

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО–КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Технология производства мучных кондитерских изделий»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в 7 семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Технология производства мучных кондитерских изделий» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Технология производства мучных кондитерских изделий»

3. Гвасалия Т.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских изделий».

«24»марта 2022г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий /промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технического средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	№ 1 – 8	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по технологии производства мучных кондитерских изделий; Минимально владеет навыками в области технологии производства мучных кондитерских изделий	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач технологии производства мучных кондитерских изделий. Владеет	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных технологией производства мучных	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития кондитерского производства на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по технологии производства мучных кондитерских изделий. Свободно владеет различными технологиями производства мучных кондитерских изделий

методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания			кондитерских изделий. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области технологии производства мучных кондитерских изделий	
Компетенция ПК-5 способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
ИД-1 ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3 ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и	Имеет понятие о технологии производства мучных кондитерских изделий. По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для решения поставленных задач. Навыки применения знания не сформированы.	Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения поставленных задач. В основном умеет применять базовые знания в области подбора оборудования и инвентаря при организации работы кондитерских цехов. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели.	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение в решении конкретных задач по внедрению инноваций в кондитерское производство. Умеет применять базовые знания в области подбора оборудования и инвентаря при организации работы кондитерских цехов. Владеет навыками применения базовых знаний для самостоятельного решения типовых задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели.	Уверенное, глубокое знание в области технологии производства мучных кондитерских изделий, направлениями развития технологии кондитерского производства с целью повышения качества и безопасности готовой продукции. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенное владение современными навыками, специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства мучных кондитерских изделий, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности готовой продукции
прослеживаемость производства, с Сертификат Владелец обмена Действителен концепции питания	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Шебзухова Татьяна Александровна с 20.08.2021 по 20.08.2022			

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ)

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа № 1-5	6	25
2.	Лабораторная работа № 6-10	10	15
3.	Лабораторная работа № 11-14	14	15
	Итого за 7 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

1. Базовый уровень

1. Классификация печенья
2. Отличительные особенности крекеров и галет
3. Особенности пряничного теста
4. Ассортимент тортов и пирожных
5. Особенности приготовления кексов
6. Основные показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки
7. Из каких основных веществ состоит крахмальная патока
8. Требования, предъявляемые к крахмальной патоке
9. Процессы, происходящие при ферментации какао - бобов
10. Требования к качеству ингредиентов в производстве кондитерских изделий
11. Требования к качеству пищевых кислот
12. Виды жиров, используемых в кондитерском производстве

Сертификат:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец:

Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

13. Ассортимент молочных продуктов, применяемых в производстве мучных кондитерских изделий
14. Виды фруктово-ягодного сырья, применяемого в кондитерском производстве
15. Характеристика меланжа. Условия хранения меланжа
16. Характеристика агара и агароида
17. Параметры выпечки бисквитного полуфабриката
18. Способы замеса бисквитного теста.
19. Роль крахмала при приготовлении бисквита
20. Влажность бисквитного теста и выпеченного полуфабриката
21. Особенности приготовления бездрожжевого слоеного теста
22. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста
23. Технологическая схема приготовления пирожного Мильфей
24. Дефекты песочного теста, причины, способы исправления
25. Ассортимент изделий из песочного теста
26. Роль рецептурных компонентов при производстве песочного теста
27. Особенности технологии приготовления заварного теста
28. Ассортимент изделий из заварного полуфабриката
29. Дефекты заварного полуфабриката
30. Особенности приготовления воздушного полуфабриката
31. Время выпечки белково-сбивного полуфабриката
32. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката
33. Способ приготовления заварного крема.
34. Технологическая схема приготовления крема Патисьер.
35. Какое сырье используют при приготовлении марципана.
36. Технологическая схема приготовления крема Шарлотт
37. Какой шоколад используют при приготовлении украшений для тортов
38. Какие ингредиенты используют для приготовления начинки чизкейков.
39. Классификация бисквитных тортов и пирожных
40. Классификация заварных тортов и пирожных
41. Способы формования изделий из песочного полуфабриката
42. Характеристика полуфабрикатов, подлежащих отделке.
43. Показатели качества белково-сбивного полуфабриката
44. Показатели качества чизкейков
45. Сроки реализации изделий с заварным кремом
46. Сроки реализации изделий в масляном креме.
47. Условия транспортирования тортов и пирожных
48. Классификация сахарных восточных сладостей
49. Особенности приготовления сахарных восточных сладостей
50. Какие мучные изделия называются восточными сладостями
51. Особенности приготовления восточных сладостей
52. Техника работы с шоколадом
53. Определение ассортимента и производственной программы кондитерского цеха
54. Определение производственной мощности кондитерского цеха
55. Организация работы вспомогательных помещений кондитерских цеха
56. Организация работы производственных помещений кондитерского цеха (помещения замеса, выпечки, отделки)
57. Размещение механического, вспомогательного, теплового оборудования в кондитерском цехе

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	Повышенный уровень
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	1. Технология производства основных видов мучных кондитерских изделий
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	2. Последовательность и назначение отдельных технологических процессов и операций

3. Перспективы развития производства
4. Характеристика муки
5. Значение химического состава муки в технологическом процессе
6. Ферменты муки и их технологическая роль
7. Нормы качества на хлебопекарную муку
8. Виды и сорта хлебопекарной муки
9. Хлебопекарные свойства пшеничной муки
10. Твердые и жидкие жиры, используемые при производстве кондитерских изделий
11. Молоко и молочные продукты
12. Яйца и яйцепродукты
13. Патока крахмальная
14. Характеристика фруктово-ягодного сырья
15. Какао-бобы
16. Орехи и масличные сена
17. Использование студнеобразователей при производстве мучных кондитерских изделий
18. Химические и биологические разрыхлители
19. Пенообразователи и эмульгаторы
20. Классификация тортов и пирожных
21. Бисквитный полуфабрикат
22. Классификация тортов и пирожных
23. Слоеный полуфабрикат
24. Кондитерские печи
25. Параметры выпечки
26. Песочный полуфабрикат
27. Песочно-заварной полуфабрикат
28. Заварной полуфабрикат
29. Белково-сбивной полуфабрикат
30. Сметано-сбивной полуфабрикат
31. Заварной полуфабрикат
32. Основные отделочные полуфабрикаты
33. Сахарные полуфабрикаты
34. Кремы
35. Фруктово-ягодные полуфабрикаты
36. Марципан
37. Шоколадные полуфабрикаты
39. Пралине
40. Сахарная мастика
41. Полуфабрикаты для обсыпки изделий
42. Подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке
43. Процессы отделки тортов и пирожных: разрезание на пласты, намазывание кремом или начинкой, склеивание кремом или начинками, промачивание бисквита сиропом, глазирование помадой, шоколадом, украшение поверхности кремом, шоколадом, фруктами, конфетами и фигурами из марципана и мастики
44. Обтяжка изделий мастикой и марципаном
45. Показатели качества тортов и пирожных
46. Условия хранения и реализации тортов и пирожных
47. Особенности темперирования молочного шоколада
48. Особенности темперирования белого шоколада
49. Особенности темперирования темного шоколада
50. Какие ингредиенты входят в состав кондитерского цеха
51. Какие инструменты используют в отделке готовых изделий
52. Какое оборудование устанавливают в помещении обработки яйцепродуктов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется в терминах, классификации кондитерских изделий, знает технологию приготовления кондитерских изделий.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется в терминах, классификации кондитерских изделий, не знает технологию приготовления кондитерских изделий.

1. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Технология производства мучных кондитерских изделий».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: ПК-4; ПК-5.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными

Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ					Вид работы			
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6				Обоснованность	Самостоятельность	Правильность	
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна							
Действителен: с	20.08.2021	по	20.08.2022					

		ологии курса дисциплины	е проб лемы , темы	четкост ь, логичн ость, научно сть изложе ния	излагае мой позиции , ответа	ть в формули ровке позиции	ответов на задаваемы е вопросы	Итог
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022