

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдулина Т.Б.

02.03.2024 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МДК.05.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(16472 Пекарь)
для студентов СПО
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Разработчик:
Вербицкая Н.В.



Кемерово 2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1 Перечень компетенций

1.2 Описание шкал оценивания

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

2.2 Промежуточная аттестаци

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

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 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
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 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.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию

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 2 – 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 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов 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

вносятся 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.

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.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь

Вариант – I

1. Показатели качества муки, являющиеся основными при определении сорта: а) вкус;

б) цвет;

в) влажность;

г) крупность помола;

д) количество клейковины.

2. Биологическим разрыхлителем теста является:

а) дрожжи;

б) сода;

в) яичные белки;

г) эссенция.

3. Для осахаривания заварки используется:

а) сахар;

б) солод;

в) мёд;

г) патока.

4. Цвет муки высшего сорта:

а) белый с кремовым оттенком;

- б) белый с желтоватым оттенком;
- в) белый с серым оттенком;
- г) серый.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- а) сахар и разрыхлитель;
- б) соль и сливочное масло;
- в) яйца и вода;
- г) молоко и маргарин.

6. Перечислите виды сырья, использующие для приготовления бисквитного теста:

- а) крахмал;
- б) мука;
- в) аммоний углекислый;
- г) яйца;
- д) соль;
- е) сахар;
- ж) масло сливочное;
- з) эссенция.

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

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;
- в) с сильной клейковиной;
- г) сила муки не имеет значения.

8. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- а) 100°C;
- б) 75°C;
- в) 45°C;
- г) 30°C.

9. Выберите способ формования, используемый при разделке заварного теста:

- а) отсадной;
- б) выемной;
- в) нарезной;
- 4) опсыпной.

10. Соотнесите температурные и временные режимы выпечки полуфабриката из заварного теста

- | | |
|--------------|--------------|
| 1) 130-160°C | а) 30-35 мин |
| 2) 190-220°C | б) 15-20 мин |
| 3) 220-240°C | в) 40-45 мин |
| 4) 150-180°C | г) 10-15 мин |

11. Справедливо ли утверждение, что тесто готовят с использованием химических разрыхлителей:

- а) да;
- б) может быть;
- в) нет;

г) частично верно

12. Выберите вариант из перечисленных причин, указывающий на следующий недостаток изделий из теста: бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, «закал»:

- а) Высокая температура выпечки;
- б) Недостаточное время выпечки;
- в) Излишки сахара в тесте;
- г) Неравномерный нагрев печи.

13. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры

- а) 70-80°C;
- б) 160-180°C;
- в) 90-120°C;
- г) 100-110°C.

14. Объективным показателем готовности хлеба является

- а) консистенция мякиша;
- б) температура в центре мякиша;
- в) цвет поверхности;
- г) внешний вид изделия.

15. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере

- а) неувлажненной;
- б) увлажненной;
- в) слегка увлажненной
- г) слегка прогретой.

16. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере

- а) слегка прогретой;
- б) неувлажненной;
- в) увлажненной;
- г) слегка увлажненной.

17. В остывочном отделении хлебопекарного предприятия осуществляются...

- а) учет выработанной продукции;
- б) сортировка изделий;
- в) органолептическая оценка изделий;
- г) упаковывание изделий;
- д) все перечисленные мероприятия.

18. Максимально допустимый срок выдержки на предприятии хлеба из ржано-пшеничной муки равен... часам.

- а) 6;
- б) 10;
- в) 14;
- г) 13
- д) 24;
- е) 36.

19. Срок реализации в торговле хлебобулочных изделий из сортовой пшеничной муки, массой более 200 грамм равен... часам.

- а) 16;

- б) 18;
- в) 24;
- г) 36;
- д) 6.

20. Влажность корки хлебобулочных изделий спустя 34 часа после выпечки равна... .

- а) практически нулю;
- б) 3-4%;
- в) 5-7%;
- г) 10-13%;
- д) 14-16%.

21. При хранении хлебобулочных изделий в герметичных камерах из полиэтилена поддерживаются следующие параметры воздуха: температура...и относительная влажность

- а) температура 27-30° С;
- б) температура 30-35° С;
- в) температура 35-45° С;
- г) относительная влажность 75-80%;
- д) относительная влажность 80-85%.

22. Газообразующая способность муки зависит:

- а) от качества клейковины;
- б) от содержания собственных сахаров;
- в) от автолитической активности;
- г) от крупности помола.

23. Мука считается сильной:

- а) способная при замесе поглощать большее количество воды;
- б) способная поглощать при замесе меньшее количество воды;
- в) изменяющая структуру при малом количестве воды;
- г) не изменяющая свою структуру при поглощении большого количества

воды.

24. Стандартная влажность муки:

- а) 15%;
- б) 13,5%;
- в) 14%;
- г) 14,5%.

25. Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей

- а) (+ 20)°С;
- б) (+30)°С;
- в) (+40)°С;
- г) (+35) °С.

II - вариант

1.Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- а)1000 слоев;
- б) 256 слоев;
- в) 50 слоев;
- г) 80 слоев.

2. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- а) сократиться;
- б) увеличиться;
- в) не имеет значения;
- г) увеличиться в 2 раза.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре, а) 200-225° С; б) 250-300° С; в) 125-150° С; г) 100-125° С.

4. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- а) сахар и мука;
- б) яйцепродукты и мука;
- в) крахмал и мука;
- г) эссенция и мука.

5. Справедливо ли утверждение, что соотношение основного сырья для приготовления классического бисквитного теста соответствует:

а) Яйца : сахар : мука=2:1:1 б) Яйца : сахар : мука=1:1:1 в) Яйца : сахар : мука=3:2:1 г) Яйца : сахар : мука=1:1:2

6. Верно ли, что процесс приготовления заварного теста состоит из заварки муки:

- а) да;
- б) нет.
- в) возможно
- г) верно частично

7. Выберите вариант из перечисленных причин, указывающий на следующий недостаток изделий из теста: заварной полуфабрикат имеет малый объем:

- 1) низкая температура выпечки;
- 2) мука с низким содержанием клейковины;
- 3) излишки сахара в тесте;
- 4) жидкая или слишком густая консистенция теста

8. Установите соответствие между наименованием выпеченного полуфабриката со способом приготовления теста.

1) п/ф для рулетов	а) основной способ
2) п/ф для нарезных пирожных	б) с подогревом
3) п/ф для тортов	в) холодный способ
4) п/ф для пирожных «Буше»	
5) п/ф для пирогов	

9. Выберите виды сырья, используемые для приготовления заварного теста:

- а) аммоний углекислый;
- б) мука;
- в) яйца;
- г) маргарин;
- д) сахар;
- е) вода;
- ж) масло сливочное;
- з) молоко;

и) соль.

10. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится:

- а) на листах;
- б) в формах;
- в) в капсулах;
- г) в формах для тортов.

11. Процесс, приводящий к образованию при выпекании мякиша:

- а) меланоидинообразование (реакции Майяра);
- б) карамелизация;
- в) клейстеризация;
- г) декстринизация.

12. При выпечке тестовые заготовки прогреваются:

- а) постепенно, начиная с поверхности;
- б) постепенно, начиная с мякиша;
- в) сразу во всей массе тестовой заготовки;
- г) постепенно, начиная с середины.

13. К факторам, влияющим на величину усушки хлебобулочных изделий, относятся...

- а) температура изделия;
- б) влажность изделия;
- в) удельная поверхность изделия;
- г) параметры воздуха в остывочном отделении;
- д) все перечисленные факторы.

14. Наибольшую величину усушки в зависимости от формы и сорта при прочих равных условиях имеет...

- а) хлеб ржаной формовой;
- б) хлеб пшеничный формовой;
- в) хлеб ржаной подовый;
- г) хлеб пшеничный подовый;
- д) хлеб ржано-пшеничный.

15. Наименьшую величину усушки, в зависимости от массы хлебобулочных изделий при прочих равных условиях, имеет...

- а) хлеб подовый 1 кг;
- б) хлеб подовый 0.7 кг;
- в) булка круглая 0.5 кг;
- г) булка круглая 0.2 кг;
- д) булка круглая 0.05 кг.

16. Признаками черствения хлебобулочных изделий являются...

- а) потеря эластичности мякишем;
- б) жесткий и крошащийся мякиш; в) ухудшение вкуса и снижение аромата хлеба;
- г) мягкая, эластичная и иногда морщинистая корка;
- д) все вышеперечисленные признаки.

17. К факторам, влияющим на черствение хлебобулочных изделий, относятся...

- а) вид и сорт муки;
- б) рецептура;

- в) технологический режим приготовления изделий;
- г) условия хранения;
- д) все вышеперечисленные факторы.

18. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?

- а) подъемная сила;
- б) кислотность;
- в) массовая доля спирта.

19. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

- а) созревание
- б) плесневение
- в) прогоркание
- г) прокисание

20. Укажите цель просеивания муки

- а) удаление посторонних частиц
- б) насыщение воздухом
- в) разрыхление и созревание
- г) всё выше перечисленное

21. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- а) повышению подъемной силы дрожжей
- б) сокращению длительности брожения
- в) снижению расхода дрожжей
- г) все выше перечисленное

22. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- а) патоку
- б) инвертный сироп
- в) пищевую кислоту
- г) все выше перечисленное

23. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

- а) 1
- б) 3
- в) 2
- г) 4

24. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

- а) яичный порошок
- б) меланж
- в) сухое молоко
- г) солод

25. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

- а) для увеличения вязкости
- б) для уменьшения вязкости
- в) для ослабления вкуса
- г) для усиления вкуса

Ответы:

1-вариант		2-вариант	
1	б	1	б
2	а	2	а
3	а	3	а
4	а	4	б
5	а	5	а
6	а,б,г,е,ж,з	6	а
7	а	7	2,4
8	в,г	8	1,2,3-а 4-б 3-в
9	1	9	Б,в,е,ж,и
10	2	10	а
11	в	11	в
12	1,2,4	12	а
13	г	13	д
14	б	14	б
15	а	15	б
16	г	16	д
17	д	17	д
18	в	18	б
19	а	19	в
20	д	20	г
21	а	21	а
22	б	22	б
23	а	23	г
24	г	24	г
25	б	25	г

Максимум- 25 баллов

Критерии оценок:

Каждый ответ оценивается в 1 балл.

Оценка «отлично» 25-24 баллов.

Оценка «хорошо» 23-19 баллов.

Оценка «удовлетворительно» 18 -14 баллов.

Оценка «не удовлетворительно» - 13 и менее баллов

Темы проектов

- 1.Безглютеновые хлебобулочные изделия
- 2.Книга рецептов безглютеновых кондитерских изделий
- 3.Мой авторский рецепт

Темы докладов с презентацией

1. Хранение хлебопекарного сырья.
2. Транспортировка хлебопекарного сырья.

3. Требования к качеству хлебопекарного сырья.
4. Хлебопекарные свойства муки.
5. Экологическое обеспечение производства.
6. Современные методы хлебопечения.
7. Микробиологическая порча хлеба.
8. Хлебобулочные полуфабрикаты.
9. Технология приготовления вафель

2.2 Промежуточная аттестация Комплект вопросов для собеседования (зачет)

1. Технологическое значение процесса выпекание хлеба при приготовлении хлебобулочных изделий. Образование хлебной корки. Образование хлебного мякиша.
2. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба, методы определения и устранения.
3. Технологические режимы выпекания хлеба формового, используемое оборудование для выпечки хлеба формового.
4. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба формового, методы определения и устранения.
5. Технологические режимы выпекания хлеба заварного. Оборудование для выпечки хлеба заварного. Требования к качеству хлеба заварного, возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба заварного.
6. Выпечка. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Дефекты при нарушении режима выпекания.
7. Определение готовности хлеба по органолептическим показателям.
8. Подбор режимов выпекания булочных изделий. Способы регулирования режимов выпекания булочных изделий.
9. Назначение надрезки. Виды и назначение надрезчиков. Устройство и принцип действия надрезчиков.
10. Определение готовности булочных изделий при выпечке различными методами. Правила техники безопасности при выборе готовой продукции.
11. Понятие упек и усушка хлеба и хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на их величину.
12. Выпечка бараночных изделий. Ошпарка и отделка поверхности бараночных изделий.
13. Методы определения готовности бараночных изделий. Требования к качеству готовых изделий.
14. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Приемы и методы посадки полуфабрикатов в печь для сдобных изделий
15. Требования к качеству готовых сдобных изделий. Дефекты и причины их вызывающие.
16. Методы определения готовности сдобных изделий. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
17. Технологические потери (упек, усушка) при выпекании сдобных изделий. Порядок расчета технологических потерь при выпекании.

18. Выпечка слоеных изделий. Подбор температурных режимов. Методы определения готовности изделий. Требования к качеству изделий.

19. Органолептическая оценка качества слоеных тестовых заготовок перед выпечкой.

20. Технологические режимы выпечки печенья. Методы определения готовности изделий при выпекании. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

21. Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Дефекты готовых изделий и причины их вызывающие.

22. Технологические режимы выпечки пряников. Методы определения готовности пряников. Требования к качеству пряников. Расчет выхода готовой продукции.

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

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

- знание теоретических вопросов дисциплины;
- выполненные практические 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 – зачета.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической 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 зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы, собеседование, тестовые задания.