

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:32:40

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

Зам. директора по учебной работе

Пятигорского института (филиал) СКФУ

Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Технология производства мучных кондитерских изделий

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация обще-</u> <u>ственного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>7</u>	<u>7</u>

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 производства мучных кондитерских изделий».

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

3. Разработчик Гвасалия Т.С., доцент кафедры ТППТ

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

« ____ » _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ий), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель- но) 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 <i>Индикатор:</i>				
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 получения безопасной продукции высокого качества.	Не способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Слабо анализирует и применяет свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Способен на высоком уровне проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Частично применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет с некоторыми неточностями методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет в полной мере методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

ИД-ЗПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не способен оптимизировать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует с некоторыми неточностями технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует от-лично технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>Компетенция: ПК-5</i> 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				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен контролировать качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Контролирует с незначительными неточностями качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Контролирует в полной мере качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-2ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализиро-	Не способен организовать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя	Не может качественно организовать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасно-	Организует с небольшими неточностями технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасно-	Организует , качественно, , технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, ис-

ванных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	сти, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	сти, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	пользуя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-ЗПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Не способен выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Частично способен выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет с небольшими неточностями объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет полностью объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	а	Стандартная влажность пшеничной муки а) 14,5 %; б) 15,5%; в) 16,5%	ПК-4
2.	б	меланж-это а) диетические яйца б) замороженная смесь яичных белков и желтков в) яичный порошок	ПК-4
3.	б	Роль картофельного или кукурузного крахмала при приготовлении бисквитного полуфабриката а) является разрыхлителем б) уменьшает количество клейковины в) повышает калорийность бисквита	ПК-4
4.	а	При длительном замесе песочное тесто становится а) затянутым б) рассыпчатым в) крошливым	ПК-4
5.	в	Химические разрыхлители используют при приготовлении а) заварного теста б) воздушного теста в) песочного теста	ПК-4
6.	в	Отсдобка-это а) добавление в опару сахара б) увеличение количества дрожжей в) добавление сахара и жира при обминке	ПК-4
7.	б	Прибор для определения качества яиц а) рефрактометр б) овоскоп	ПК-4

		в) диссудитор	
8.	3 4 2 1 5 6 7 8	Установите правильную последовательность приготовления дрожжевого безопарного теста 1. Разделка 2. Брожение (обминка) 3. Подготовка сырья 4. Замес теста 5. Расстойка первая 6. Формование 7. Расстойка вторая 8. Выпечка	ПК-4
9.	биологический	При приготовлении дрожжевого теста используется _____ способ разрыхления	ПК-5
10.	гигроскопичностью	В связи с _____ сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.	ПК-5
11.		Мука пшеничная. Сорта. Химический состав	ПК-5
12.		Сахар и сахаросодержащие продукты, применяемые в кондитерском производстве	ПК-5
13.		Характеристика животных жиров, применяемых в кондитерском производстве	ПК-5
14.		Способы замеса дрожжевого теста	ПК-5
15.		Разделка и выпечка дрожжевого теста	ПК-5
16.		Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста	ПК-5
17.		Виды кондитерского теста	ПК-5
18.		Технология приготовления песочного теста.	ПК-5
19.		Технология приготовления слоеного дрожжевого теста	ПК-5
20.		Технология приготовления заварного теста	ПК-5
21.		Способы приготовления бисквитного полуфабриката	ПК-5
22.		Процессы, происходящие при выпечке бисквитного полуфабриката	ПК-5
23.		Классификация печенья	ПК-5
24.		Технологии приготовления пряничного теста	ПК-5
25.		Способы приготовления кексового теста	ПК-5
26.		Технологическая схема приготовления вафельных тортов	ПК-5
27.		Ассортимент мучных восточных сладостей.	ПК-5
28.		Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	ПК-5

29.		Сущность механического, химического и биологического способов разрыхления теста	ПК-5
30.		Технология приготовления кексов на дрожжах	ПК-5
31.		Технологическая схема приготовления десерта Павлова	ПК-5
32.		Технологическая схема приготовления торта Шварцвальд	ПК-5
33.		Технологическая схема приготовления Штруделя с яблоками	ПК-5
34.		Технология приготовления пирога «Невский»	ПК-5
35.		Технология приготовления Ромовых баба.	ПК-5
36.		Технологическая схема приготовления торта Захер	ПК-5
37.		Влияние рецептурных компонентов на свойства теста и качество изделий	ПК-5
38.		Влияние белков и крахмала муки на свойства теста	ПК-5
39.		Птифуры. Характеристика, ассортимент. Технология приготовления	ПК-5
40.		Антреме. Характеристика, ассортимент. Технология приготовления	ПК-5
41.		Технологическая схема приготовления торта Прага	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрено для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует 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 демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он 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, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.