

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 15.12.2023 13:11:56
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

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__

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	очная
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 Гвасалия Т.С.
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.

7. 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 текущего контроля и промежуточной аттестации**

По дисциплине	Технология производства кондитерских изделий
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Код оцениваемой компетенции (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-1 ПК-6	1-8	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	45	23
	1-8	текущий	письменный	Комплект заданий для контрольной работы	39	13
	1-8	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	46	33

Составитель _____ Т.С. Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

_____ Е.Н. Холодова
« ____ » _____ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине: **Технология производства кондитерских изделий**

Базовый уровень

Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья кондитерского производства

1. Мука пшеничная. Сорта. Химический состав
2. Характеристика яйцепродуктов, используемых в кондитерском производстве
3. Молоко и молочные продукты, применяемые при производстве кондитерских изделий
4. Характеристика животных жиров, применяемых в кондитерском производстве
5. Сахар и сахаросодержащие продукты, применяемые в кондитерском производстве
6. Разрыхлители теста

Тема 2. Технология приготовления дрожжевого теста для кондитерских изделий

1. Способы замеса дрожжевого теста
2. Разделка и выпечка дрожжевого теста
3. Отсдобка дрожжевого теста, назначение
4. Как рассчитать количество воды при замесе дрожжевого теста
5. Сущность биологического способа разрыхления теста
6. Ассортимент изделий из сдобного дрожжевого теста
7. Способы формования сдобных изделий их дрожжевого теста

Тема 3. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Виды кондитерского теста
2. Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста
3. Технология приготовления заварного теста
4. Технология приготовления песочного теста
5. Технология приготовления воздушного теста
6. Процессы, происходящие при выпечке изделий из заварного теста
7. Процессы, происходящие при выпечке бисквитного полуфабриката

Тема 4. Технология приготовления печенья, пряников, вафель

1. Классификация печенья
2. Отличительные особенности приготовления затяжного печенья и крекера
3. Классификация пряничного теста
4. Технологическая схема производства вафельных тортов
5. Технология приготовления сахарного печенья
6. Способы приготовления кексового теста
7. Хранение и транспортирование тортов и пирожных

Тема 5. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

1. Характеристика сахарных, сахаро-паточных, сахаро-агаро-паточных сиропов.
2. Украшения из крема

3. Украшения из глазури, кандира
4. Украшения из марципана.
5. Украшения из мастики
6. Виды марципана

Тема 6. Национальные кондитерские изделий

1. Ассортимент сахарных восточных сладостей
2. Ассортимент мучных восточных сладостей
3. Кондитерские изделия Франции.
4. Кондитерские изделия Италии.

Тема 7. Современные десерты: муссовые торты и пирожные

1. Ассортимент муссовых тортов и пирожных
2. Особенности приготовления муссовых тортов и пирожных
3. Способ приготовления зеркальной глазури.

Тема 8. Шоколад и конфеты ручной работы

1. Технология производства какао-тертого и какао-масла
2. Технологическая схема производства десертного шоколада
3. Темперирование шоколадных масс.
4. Переработка какао-бобов
5. Приготовление шоколадных конфет ручной работы

Повышенный уровень

Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья кондитерского производства.

1. Физико-химический состав муки пшеничной
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки
3. Вкусовые и вкусоароматические вещества

Тема 2. Технология приготовления дрожжевого теста для кондитерских изделий

1. Способы формования сдобных изделий из дрожжевого теста
2. Технологическая схема производства изделий из слоеного дрожжевого теста
3. Виды брака хлебобулочных изделий

Тема 3. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Технологическая схема производства бисквитного теста с подогревом
2. Технологическая схема производства теста Буше
3. Сущность механического, химического способов разрыхления теста
4. Показатели качества изделий из воздушного полуфабриката

Тема 4. Технология приготовления печенья, пряников, вафель

1. Технология приготовления сахарных листовых вафель.
2. Технологическая схема производства заварной коврижки
3. Виды брака при изготовлении пряников
4. Технологическая схема производства кексов на дрожжах

Тема 5. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

1. Виды инвентаря, используемые для отделки тортов и пирожных
2. Виды карамели для отделки тортов и пирожных
3. Сроки хранения отделочных полуфабрикатов

Тема 6. Национальные кондитерские изделия.

1. Особенности кондитерских изделий Японии
2. Особенности кондитерских изделий стран Юго-Восточной Азии
3. Подача шампанского и игристых вин. Основные правила и аксессуары

Тема 7. Современные десерты: муссовые торты и пирожные

1. Инструментарий, необходимый при производстве муссовых тортов и пирожных

Тема 8. Шоколад и конфеты ручной работы

1. Физико-химические показатели какао-тертого и какао-масла
2. Эквиваленты какао-масла
3. Эмульгаторы при производстве шоколадных масс

1. 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.

2. 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

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя проведение собеседования по изучаемым темам в виде устного опроса. Обучающимся предлагается ответить на вопросы базового и повышенного уровня.

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить профессиональную компетенцию ПК-1, ПК-6. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить темы по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий», используя при этом технологическую карту самостоятельной работы, выполнить лабораторные занятия, предусмотренные Программой дисциплины и защитить отчет по каждому лабораторному занятию в виде индивидуального собеседования. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативными документами. При проверке задания и устного ответа на вопросы, оцениваются:

- последовательность и аккуратность выполнения задания;
- качество представляемого материала;
- уверенность при устном ответе;
- четкость и полнота устного ответа.

Составитель _____ Т.С.Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ г.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

Е.Н. Холодова

« _____ » _____ г.

Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности

по дисциплине Технология производства кондитерских изделий

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Классификация кондитерских изделий
2. Классификация тортов и пирожных
3. Технологическая схема производства какао-тертого и какао-масла
4. Технологическая схема заварных пряников
5. Технология приготовления различных видов бисвитного полуфабриката
6. Технологическая схема приготовления кексов на дрожжах
7. Технологическая схема кексов на химических разрыхлителях
8. Технология приготовления вафельных тортов
9. Технологическая схема производства песочного полуфабриката. Ассортимент изделий.
10. Виды брака и дефекты сдобных хлебобулочных изделий.
11. Условия хранения какао- порошка и шоколада
12. Характеристика и молока и молочных продуктов для кондитерского производства
13. Яйца и яйцепродукты, используемые для приготовления кондитерских изделий
14. Пищевая и энергетическая ценность мучных кондитерских изделий.
15. Студнеобразователи, применяемые в кондитерском производстве.
16. Особенности замеса теста для печенья, крекеров и галет
17. Приготовление сиропа с растворением сахара в патоке, и патоки в сахаре
18. Виды кондитерской глазури.
19. Виды и способы заворачивки шоколадных конфет ручной работ
20. Технология приготовления цукатов
21. Способы приготовления белковых кремов для тортов и пирожных
22. Роль дрожжей и молочнокислых микроорганизмов при изготовлении теста
23. Способы приготовления дрожжевого теста

Уметь,

1. Технология приготовления сливочных кремов для тортов и пирожных
2. Технология приготовления зеркальной глазури.
3. Технология приготовления сдобных изделий из дрожжевого теста: пироги с начинкой.
4. Технология приготовления изделий из сдобного дрожжевого теста: бриоши
5. Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста
6. Технология приготовления бисквитных рулетов
7. Технология приготовления десерта Павлова
8. Технологическая схема приготовления торта Шварцвальд
9. Технологическая схема пирожного Картошка
10. Технологическая схема приготовления торта Добуш
11. Технологическая схема десерта Тирамису
12. Технологическая схема приготовления Штруделя с яблоками
13. Технология приготовления печенья Мадлен
14. Технология приготовления пирога «Невский»
15. Технология приготовления конфет ручной работы: шоколадный фадж
16. Технология приготовления конфет ручной работы : кейк-попсы

- Владеть
1. Технологическая схема производства ромовых баба
 - 2 Показатели качества шоколадных конфет ручной работы
 3. Принципы сборки муссовых тортов и пирожных
 4. Процесс темперирования шоколадных масс
 5. Технология приготовления сдобного печенья
 6. Технологическая схема приготовления торта Птичье молоко
 7. Технология приготовления торта Захер

Повышенный уровень
Вопросы для проверки уровня обученности

- Знать
1. Пищевые красители, применяемые в кондитерском производстве
 2. Влияние сахара и жира на свойства теста и качество готовых изделий
 3. Технологическая схема приготовления плиточного шоколада.
 4. Технология приготовления сахарных и сахаро-паточных сиропов.
 5. Технологическая схема желейного мармелада
 6. Первичная обработка какао-бобов
 8. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста
 9. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста и качество изделий
 10. Виды поседения шоколада и способы их устранения
 11. Виды разрыхлителей и их влияние на свойства теста и качество изделий.
 12. Физико-химические процессы, протекающие при хранении шоколада.
 13. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста.
 14. Птифуры. Характеристика, ассортимент. Технология приготовления
 15. Антреме. Характеристика, ассортимент
 16. Кондитерские изделия Франции
 17. Особенности приготовления кондитерских изделий в странах Юго-восточной Азии
 18. Способы формования сдобных изделий из дрожжевого теста
 19. Сдобные изделия из дрожжевого теста народов России. Технологически особенности, ассортимент

Уметь,

1. Технология приготовления мягкого и твердого грильяжа
2. Технология приготовления миндально-орехового и белково-сбивного полуфабриката
3. Упаковывание, транспортирование, хранение тортов и пирожных
4. Технология приготовления зефира
5. Технология приготовления миндально-орехового и белково-сбивного полуфабриката
6. Технологическая схема производства торта Шварцвальд
7. Технологическая схема производства печенья Бискотти

- Владеть
1. Технология производства десертных шоколадных масс
 2. Технология приготовления пористого шоколада
 3. Технологическая схема торта Прага
 4. Технологическая схема приготовления Кавалуччи.
 5. Технология приготовления торта Линц
 6. Оценка аромата и вкуса вина
 7. Виды посуды и аксессуаров для вина

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания технологии макаронных изделий, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками производства и контроля кондитерских изделий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками производства и контроля качества кондитерских изделий

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками производства и контроля качества кондитерских изделий, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками технологии производства и контроля качества кондитерских изделий.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100.

Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении знаний по кондитерскому производству.

Для подготовки по билету отводится 20 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Составитель _____ Т.С.Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ Г.