

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
19.01.2019



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий

для студентов специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик: Кудряшова М.В.

Кемерово 2024

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.....	5
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий.....	6
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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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	75-84,9% от	хорошо	

	правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	максимального количества баллов		
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	неудовлетворительн	не
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов	о	зачтено

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. Ассортимент и качество печеного хлеба
2. Сырье для хлебопечения и его подготовка
3. Количество и качество клейковины, значение и методы определения
4. Режимы и способы хранения круп
5. Сырье для крупяной промышленности и подготовка его к переработке
6. Выделение ядра из семян подсолнечника и подготовка его к извлечению масла.
7. Основные операции при получении пива из солода
8. Выпечка и хранение готового хлеба
9. Приготовление и разделка теста
10. Ассортимент и качество круп
11. Режимы и способы хранения круп
12. Ассортимент и качество муки
13. Способы извлечения подсолнечного масла и его очистка
14. Основные операции при получении ячменного солода
15. Очистка зерна от примесей на мельнице.
16. Гидротермическая обработка зерна на мельнице.
17. Обработка поверхности зерна в подготовительном отделении мельницы.
18. Ассортимент и качество ячменного пива.
19. Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции
20. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крупу.
21. Основные этапы подготовки зерна к переработке в муку.
22. Технология производства соевой муки.
23. Технология производства макаронных изделий.
24. Основные этапы производства пшеничной муки.
25. Основные этапы производства манной крупы.
26. Основные этапы производства кукурузных круп.
27. Основные этапы производства гречневой крупы.
28. Основные этапы производства пшенной крупы.
29. Основные этапы производства ячменной крупы.
30. Основные этапы производства гороховой крупы.
31. Основные этапы производства пшеничной крупы.
32. Основные этапы производства перловой крупы

Комплект вопросов к зачету:

1. Гидротермическая обработка зерна на мельнице.
2. Обработка поверхности зерна в подготовительном отделении мельницы.
3. Ассортимент и качество ячменного пива.
4. Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции
5. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крупу.
6. Основные этапы подготовки зерна к переработке в муку.
7. Технология производства соевой муки.
8. Технология производства макаронных изделий
9. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
10. Дрожжевое безопарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
11. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
12. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
13. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
14. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.
15. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
16. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
17. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
18. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
19. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
20. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

21. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
22. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
23. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
24. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
25. Украшения из сахарных мастик и марципана
26. Украшения из карамели.
27. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Задание № 1

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления кекса «Майского»;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского».

Задание № 2

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления кекса «Весеннего»;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32%.

Задание № 3

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления кекса «Здоровье»;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса

«Здоровье» массой 300г. Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Задание № 4

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления булочек ванильных;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных массой 100г, если дрожжевое тест имеет влажность 37%.

Задание № 5

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления плюшек;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Задание № 6

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления булочек;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется

муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

Задание № 7

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления бисквита;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Задание № 8

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления кекса «Здоровье»;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

Задание № 9

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления булочек;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

Задание № 10

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления заварного полуфабриката;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

Задание № 11

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления крема «Гляссе»;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

Определите, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

Задание № 12

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления заварного полуфабриката;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

Определите количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

Задание № 13

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления коржиков молочных;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;

4. Составьте технологическую схему данного блюда.

5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.

Задание № 14

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления крема «Шарлот»;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

Задание № 15

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления кекса «Столичного»;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр.

Задание № 16

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления пончиков;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% необходимое для приготовления 450 шт. пончиков.

Задание № 17

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления теста для пельменей;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% необходимое для приготовления 6 кг теста для пельменей.

Задание № 18

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления пирожков с яблоками;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить массой 75 гр. при наличии 15 кг яблок.

Задание № 19

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления закусочных расстегаев;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 400 шт. закусочных расстегаев с выходом одного расстегаея массой 50 гр.

Задание № 20

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления чебуреков;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество воды, необходимое для приготовления 150 шт. чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.

Задание № 21

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления беляшей;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки необходимое для приготовления 30 шт. беляшей. Репчатый лук заменить свежим зеленым. Мука поступила влажностью 16,5%.

Задание № 22

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления теста для оладий;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% необходимое для приготовления 30 кг теста для оладий.

Задание № 23

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления дрожжевого сдобного теста;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Для приготовления 1000 дрожжевого сдобного теста необходимо 28гр дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста.

Задание № 24

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления слоеного пресного теста для мучных изделий;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% необходимое для приготовления 20 кг слоеного пресного теста для мучных изделий.

Задание № 25

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления ватрушек «Венгерские»;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5% и 16,5% для приготовления 280 шт. ватрушек «Венгерские».

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.

Тестовый опрос.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тестах задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания 40 минут.

Вопросы к контрольной работе

Вариант №1

Какова влажность жидких опар?

- А 50%
- Б 65-70%
- В 40%

Что дает применение жира?

- А вкус, цвет, пластичность
- Б вкус, аромат, уменьшает влажность теста
- В пластичность, хрупкость, гляцевую поверхность

Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность

- А больше
- Б меньше
- В величина постоянная

У какого изделия выход теста больше?

- А городская булка.
- Б простой батон.
- В сдобная булочка.

В качестве подкисляющих добавок используют:

- А откид спелого теста, сыворотку, комплексные улучшители
- Б комплексные улучшители, откид спелого теста
- В сыворотку, комплексные улучшители

Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции

- А Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.
- Б Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.

Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами

- А 60-80%
- Б 15-20%
- В 30-50%

Продолжительность брожения при безопарном способе приготовления теста составляет:

- А 120-240 минут
- Б 200-340 минут
- В 80-160 минут

Принцип замены сырья-

- А вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность
- Б вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность
- В вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность

На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура ?

- А на 100
- Б на 150
- В на 50

Если мука с пониженной сахарообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?

- А соль
- Б заварку
- В жиры

Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре?

- А мука Г соль
- Б дрожжи
- В вода

Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?

- А Сахар, жир, мука
- Б Сахар, солевой р-р, жир
- В Жир, мука, яйца,

На какой опаре готовится тесто по донецкой схеме?

- А на большой жидкой опаре
- Б на жидко-солёной опаре
- В на большой густой опаре

Сколько времени бродит большая густая опара?

- А 3 часа
- Б 1,5-2 часа
- В 4-5 часов

Вариант № 2

Чем выше выход муки, тем водопоглотительная способность

- А больше
- Б меньше
- В величина постоянная

Если в тесто мало дозировалось жира, то какими качествами обладает тесто

- А рыхлое, крошащееся, выделяется жир
- Б низкая плотность, изделие твердое, быстро черствеет

В мягкое, пластичное

Чем больше влажность муки, тем водопоглотительная способность

- А больше
- Б меньше
- В величина постоянная

Для каких изделий готовят тесто на смесях

- А для хлебных изделий
- Б для булочных изделий
- В для хлебных и булочных изделий

Продолжительность брожения теста при ускоренных способах составляет:

- А 25-60 минут
- Б 20-40 минут
- В 15-30 минут

У какого изделия выход теста меньше?

- А хлеб формовой;
- Б городская булка;
- В сдобная булочка.

Какая влажность мезофильной закваски?

- А 65-70%
- Б 73-74%
- В 74-80%

Если среда влажная, тёплая и слабокислая, то брожение теста идет:

- А быстрее
- Б Медленнее
- В

В каком порядке рассчитывается производная рецептура?

- А мука солевая р-р вода, сырьё
- Б мука, солевой р-р сырьё, вода
- В вода, солевой раствор р, мука,сырьё.

Сколько фаз в приготовлении пшеничного теста опарным способом?

- А 3 фазы
- Б 2 фазы
- В 1 фаза

Что является преимуществом безопасного способа приготовления теста?

- А менее длительный цикл приготовления теста
- Б высокое качество хлеба
- В большая технологическая гибкость

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.