

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:16:57

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТППиТ

Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Технология производства кондитерских изделий»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Учебный план	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Технология производства 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».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Шалтумаев Т. Ш.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.
Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной аттестации**

По дисциплине	Технология производства кондитерских изделий
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021 г.

Код оцениваемого компетенци и (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК-4, ПК-5	№ 1-10	устный	текущий	Вопросы к собеседованию	57	51

Составитель _____ Т.С. Гвасалия
(подпись)

_____ 20__ г.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____ Е.Н. Холодова
«___» _____ 20__ г.

**Вопросы для собеседования
по дисциплине Технология производства кондитерских изделий
(наименование дисциплины)**

Базовый уровень

Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий

1. Классификация печенья
2. Отличительные особенности крекеров и галет
3. Особенности пряничного теста
4. Ассортимент тортов и пирожных
5. Особенности приготовления кексов

Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья

1. Основные показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки
2. Из каких основных веществ состоит крахмальная патока
3. Требования, предъявляемые к крахмальной патоке
4. Процессы, происходящие при ферментировании какао - бобов
5. Особенности использования яйцепродуктов в производстве кондитерских изделий
6. Требования к качеству пищевых кислот
7. Виды жиров, используемых в кондитерском производстве
8. Ассортимент молочных продуктов, применяемых в производстве мучных кондитерских изделий
9. Виды фруктово-ягодного сырья, применяемого в кондитерском производстве
10. Характеристика меланжа. Условия хранения меланжа
11. Характеристика агара и агароида

Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Параметры выпечки бисквитного полуфабриката
2. Способы замеса бисквитного теста.
3. Роль крахмала при приготовлении бисквита
4. Влажность бисквитного теста и выпеченного полуфабриката

Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Особенности приготовления бездрожжевого слоеного теста
2. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста
3. Технологическая схема приготовления пирожного Мильфей

Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Дефекты песочного теста, причины, способы исправления
2. Ассортимент изделий из песочного теста
3. Роль рецептурных компонентов при производстве песочного теста

Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Особенности технологии приготовления заварного теста
2. Ассортимент изделий из заварного полуфабриката
3. Дефекты заварного полуфабриката
4. Особенности приготовления воздушного полуфабриката
5. Время выпечки белково-сбивного полуфабриката
6. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката

Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Способ приготовления заварного крема.
2. Технологическая схема приготовления крема Патисьер.
3. Какое сырье используют при приготовлении марципана.
4. Технологическая схема приготовления крема Шарлотт
5. Какой шоколад используют при приготовлении украшений для тортов
6. Какие ингредиенты используют для приготовления начинки чизкейков.

Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки

1. Классификация бисквитных тортов и пирожных
2. Классификация заварных тортов и пирожных
3. Способы формирования изделий из песочного полуфабриката
4. Характеристика полуфабрикатов, подлежащих отделке.
5. Показатели качества белково-сбивного полуфабриката
6. Показатели качества чизкейков
7. Сроки реализации изделий с заварным кремом
8. Сроки реализации изделий в масляном креме.
9. Условия транспортирования тортов и пирожных

Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс

1. Классификация сахарных восточных сладостей
2. Особенности приготовления сахарных восточных сладостей
3. Какие мучные изделия называются восточными сладостями
4. Особенности приготовления восточных сладостей
5. Техника работы с шоколадом

Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане

1. Определение ассортимента и производственной программы кондитерского цеха
2. Определение производственной мощности кондитерского цеха
3. Организация работы вспомогательных помещений кондитерских цеха
4. Организация работы производственных помещений кондитерского цеха (помещения замеса, выпечки, отделки)
5. Размещение механического, вспомогательного, теплового оборудования в кондитерском цехе

Повышенный уровень

Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий

1. Технологические схемы производства основных видов мучных кондитерских изделий в условиях поточно-механизированного производства
2. Последовательность и назначение отдельных технологических процессов и операций
3. Перспективы развития производства

Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья

1. Характеристика муки
2. Значение химического состава муки в технологическом процессе
3. Ферменты муки и их технологическая роль
4. Нормы качества на хлебопекарную муку
5. Виды и сорта хлебопекарной муки
6. Хлебопекарные свойства пшеничной муки
7. Твердые и жидкие жиры, используемые при производстве кондитерских изделий
8. Молоко и молочные продукты
9. Яйца и яйцепродукты
10. Патока крахмальная
11. Характеристика фруктово-ягодного сырья
12. Какао-бобы
13. Орехи и масличные сена
14. Использование студнеобразователей при производстве мучных кондитерских изделий
15. Химические и биологические разрыхлители
16. Пенообразователи и эмульгаторы

Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Классификация тортов и пирожных
2. Бисквитный полуфабрикат

Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Классификация тортов и пирожных
2. Слоеный полуфабрикат
3. Кондитерские печи
4. Параметры выпечки

Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Песочный полуфабрикат
2. Песочно-заварной полуфабрикат

Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Заварной полуфабрикат
2. Белково-сбивной полуфабрикат
3. Сметано-сбивной полуфабрикат
4. Заварной полуфабрикат

Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Основные отделочные полуфабрикаты
2. Сахарные полуфабрикаты
3. Кремы
4. Фруктово-ягодные полуфабрикаты
5. Марципан
6. Шоколадные полуфабрикаты
7. Пралине
8. Сахарная мастика
9. Полуфабрикаты для обсыпки изделий

Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки

1. Подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке
2. 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
3. Обтяжка изделий мастикой и марципаном
4. Показатели качества тортов и пирожных
5. Условия хранения и реализации тортов и пирожных

Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс

1. Особенности темперирования молочного шоколада
2. Особенности темперирования белого шоколада
3. Особенности темперирования темного шоколада

Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане

1. Какие помещения входят в состав кондитерского цеха
2. Организация работы отделения отделки готовых изделий
3. Какое оборудование устанавливают в помещении обработки яйцепродуктов

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская 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;

- испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;

- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;

- с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом

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 базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить знания студентов по темам дисциплины «Технология производства кондитерских изделий».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить освоение ПК-4, ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 61,83 часа самостоятельной работы.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептов, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				

	3				
	4				

Составитель _____ Т.С. Гвасалия
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.