



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.МДК.05.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа Макарова С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2021

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/17

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рабочей программы ПМ.05 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.



Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 05.01	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 05.02, подлежащие проверке	6
-действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.	7
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 05.02	11
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 05.02	11
2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету.....	14

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» " программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 05.02 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

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 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

- общие компетенции:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами,

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста,

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях,


ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках,

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере


1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 05.01

Элемент МДК	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.05.02	6-й семестр Дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения лабораторных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/17

1.4 Результаты освоения программы МДК 05.02, подлежащие проверке


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Квалификационный экзамен; 6 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.
У.2 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11			Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/17

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий	- правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. -- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: -- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. - СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
У.4 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобучных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/17

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.5 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП




КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Файл:МО- 43.02.15
МДК.05.02.ФОСПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА

С.9/17

ЗНАТЬ


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - адекватность применения профессиональной терминологии - последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: -- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. - СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/17

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.2 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - адекватность применения профессиональной терминологии - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
3.4 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК5.1-ПК5.6, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11			Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/17

2КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 05.02

Промежуточная аттестация по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.05.02 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить два задания; одно – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 05.02

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:


- а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает неточные формулировки понятий и терминов;
- в) затрудняется обосновать свой ответ;
- г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;
- д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;
- е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15 МДК.05.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.13/17

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Товароведческая характеристика сырья для производства кондитерских товаров (муки, крахмала, сахара, меда, какао), влияние на качество изделий.
2. Товароведческая характеристика сырья для производства кондитерских товаров (яиц, молока, масла, орехов), влияние на качество изделий.
3. Товароведческая характеристика кондитерских фруктово-ягодных товаров.
4. Характеристика пищевых концентратов.
5. Характеристика пищевых добавок.
6. Организация работы кондитерского цеха.
7. Организация работы мучного цеха.
8. Оборудование кондитерского цеха (просеивательная, размолочная машины), принцип работы, правила эксплуатации.
9. Оборудование кондитерского цеха (тестораскаточная, тестоформовочная машины), принцип работы, правила эксплуатации.
10. Оборудование кондитерского цеха (взбивальная, тестомесильная машины), принцип работы, правила эксплуатации.
11. Подготовка сырья к производству (основные компоненты).
12. Подготовка сырья к производству (вспомогательные ингредиенты).
13. Технология приготовления фаршей из мяса, рыбы, субпродуктов.
14. Технология приготовления фаршей из овощей и фруктов.
15. Технология приготовления отделочных п/ф (сиропов, жженки).
16. Технология приготовления отделочных п/ф (помады, глазури).
17. Технология приготовления отделочных (суфле, желе).
18. Технология приготовления кремов (сливочных, белковых), требования к качеству.
19. Технология приготовления кремов (заварных, нестандартных), требования к качеству.
20. Украшение мучных кондитерских изделий.
21. Классификация видов теста, схема.

22. Способы рыхления теста, их характеристика.
23. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
24. Технологический процесс приготовления дрожжевого безопасного теста, дефекты, требования к качеству.
25. Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста, дефекты, требования к качеству.
26. Изделия из дрожжевого безопасного теста, технология приготовления, требования к качеству.
27. Изделия из дрожжевого опарного теста, технология приготовления, требования к качеству.
28. Технологический процесс приготовления расстегаев, кулебяк, пирогов, требования к качеству.
29. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста, жареных во фритюре, требования к качеству.
30. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста, дефекты, требования к качеству.
31. Изделия из дрожжевого слоеного теста, технология приготовления, требования к качеству.
32. Технологический процесс приготовления блинчатого теста, дефекты, требования к качеству.
33. Изделия из блинчатого теста, технология приготовления, требования к качеству.
34. Технологический процесс приготовления вареников, пельменей, лапши домашней, требования к качеству.
35. Технологический процесс приготовления пресного сдобного теста, дефекты, требования к качеству.
36. Изделия из пресного сдобного теста, технология приготовления, требования к качеству.
37. Технологический процесс приготовления пряничного, сахарного теста, дефекты, требования к качеству.
38. Изделия из пряничного, сахарного теста, технология приготовления, требования к качеству.

39. Технологический процесс приготовления вафельного теста, дефекты, требования к качеству.
40. Изделия из вафельного теста, технология приготовления, требования к качеству.
41. Технологический процесс приготовления песочного теста, дефекты, требования к качеству.
42. Изделия из песочного теста, технология приготовления, требования к качеству.
43. Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста, дефекты, требования к качеству.
44. Изделия из пресного слоеного теста, технология приготовления, требования к качеству.
45. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, дефекты, требования к качеству.
46. Изделия из бисквитного теста, технология приготовления, требования к качеству.
47. Технологический процесс приготовления воздушного теста, дефекты, требования к качеству.
48. Изделия из воздушного теста, технология приготовления, требования к качеству.
49. Технологический процесс приготовления миндального теста, дефекты, требования к качеству.
50. Изделия из миндального теста, технология приготовления, требования к качеству.
51. Технологический процесс приготовления заварного теста, дефекты, требования к качеству.
52. Изделия из заварного теста, технология приготовления, требования к качеству.
53. Классификация пирожных, технология приготовления, требования к качеству.
54. Классификация тортов, технология приготовления, требования к качеству.
55. Мучные кондитерские изделия русской кухни, технология приготовления.
56. Восточные мучные кондитерские изделия, технология приготовления.



57. Изделия пониженной калорийности, назначение, особенности приготовления.

58. Изделия пониженной калорийности, технология приготовления, требования к качеству.

59. Специализированные мучные кондитерские изделия для школьного и детского питания, технология приготовления.

60. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.