

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ
ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

"Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба"

(наименование дисциплины)

Оценочные материалы рекомендованы МС для специальности/профессии:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

"Поварское и кондитерское дело"

(наименование специальности/профессии ОП СПО)

Семестр реализации: 3 курс, 6 семестр

1. НАЗНАЧЕНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОС создается в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы для проведения текущего оценивания, а также промежуточной аттестации обучающихся. ФОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, входит в состав образовательной программы.

ФОС – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений (результатов обучения) запланированным результатам освоения рабочих программ учебных дисциплин (модулей) и образовательных программ.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха.

ФОС подлежат ежегодному пересмотру и обновлению.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценки

5 баллов

задание выполнил правильно, без замечаний

4 балла

задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.

3 балла

задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.

2 балла

задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

При оценке устного ответа учитываются: полнота и правильность ответа; степень осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.

Критерии оценки ответа

«5» ставится в том случае, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом, в том числе при изучении других предметов.

«4» ставится, если: ответ удовлетворяет основным требованиям к ответу на 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, применения знаний в новой ситуации, допущена одна ошибка или не более двух недочетов и обучающийся может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

«3» ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму.

«2» ставится, если: обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.

Студент должен выполнить практическое задание

Задание аналогично одной из выполненных практических работ.

Критерии оценки выполнения практического задания

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные выпечные и отделочные полуфабрикаты; правильно и аккуратно выполнил все стадии технологического процесса, вычисления.

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования принятия технологических решений недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в технологии приготовления полуфабрикатов, но учащийся владеет обязательными умениями и навыками по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

На экзамене обучающимся разрешается пользоваться нормативной документацией и Сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции для предприятий общественного питания, Сборником рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.

Перечень контролируемых компетенций

| Шифр | Компетенция |
|--------|---|
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

3.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

| Показатель | Критерий | Шкала | | |
|--|--|-------|---|---|
| | | 3 | 2 | 1 |
| Пороговый (узнавание) «3» | Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении. | 3 | 2 | 1 |
| Базовый (воспроизведение) «4» | Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое | 4 | 3 | 2 |
| Высокий (компетентность) «5» max балл | Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, | 5 | 4 | 3 |

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству (соответствует вербальному критерию «высокий») представлено в Паспорте фонда оценочных средств и зависит от сложности темы и количества часов на ее усвоение.

3.2. Описание фонда оценочных средств

3.2.1. Критерии оценивания письменных и устных ответов обучающихся

С целью контроля и подготовки обучающихся к изучению новой темы может проводиться устный опрос по предыдущим темам.

Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- осознанность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся: полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2.2. Примерный перечень оценочных средств

Виды оценочных средств

Устный опрос, Контрольная работа, проверочный тест, экзамен.

Критерии оценивания контрольной работы

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения

недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трех недочётов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

На контрольной работе обучающимся разрешается использовать Сборники рецептур (таблицы определяющие калорийность продуктов), СанПин для предприятий общественного питания (таблицы определяющие сроки годности и хранения продуктов и блюд, не программируемый калькулятор.

3.2.3. Примеры оценочных средств

Примеры оценочных средств (при наличии) представлены в Приложении к рабочей программе дисциплины "Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба"

[Открыть приложение](#)

3.3. Темы докладов, рефератов, презентаций

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
2. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3. Организация рабочих мест на предприятиях выпускающих сложные хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
4. Техническое оснащение предприятий
5. Механическое оборудование. Характеристики, принцип действия. Правила эксплуатации.
6. Какое оборудование относится к тепловому оборудованию? Характеристики, принцип действия. Правила эксплуатации.
7. Холодильное оборудование. Характеристики, принцип действия. Правила эксплуатации.
8. Оборудование и приборы для измерения.
9. Какое оборудование относится к вспомогательному (нейтральному)?
10. Назовите основные виды производственного инвентаря. Какие правила использования и ухода производственным инвентарем необходимо выполнять?
11. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
12. Какие санитарные требования предъявляют к оборудованию, инвентарю, посуде и таре?
13. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

14. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
15. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
16. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству и хранению
17. Как подбирать дополнительные ингредиенты при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Охарактеризуйте варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
18. Укажите правила взаимозаменяемости сырья?
19. Характеристика отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
20. Технология приготовления, оценка качества и правила хранения сиропов
21. Технология приготовления, оценка качества. Какие правила необходимо соблюдать при хранении помад?
22. Технология приготовления, оценка качества и правила хранения желе
23. Технология приготовления, оценка качества и правила хранения глазурей
24. Технология приготовления и правила хранения масляных, белковых и заварных кремов
25. Технология приготовления, оценка качества и правила хранения карамели, марципана
26. Технология приготовления, оценка качества и правила хранения сахарной мастики
27. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства
28. Назовите ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
29. Какие технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий вы знаете?
30. Какие виды теста используют для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
31. Оценка качества и правила хранения сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
32. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
33. Классификация бездрожжевого теста.
34. Способы разрыхления теста
35. Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов?
36. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов.

37. Технология приготовления песочного теста, изделий из него. Особенности выпечки.
38. Приготовление и рецептура изделий из воздушного теста. Особенности выпечки.
39. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
40. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий
41. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
42. Технология приготовления слоеного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
43. Технология приготовления сахарного и тюлипного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
44. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.
46. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
47. Классификация праздничных тортов.
48. Правила монтажа многоярусных тортов.
49. Способы и приемы отделки праздничных тортов.
50. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.

4. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

4.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

ФОС для промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины в установленной учебным планом форме и позволяют определить результаты освоения дисциплины.

Рабочей программой предусмотрены:

- рубежный контроль по окончании изучения отдельных разделов программы;
- промежуточный контроль.

Формой контроля сформированности компетенций у обучающихся по учебной дисциплине (модулю) является:

| Курс | Семестр | Вид контроля |
|------|---------|--------------|
| 3 | 6 | Экзамен |

4.2. Критерии оценивания

При оценке устного ответа учитываются: полнота и правильность ответа; степень

осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.

«5» ставится в том случае, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом в том числе при изучении других предметов.

«4» ставится, если: ответ удовлетворяет основным требованиям к ответу на 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, применения знаний в новой ситуации, допущена одна ошибка или не более двух недочетов и обучающийся может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

«3» ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму.

«2» ставится, если: обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.

Оценка «1» ставится в том случае, если обучающийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерии оценки практического задания

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

«1» ставится, если: работа показала полное отсутствие у учащегося обязательных знаний и умений по проверяемой теме или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Оценка «5» соответствует высокому уровню, оценка «4» – базовому, оценка «3» – пороговому.

4.3. Вопросы для промежуточной аттестации

Организация и ведение процессов приготовления ,оформления и подготовки к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

1 вариант

1. В каком цехе делают торты пирожные?
- 2.Какая должна быть влажность муки?
3. Чем можно заменить яйцо?
- 4.Какой водой заливают дрожжи?
5. Дрожжи-это какой вид разрыхлителя?
6. Сколько весит одно яйцо?
7. Что такое упек?
8. Перечислите основное сырье?

9. Что такое карамель?
 10. Кто готовит торты и пирожные?
- 2 вариант
- 1 что готовят в мучном цехе?
 2. Перечислите оборудование для кондитерского цеха?
 3. Чем можно заменить молоко цельное коровье?
 4. Из каких зерновых культур получают муку?
 5. Что такое пирожное?
 6. Что представляет собой расстегай?
 7. Для чего нужен крахмал?
 8. Какие бывают виды пищевых красителей?
 9. Что такое припек?
 10. Перечислите оборудование которое должно быть в горячем цехе?

Классификация и ассортимент хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного приготовления.

1 вариант

1. укажите благоприятную температуру для развития дрожжей?
2. опишите что стало причиной дефекта: поверхность дрожжевого изделия покрыта трещинами?
3. какой недостаток будет иметь тесто дрожжевое ,если оно бродило в помещении с относительно низкой влажностью?
4. перечислите сырье для дрожжевого теста?
5. укажите какая должна быть температура для пары?
6. из какого теста изготавливаются тарталетки?
7. за счет чего тесто в блинчиках разрыхляется?
8. соотношение муки и жидкости для приготовления оладий?
9. для приготовления блинчиков на 1 кг муки сколько берется жидкости?
10. для чего стоит производить обминку дрожжевого теста?
11. последовательность приготовления опарного теста?
12. последовательность разделки дрожжевого теста?
13. дайте характеристику изделию, дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600 гр. подкатывают в виде жгута, расстаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной в 1 см. . ширина 18-20 см укладывают фарш формируют.
14. определите какой крем готовят согласно этой технологической схеме :взбивают охлажденные белки постепенно добавляя сахарную пудру в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

2 вариант.

1. какой продукт задерживает черствения в пряничном тесте?
2. как называется смесь пряностей добавляемая к пряничному тесту?
3. что можно добавить в помаду для усиления блеска?
4. какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?
5. определите какое изделие готовят согласно этой рецептуре:
тесто сдобное пресное, фарш ,яйца для смазки, жир для смазки листов, изделие весом по 75 гр.
6. от чего зависит продолжительность замеса теста?
7. определите какое тесто готовят согласно этой технологии приготовления
муку просеивают предварительно смешав с содой, добавляют сахар кислоту яйца и размягченное сливочное масло и быстро перемешивают?
8. укажите причину дефекта: после выпечки изделия из пряничного теста получились

жесткие.

9.определите какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, соединение продуктов и в конце добавление ванильной пудры?

10.какова стандартная влажность муки?

11.определите к какому изделию относятся эти требования к качеству:

снежно белая, однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. влажность 30%?

12. вместо чего используют инвертный сироп?

13. определите к какому изделию относятся эти требования к качеству:

однородная ,прозрачная, студеобразная упругая масса, влажность 30%?

14.укажите до какой температуры охлаждают помадный сироп?

организация и техническое оснащение работ по приготовлению ,оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных и кондитерских изделий.

1 вариант.

1.сколько процентов влажности муки не должна превышать?

2.сколько грамм сухого яичного порошка равняется одному яйцу?

3.в качестве чего применяется белок отделенный от желтка?

4. для чего крахмал на кондитерском производстве добавляют к муке?

5.припасы представляют собой полуфабрикаты ,изготовленные из чего?

6. размороженные яичные продукты должны быть использованы в течении какого времени?

7.дайте характеристику ,какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый" каркас" который обуславливает специфические физические свойства

8. укажите температуру выше которой нельзя повышать, при брожении?

9. что большое влияние оказывает на показатели бисквитного теста и готового изделия?

10. при какой температуре при приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахарно паточным сиропом ,предварительно уваренным?

11 .объясните какой жир для вафельных начинок представляет собой смесь какого жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом?

12. что влияет на водопоглатительную способность муки?

13.что делают сахара в тесте для пластичности теста?

14. укажите что при выпечки тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ?

15. объясните , что происходит при получении упруго пластично-вязкого теста продолжительность замеса?

2 вариант.

1.в какой воде крахмал связывает незначительное количество воды и набухает?

2.перечислите нерастворимые в воде белковые вещества муки ,которые образуют клейковину?

3.опишите способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и а процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами?

4. какая влажность в тесте приготовленном из муки высшего сорта?

5.если бисквит приготовлен из муки имеет наилучшие вкусовые качества- более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, с каким свойством взята мука?

6. при какой температуре песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать?

7. перечислите что не содержит слоеный полуфабрикат в отличии от других тортов и пирожных?

8. укажите ,что в рецептуру заварного полуфабриката не входит?

9. что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?

10. перечислите какие продукты обладают наилучшей кремообразующей способностью?

11. укажите на чем приготавливают крем сливочный (основной) помимо сгущенного молока?

12. опишите основу основного маслянного крема?
13. что нужно сделать с изделиями ,отделанными белковым сырцовым кремом ,для улучшения внешнего вида, вкуса, стойкости формы. в печи при температуре 220-240 в течении одной минуты?
14. укажите температуру и сроки хранения изделий с заварным кремом?
15. что происходит с температурой с увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа?.

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.

1 вариант

1. назовите стандартную влажность муки?
- 2.. что является важнейшей составной частью муки?
3. укажите кол-во крахмала содержащего в муке в %?
4. по характеру текстуры бисквитное и вафельное тест относятся к ?
5. что преобритают при избытки сахара тестовые заготовки?
6. что используют для механического способа рыхления?
7. назовите ,какое сырье ,входящее в рецептуру кремов является благодатной средой для развития болезнетворных организмов?
- 8 . во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании?
9. перечислите какие ингредиенты используются в креме "Шарлот"?
10. что такое " букет" или сухие духи?
11. назовите, при тестообразовании белки набухают и что образуют влияющую на текстуру теста?
12. укажите, в связи с чем, сахара хранят в сухом вентилируемом помещении, относительной влажности воздуха 70%?
13. укажите, спиртосодержащие сырье ,ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, почему?
14. дайте характеристику, ромовая баба, что это?
15. укажите температуру, размораживания в ваннах с температурой?

Примерные варианты контрольных работ

Вариант №1.

1. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление масляных кремов:

А) крем масляный основной

Б) крем масляный с какао

В) крем Шарлотт

Г) крем Глясе

3. Расчет рабочей рецептуры.

Рассчитать набор сырья и норму закладки продуктов:

Для 175 порций ватрушки с творожным фаршем из дрожжевого теста, выходом 75гр.

Расчеты оформить в технологической карте.

Вариант №2.

1. Тепловое оборудование. Характеристики, принцип действия. Правила эксплуатации.

2. Приготовление белковых кремов:

А) крем белковый сырцовый

Б) крем белковый заварной.

3. Расчет рабочей рецептуры.

Рассчитать набор сырья и норму закладки продуктов:

Для приготовления 120 порций пончиков(1095).

Расчеты оформить в технологической карте.

Вариант №3.

1. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление сахарных полуфабрикатов:

А) сиропы

Б) марципана сырцового

В) марципана заварного

Г) карамели.

3. Расчет рабочей рецептуры.

Рассчитать набор сырья и норму закладки продуктов:

Для приготовления 75 пирожных «Заварная трубочка» (398)

Расчеты оформить в технологической карте.

Вариант №4.

1. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление сахарных полуфабрикатов:

А) помадка

Б) помадка молочная

В) мастика сахарная сырцовая.

3. Расчет рабочей рецептуры.

Рассчитать набор сырья и норму закладки продуктов:

Для приготовления 82 пирожных «Слоеная трубочка» (77)

Расчеты оформить в технологической карте.

Вариант №5.

1. Виды теста, оценка качества и правила хранения для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

2. Характеристика процессов, происходящих при замесе теста.

3. Расчет рабочей рецептуры.

Рассчитать набор сырья и норму закладки продуктов:

Для приготовления 95 пирожных «Корзиночка с кремом и вареньем» (78)

Расчеты оформить в технологической карте.

Вариант №6.

1. Приготовление заварного п/ф, ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий из заварного п/ф, правила и сроки хранения.

2. Процессы, происходящие при выпечке теста.

3. Расчет рабочей рецептуры.

Рассчитать набор сырья и норму закладки продуктов:

Для приготовления 120 шт. кекса Столичного, массой 500 гр.

Расчеты оформить в технологической карте.

4.4. Перечень компетенций, которые сформированы у обучающихся при успешном выполнении заданий

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:

| Раздел/Тема | Компетенции |
|---|-------------|
| Классификация, ассорти-мент хлебобулочных, мучных изделий сложного приготовления | |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных изделий. | |
| Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | |
| Ресурсное обеспечение работ в цехе | |
| Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий | |
| Экзамен | |

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Изучение дисциплины Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба является базой для освоения студентами курсов профессионального цикла, формирует базу для овладения профессиональными компетенциями, которые могут быть применены в видах профессиональной деятельности в соответствии с Государственным образовательным стандартом профессионального образования.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов.

При изучении дисциплины - внимание студента будет обращено на её прикладной характер, на то, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.