

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2025 17:11:12

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a218e198

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

По дисциплине	МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г
Объем занятий:Итого	160 ч.,
В т.ч. аудиторных	152 ч.
Лекций	40 ч.
Практических занятий	94 ч.
Самостоятельной работы	2 ч.
Экзамен 7 семестр	18 ч.

Дата разработки:

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 1. Отделочные полуфабрикаты

1. Фарши.
2. Начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**Комплект заданий для контрольной
работы**

по дисциплине__ Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(наименование дисциплины)

Тема 2. Сиропы

Вариант

1

Задание 1

Виды. Правила и режим варки. .

Задание 2

Требования к качеству

Вариант

2

Задание 1

Условия и сроки хранения..

Задание 2

Использование при приготовлении
хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий

Тема 4.

Карамели

Вариант

1

Задание 1

Виды. Правила и режим уваривания.

Задание 2

Требования к качеству.

Вариант

2

Задание 1

Условия и сроки хранения.

Задание 2

Украшения из карамели, использование при
приготовлении хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если глубоко и прочно усвоен программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) дан ответ на вопрос билета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на вопрос билета и не допускает при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Вопросы к экзамену

по дисциплине__ **Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

1. Фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Виды.
3. Правила и режим варки.
4. Требования к качеству.
5. Условия и сроки хранения.
6. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
7. Основная, сахарная, молочная, шоколадная.
8. Рецептуры. Правила и режим варки.
9. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
10. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
11. Виды.
12. Правила и режим уваривания. Требования к качеству.
13. Условия и сроки хранения.
14. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
15. Виды.
16. Правила приготовления.
17. Требования к качеству.
18. Условия и сроки хранения.
19. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
20. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
21. Сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
22. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.
23. Темперирование шоколада.
24. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
25. Сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
26. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.
27. Требования к качеству, условия и сроки хранения
28. Сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная и марципан (сырцовый, заварной).

29. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
31. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
32. Виды.
33. Приготовление.
34. Назначение.
35. Требования к качеству.
36. Условия и сроки хранения.
37. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
38. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
39. Оценка качества теста.
40. Выявление дефектов теста и способы их устранения.
41. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
42. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
43. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
44. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
45. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
46. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
47. Использование сухих смесей промышленного производства.
48. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
49. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
50. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
51. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
52. Органолептические способы определения степени готовности.
53. Техника и варианты оформления.
54. Оценка качества.
55. Условия и сроки хранения
56. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.
57. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
58. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.
59. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.
60. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.
61. Органолептические способы определения степени готовности.

- 62. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов
- 63. Оценка качества.
- 64. Условия и сроки хранения
- 65. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.