

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
19.01.2024



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

для студентов специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик: Косолапова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Описание шкал оценивания	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	4
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ	6
2.1 Текущий контроль знаний студентов	6
2.2 Типовой вариант экзаменационного тестирования	7
2.3 Типовой экзаменационный билет	14
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ.....	15

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 1 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено

4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i-го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов дифференцированного зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасского ГАУ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 1

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Классическая форма сдачи экзамена (собеседование)

Экзамен проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Экзаменационное тестирование

Экзаменационное тестирование проводится в день экзамена в формате компьютерного тестирования в системе электронного обучения <http://moodle.ksai.ru>.

Для проведения тестирования выделяется аудитория, оснащенная компьютерами с доступом в сеть интернет. В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется автоматически, результат сообщается студенту сразу после окончания тестирования.

Итоговый тест состоит из 30 вопросов, скомпонованных случайным образом. Время тестирования 40 минут.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Комплект вопросов для собеседования

1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
2. Дрожжевое безопарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
3. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
4. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
5. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
6. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.
7. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
8. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
9. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
10. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
11. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
12. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
13. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
14. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

15. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

16. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

17. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.

18. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов

19. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.

20. Украшения из сахарных мастик и марципана

21. Украшения из карамели.

22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

23. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом

24. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).

25. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».

26. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.

27. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.

28. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш».

29. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое»
Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. сахара-песка.

29. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный

30. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле

31. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»

32. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»

33. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем

34. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки сговядиной»

35. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.

36. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

Комплект тестовых заданий

Теоретическая часть.

Вариант 1

1.Тестоделители ТД 30 Универсал

а) ручного типа

б) лопастного типа

- в) вакуумного типа
- г) роторно-поршневого типа
- д) поршневого типа

2.Тестоделители ТД 30 Универсал, предназначены для деления теста на заготовки массой

- а) 0,05 - 1,5 кг
- б) 0,05 - 0,12 кг
- в) 0,05 - 1,2 кг
- г) 0,22 - 1,2 кг
- д) 0,10 - 1,20 кг

3.Совокупность технологических машин и механизмов, предназначенных для воздействия на продукт с целью изменения его внешней формы, физических свойств, технологических и потребительских показателей качества

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

4. Предназначен для размещения и объединения в единое целое конструктивных элементов, узлов

и деталей машины

- а) станина
- б) машина
- в) корпус
- г) двигатель
- д) передаточный механизм

5.Рабочий орган тестомесильной машины МТИ-100

- а) месильный крюк
- б) стержень
- в) шнек
- г) вал с лопостями
- д) венчик

6.Совокупность подвижно соединенных материальных тел и звеньев, совершающих определенные движения под действием приложенных сил

- а) механизм
- б) машина
- в) механическое оборудование
- г) технологическая машина
- д) производственное оборудование

7.Тестоделительные машины различаются по диапазону развеса и способу нагнетания теста в делительную камеру:

- а) ручные,

- б) шнековые, лопастные
- в) вакуумные.
- г) роторные
- д) все ответы верны

8. Тестоделитель Кузбасс 68-3М

- а) ручной
- б) шнековый
- в) вакуумный
- г) роторный
- д) лопастной

9. Все детали машины, соприкасающиеся с продуктом изготовлены из

- а) углеродистой стали
- б) нержавеющей стали
- в) легированной стали
- г) чугуна
- д) алюминия

10. Совокупность различных приспособлений, механизмов и машин, предназначенных для разгрузки транспортных средств и перемещений грузов – это..

- а) подъемно - транспортное оборудование
- б) разгрузочное оборудование ;
- в) подъемное оборудование
- г) механизированное оборудование
- д) транспортное оборудование

11. К грузоподъемным машинам не относятся?

- а) домкраты
- б) ленточные конвейеры
- в) лебедки(тали)
- г) грузоподъемные краны
- д) транспортеры

12. Грузоподъемные машины – это машины ...

- а) непрерывного действия
- б) периодического действия
- в) автоматического действия периодического действия
- г) разгрузочное действие
- д) загрузочное действия

13. Простейшие грузоподъемные механизмы, применяемые в основном при ремонтных и монтажных работах –это...

- а) лебедки
- б) домкрат
- в) штабелеры

- г) тали
- д) краны

14. Приготовление солода - сложный комплекс процедур который включает:

- а) очистку
- б) сортировку
- в) замачивание, ращение
- г) обработку свежепроросшего солода
- д) все ответы верны

15. В состав поточно-механизированной линии для производства мармелада на пектине входят:

- а) рецептурный комплекс
- б) варочный комплекс
- в) мармеладоотливочная машина
- г) сушилка
- д) все ответы верны

16. Проращенное зерно злаковых культур (ячмень, рожь, рис, пшеница, овес, просо) в специально созданных и регулируемых условиях

- а) пиво
- б) зерно
- в) солод
- г) этиловый спирт
- д) сусло

17. Механизм отделения ростков

- а) ростоотбойная машина
- б) бродильный аппарат
- в) солодорастиельный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) сепаратор

18. Очищенный солод измельчается в

- а) ростоотбойной машине
- б) бродильном аппарате
- в) магнитном сепараторе
- г) измельчителе
- д) вальцовой дробилке

19. Аппарат служит для брожения пивного сусла под избыточным давлением

- а) ростоотбойная машина
- б) бродильный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) вальцовая дробилка

20. Броидильный аппарат для брожения пивного сусла- это горизонтальная емкость
- а) цилиндрической формы
 - б) конической формы
 - в) сферической формы
 - г) круглой формы
 - д) овальной формы
21. Броидильный аппарат для брожения пивного сусла, изготавливается
- а) чугуна
 - б) нержавеющей стали
 - в) из алюминия
 - г) углеродистой стали
 - д) меди
22. Температура брожения сусла +4 °С.
- а) +5 °С.
 - б) +10 °С.
 - в) +6 °С.
 - г) +4 °С.
 - д) +15 °С.
23. Осветленное пиво охлаждается рассолом в
- а) пластинчатом теплообменнике
 - б) охладителе
 - в) холодильнике
 - г) морозильнике
 - д) трубчатом теплообменнике
24. После дображивания и созревания для придания товарного вида и желаемой прозрачности пиво
- а) фильтруют
 - б) охлаждают
 - в) осветляют
 - г) сепарируют
 - д) очищают
25. Отфильтрованное пиво из сборника под давлением диоксида углерода подают в
- а) отделение фильтрации
 - б) на охлаждение
 - в) отделение розлива
 - г) на сепарирование
 - д) на очистку

Вариант 2

1. Непосредственно выполняет технологический процесс или операцию воздействия на обрабатываемый продукт (режет, протирает, смешивает и т.д)

- а) исполнительный механизм
- б) двигатель
- в) передаточный механизм
- г) механизм включения
- д) механизм защиты

2. Способность детали не разрушаясь выдерживать нагрузки

- а) прочность
- б) вязкость
- в) коррозиестойкость
- г) жесткость
- д) ударостойкость

3. Рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М

- а) вал с лопостями
- б) винт
- в) шнек
- г) рычаг с лопостями
- д) прутковый венчик

4. Норма загрузки дежи от ее вместимости крутым тестом в машине ТММ-1М

- а) 60%
- б) 80%
- в) 40%
- г) 50%
- д) 70%

5. Ручной делитель теста предназначен для деления вручную на заготовки равной массы взвешенной порции теста

- а) И8-ХРД
- б) ТД 30
- в) Кузбасс 68-3 М
- г) Кузбасс 68-10 М
- д) А2-ХТН

6. Тестоделительная машина А2-ХТН предназначена для деления теста из ..

- а) ржаной муки
- б) пшеничной муки высшего и первого сорта
- в) ржано-пшеничной муки
- г) пшеничной муки
- д) пшеничной муки 1, 2 сорта

7. Форма поршня тестоделителя Кузбасс 68-10 М –

- а) круг
- б) овал
- в) квадрат
- г) треугольник
- д) прямоугольник

8. Предварительно воду, которая будет использована для напитка, очищают в

- а) песочном фильтре
- б) мембраном фильтре
- в) пластинчатом фильтре
- г) теплообменнике
- д) резервуаре

9. Оборудование, задействованное в процессе приготовления колера, называется

- а) сироповарочный аппарат
- б) бродильный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) колероварочный аппарат

10. Для приготовления купажного сиропа используют

- а) сироповарочный аппарат
- б) купажный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) колероварочный аппарат

11. Производство хлебного кваса брожения и окрошечного кваса состоит из

- а) подготовка сырья и полуфабрикатов
- б) приготовление квасного сусла
- в) брожение сусла
- г) охлаждение и купаживание кваса
- д) все перечисленные стадии

12. Оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов

- а) насосы
- б) мерники
- в) сборники
- г) теплообменники
- д) все перечисленные ответы

13. Для настоя квасного сусла применяется

- а) настойный аппарат
- б) купажный аппарат
- в) фильтрационный аппарат

- г) заторный аппарат
- д) колероварочный аппарат

14. Для подогрева сусла используют

- а) настойный аппарат
- б) купажный аппарат
- в) фильтрационный аппарат
- г) заторный аппарат
- д) бродильный аппарат

15. Бродильно-купажный аппарат представляет собой

- а) конический сосуд
- б) сферический сосуд
- в) конический резервуар
- г) цилиндрический сосуд
- д) бродильный аппарат

16. В зависимости от технологии производства какие различают типы ячменных солодов?

- а) ферментативный
- б) светлый, тёмный
- в) карамельный, жжёный
- г) томлёный, кислый, пшеничный
- д) все ответы верны

17. Битые, щуплые, давленные, проросшие, поврежденные, незрелые и поеденные вредителям и зерна относятся к

- а) сорной примеси
- б) зерновой примеси
- в) вредная примесь
- г) фракции
- д) все ответы верны

18. Процесс разделения зерновой смеси на фракции называют

- а) фильтрация
- б) охлаждение
- в) осветление
- г) сепарирование
- д) очистка

19. Это вспомогательная операция по очистке зерна, ее проводят для создания благоприятных условий при выполнении последующих технологических операций послеуборочной обработки зерна, главным образом, его сушки

- а) предварительная очистка
- б) вторичная очистка
- в) первичная очистка
- г) сепарирование
- д) очистка

20. Машины предварительной очистки должны выполнять очистку свежееубранного зернового вороха влажностью
- а) до 20 %
 - б) до 30 %
 - в) до 50 %
 - г) до 40 %
 - д) до 10 %
21. Отделение металлопримесей, случайно попавших в зерно - проводится при помощи
- а) просеивания
 - б) магнитоуловителей
 - в) машин- триеров
 - г) куколеотбойников
 - д) щеточных машин
22. Основные рабочие органы очистителя вороха стационарного:
- а) приемная камера
 - б) воздушно-очистительная часть
 - в) решетные станы
 - г) шнек фуражных отходов
 - д) все перечисленные ответы
23. Основным рабочим органом отсева являются
- а) ситовая рама
 - б) воздушно-очистительная часть
 - в) решетные станы
 - г) ситовые корпуса
 - д) нет правильного ответа
24. По количеству ситовых корпусов отсева выпускаются
- а) однокорпусные
 - б) двухкорпусные
 - в) многокорпусные
 - г) пункты а,б,в
 - д) нет правильного ответа
25. По исполнению ситовых корпусов отсева делят на
- а) пакетные,
 - б) шкафные с выдвижными рамками
 - в) шкафо-пакетные
 - г) шкафные
 - д) пункты а,б,в

Ответы на тесты:

Вариант №1		Вариант №2	
1	Г	1	А
2	В	2	А
3	В	3	Г
4	В	4	Г
5	А	5	А
6	А	6	Г
7	Д	7	Б
8	Б	8	А
9	Б	9	Д
10	А	10	Б
11	А	11	Д
12	А	12	Д
13	Д	13	А
14	Д	14	Г
15	Д	15	Г
16	В	16	Д
17	В	17	Б
18	Д	18	Г
19	Б	19	А
20	А	20	Г
21	В	21	Б
22	Г	22	Д
23	А	23	Г
24	В	24	Г
25	В	25	Д

Критерии оценки:

25– «Отлично»

20-24– «Хорошо»

15-19–«Удовлетворительно»

Менее 15– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

Комплект вопросов к экзамену:

1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.

2. Дрожжевое безопарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

3. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

4. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

5. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

6. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.

7. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

8. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

9. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

10. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

11. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

12. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

13. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

14. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

15. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

16. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

17. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.

18. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов

19. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.

20. Украшения из сахарных мастик и марципана

21. Украшения из карамели.

22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

23. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом

24. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).

25. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».

26. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.

27. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.

28. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш».

29. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое»
Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. сахара-песка.

29. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный

30. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле

31. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»

32. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»

33. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем

34. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки сговядиной»

35. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.

36. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

2.2 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности)

Агроколледж

**Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных
и кондитерских изделий**

Дисциплина

(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

2. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный».

Составитель

(подпись)

Косолапова А.А.

(расшифровка подписи)

Директор
агроколледжа

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

(расшифровка подписи)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лабораторные работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета, дифференцированного зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 1.

Защита лабораторной работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения лабораторной работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – лабораторные работы, задание для самостоятельной работы.