

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2025 16:36:12

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a238e109

**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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По профессиональному модулю

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»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Учебный план

2022 г.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Объем занятий: 54 ч.,

В т.ч. аудиторных 52 ч.

Лекций 18 ч.

Практических занятий 34 ч.

Самостоятельной работы 2 ч.

Экзамен 6 семестр — ч.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Объем занятий: Итого 16 ч.,

0

В т.ч. аудиторных 13 ч.

4

Лекций 40 ч.

Практических занятий 94 ч.

Самостоятельной работы 8 ч.

Контрольная работа 6 семестр

Экзамен 7 семестр 18 ч.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
ассортимента»

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.

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.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

Вариант 1

- 1 Технология приготовления различных видов теста.
- 2 Основное и дополнительное сырье.
- 3 Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.
- 4 Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Вариант 2

- 1 Значение блюд и изделий из муки в питании.
- 2 Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.
- 3 Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия.
- 4 Правила безопасной эксплуатации.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вопросы для собеседования

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.

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 2. Сиропы

Вариант

1

Задание 1 Виды. Правила и режим варки.

1

Задание 2 Требования к качеству

Вариант

2

Задание 1 Условия и сроки хранения..

1

Задание 2 Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 4. Карамели

Вариант

1

Задание 1 Виды. Правила и режим уваривания.

1

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.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Приготовление соусов для десертов
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.

2 вариант.

1. Приготовления холодных десертов сложного ассортимента
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Контрольный срез №2

Вариант 1

- 1 Контроль качества сырья
- 2 Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.
- 3 Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
- 4 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов.

Вариант 2

- 1 Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд.
- 2 Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд.
- 3 Ассортимент отделочных полуфабрикатов.
- 4 Температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

