месяцев

15. Какой группы кремов не существует

- 1) сливочные
- 2) железные
- 3) заварные
- 4) белковые

16. Срок хранения оттаянного меланжа

- 1) 24 ч
- 2) 6-8 ч
- 3) 3-4 ч
- 4) 1 ч

17. Патока карамельная является:

- 1) антикристаллизатором;
- 2) пластификатором;
- 3) ароматизатором.

18. Меланж это:

- 1) яичный порошок;
- 2) замороженная смесь желтков и белков;
- 3) диетические яйца.

19. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический... .

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид.

20. Соотношение сырья в бисквитном тесте (яйца:сахар:мука)

- 1) 1:1:1
- 2) 2:1:1
- 3) 2:3:1
- 4) 1:3:2

21. В зависимости от технологии приготовления и степени измельчения шоколад подразделяют на (указать 2 верных ответа)

- 1) обыкновенный
- 2) десертный
- 3) горький

22. Температура и относительная влажность воздуха при хранении шоколада

- 1) 5-22 °С, влажность не более 70%
- 2) 5-22 °С, влажность более 70%
- 3) 7-15 °С, влажность 65%
- 4) 20-25 °С, влажность 45%

23. Температура плавления яблочной кислоты

- 1) 100 °С
- 2) 90 °С
- 3) 130 °С
- 4) 75%

24. Желтый пищевой краситель

- 1) сафлор
- 2) жженка
- 3) сок апельсина
- 4) отвар кофе

25. Влажность при хранении орехов

- 1) 80%
- 2) 75%
- 3) 70%
- 4) 65%

26. Запрещенные пищевые добавки

- 1) E600-E699
- 2) E240, 211
- 3) E100-E183

27. Влажность помадки основной

- 1) 12%
- 2) 20%
- 3) 15%
- 4) 17%

28. При какой температуре проводят темперирование

- 1) 30-32 °С
- 2) 33-34 °С
- 3) 22-25 °С
- 4) 15-17 °С

29. До какой температуры уваривают сахар с водой при производстве крема «Гляссе»

- 1) 130-140
- 2) 120-130 °С
- 3) 100-120 °С
- 4) 118-120 °С

30. Сколько времени размораживают растительные сливки

- 1) 3 ч
- 2) 24 ч
- 3) 15 ч
- 4) 12 ч

Б. УМЕТЬ

31. Срок хранения заварного крема

- 1) 6 ч
- 2) 12 ч
- 3) 24 ч
- 4) 1 мес.

32. Содержание жира в масляном бисквите

- 1) 10-15%
- 2) 19-20%
- 3) 20-25%

33. Сколько существует способов прослаивания теста

- 1) один
- 2) два
- 3) три
- 4) четыре

34. Признаки готовности опары

- 1) опара сильно поднимается, активность образования пузырьков увеличивается, интенсивность брожения увеличивается, кислотность опары 4-5 °Н
- 2) опара сильно поднимается, активность образования пузырьков снижается, интенсивность брожения снижается, кислотность опары 3-4 °Н
- 3) опара немного опадает, активность образования пузырьков снижается, интенсивность брожения стихает, кислотность 3-3,5 °Н

- 4) опара немного опадает, активность образования пузырьков снижается, интенсивность брожения увеличивается, кислотность 3-3,5 °Н
35. Что относится к основному сырью для производства мучных кондитерских изделий (укажите 2 верных ответа)
- 1) сахар
 - 2) мука
 - 3) соль
 - 4) яйца
36. Как определить готовность помады
- 1) на тонкую нить шарик
 - 2) на мягкий шарик
 - 3) на твердый шарик
37. Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе
- 1) сырцовые
 - 2) заварные
38. Желе получилось матовое, без глянца. Причины
- 1) много патоки и кислоты
 - 2) мало патоки и кислоты
 - 3) мало кислоты, не добавлена патока
 - 4) мало кислоты
39. Сколько времени набухает агар при производстве желе на его основе
- 1) 2-3 ч
 - 2) 4-5 ч
 - 3) 1 ч
 - 4) 40 мин.
40. Влажность песочного полуфабриката
- 1) 10%
 - 2) 3%
 - 3) 5,5%
 - 4) 6%

В. ВЛАДЕТЬ

41. Способы разрыхления бездрожжевого теста (укажите 2 верных ответа)
- 1) химический
 - 2) механический
 - 3) биологический
42. Из сколько этапов состоит приготовление дрожжевого безопарного теста
- 1) семь
 - 2) пять
 - 3) девять
 - 4) восемь

43. Улучшают вкус, цвет, создают пористость при производстве теста
- 1) молочные продукты
 - 2) жир
 - 3) яйца
 - 4) крахмал
44. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования
45. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
46. Температура хранения карамельной патоки
- 1) 8-12 °С
 - 2) 4-5 °С
 - 3) 15-18 °С
 - 4) 9-11 °С
47. Процентное содержание глюкозы в натуральном мёде
- 1) 37%
 - 2) 2%
 - 3) 18%
 - 4) 36%
48. Влажность хранения сухих дрожжей
- 1) 8-9%
 - 2) 5-7%
 - 3) 3-5%
 - 4) 10-12%
49. Соотношение компонентов при использовании ванилина в кондитерском производстве (спирт-ректификат:порошок)
- 1) 3:2
 - 2) 2:1
 - 3) 1:3
 - 4) 2:3
50. Температура плавления молочной кислоты
- 1) 20 °С
 - 2) 21 °С
 - 3) 18 °С
 - 4) 19 °С

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Классификация сахаристых кондитерских изделий.
2. Классификация мучных кондитерских изделий.
3. Классификация основного сырья в кондитерском производстве.
4. Классификация дополнительного сырья в кондитерском производстве.
5. Технология производства ириса.
6. Технология производства вафельных изделий.
7. Технология производства кексов.

8. Технология производства восточных мучных кондитерских изделий (Рахат-лукум).
9. Технология производства шоколада.
10. Технология производства халвы.
11. Технология производства сырцовых пряников.
12. Технология производства заварных пряников.
13. Технология производства шоколадных конфет.
14. Технология производства мармелада.
15. Технология производства драже.
16. Технология производства щербета.
17. Технология производства карамельных изделий.
18. Технология производства тортов.
19. Технология производства печенья.
20. Технология получения зефира.
21. Мука. Подготовка к использованию.
22. Крахмал. Подготовка к использованию.
23. Сахар, мед, патока. Подготовка к использованию.
24. Яйца и яичные продукты. Подготовка к использованию.
25. Молоко и молочные продукты. Подготовка к использованию.
26. Жиры, масло, маргарин. Подготовка к использованию.
27. Фрукты и ягоды. Подготовка к использованию.
28. Вкусовые и ароматические вещества. Подготовка к использованию.
29. Пищевые красители. Подготовка к использованию.
30. Желирующие вещества. Подготовка к использованию.
31. Орехи и мак. Подготовка к использованию.
32. БАД. Подготовка к использованию.
33. Химический способ разрыхления бездрожжевого теста.
34. Механический способ разрыхления бездрожжевого теста.
35. Биологический способ разрыхления дрожжевого теста.
36. Технология производства изделий из дрожжевого опарного теста (сдоба Лесной хоровод).
37. Технология производства изделий из теста с отсдобкой (Ромовая баба).
38. Технология производства изделий из дрожжевого безопарного теста (Ватрушки).
39. Технология производства изделий из дрожжевого слоеного теста (Слойка с марципаном).
40. Технология производства изделий из сдобного пресного теста (Сочни с творогом).
41. Виды бездрожжевого теста.
42. Технология производства изделий из слоеного пресного теста (Языки слоеные).
43. Технология производства изделий из воздушного теста (Печенье воздушное).
44. Технология производства изделий из миндального теста (Печенье миндальное).
45. Технология производства изделий из заварного теста (профитроли).
46. Технология приготовления бисквита основного(с подогревом).
47. Технология приготовления бисквита буше (холодным способом).
48. Способы производства масляного бисквита.
49. Технология производства песочного полуфабриката.
50. Технология приготовления сиропов.
51. Технология приготовления жженки.
52. Технология приготовления помады.
53. Технология приготовления кремов.
54. Технология приготовления сахарной мастики.
55. Технология приготовления глазури, кандира
56. Технология приготовления марципана.
57. Технология приготовления посыпок.

58. Порядок расчета рецептов в кондитерском производстве.
 59. Виды брака сахаристых кондитерских изделий, причины и пути их устранения.
 60. Виды брака мучных кондитерских изделий, причины и пути их устранения.

Типовой образец экзаменационного билета

ФГБОУ ВО «Ульяновский ГАУ»	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 По дисциплине <u>Технология производства кондитерских изделий</u> Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Факультет <u>АЗР иПП</u> Курс <u>3</u> Кафедра биологии, химии, технологии хранения и переработки продукции растениеводства
---	---

1. Мука. Подготовка к использованию.
2. Технология производства изделий из заварного теста (Профитроли).
3. Рассчитайте количество воды необходимое для приготовления плюшки «Московская» по рецептуре: мука пшеничная хлебопекарная 500г, дрожжи прессованные 20г, пищевая поваренная соль 5г, сахар 110г, масло сливочное(жирность 72,5%) 70г, меланж 6г, молоко (жирность 3.2%) 150г. Влажность мякиша 44%. Однофазный способ производства теста.

Преподаватель _____ Ф.А. Мударисов
 (подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 19г.

Зав. кафедрой _____ В.И. Костин

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

Критерии рейтинговых оценок по курсу

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59
Не удовлетворительно	менее 45%

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы

Экзамен	40	30	30	100	10
---------	----	----	----	-----	----

Если обучающийся набирает не менее 45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия обучающегося выставить ему оценку «удовлетворительно» без его участия в процедуре экзамена. В случаях несогласия обучающегося с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Если обучающийся набирает не менее 60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия обучающегося выставить ему оценку «хорошо» без его участия в процедуре экзамена. В случаях несогласия обучающегося с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Если обучающийся набирает не менее 80 баллов по итогам текущего и рубежного контроля (при условии проставления преподавателем 10 поощрительных баллов), преподаватель имеет право с согласия обучающегося выставить ему оценку «отлично» без его участия в процедуре экзамена.

Обучающийся, набравший по итогам текущего и рубежного контроля менее 35 возможных баллов или пропустивший более 50 % практических (семинарских, лабораторных) занятий, до экзамена по данной дисциплине не допускается. В этом случае по разрешению декана он изучает не освоенные им темы, выполняет соответствующие задания в сроки, установленные деканатом для ликвидации задолженностей. Баллы, полученные таким образом, прибавляются к количеству баллов, набранных студентом в семестре.

Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,
самостоятельность выполнения анализов,
свободное владение материалом,
полные и аргументированные ответы на вопросы,
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на лабораторном занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценивание коллоквиума

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, рефератов

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

- содержание материала раскрыто полностью;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.
-

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно(45-59 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Неудовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях осуществляется по следующим критериям:

5 баллов - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

3 балла - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценка при проведении тестирования обучающихся

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка тестирования осуществляется по следующим критериям:

- Пять баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 81 – 100 %

- Четыре балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 71 – 80 %

- Три балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 60 – 70 %

- Ноль баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 60 %.

Оценка результатов устного доклада с презентацией

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка результатов устного доклада с презентацией осуществляется по следующим критериям:

Пять баллов – при соответствии устного доклада с презентацией следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Два балла при соответствии устного доклада с презентацией не менее четырьмя критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии устного доклада с презентацией менее четырьмя критериям.

Оценивание результатов решения задач

Ожидаемые результаты:

Знает:

умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;

-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Умеет:

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

1) соответствие правильным ответам;

2) наличие навыков самостоятельной работы;

3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

Пороги оценок:

9-10 баллов соответствует высокому уровню, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

7-8 баллов соответствует продвинутому уровню, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

5-6 баллов соответствует пороговому уровню, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

Менее 5 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

0 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено не верно.

Составитель

М.М.Гафин