

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Комплект контрольно-оценочных средств
по междисциплинарному курсу**

МДК.01.05 Технология кондитерского производства

(код и название дисциплины)

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и название специальности)

Санкт-Петербург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт КОС
2. Спецификация оценочных средств
3. Варианты оценочных средств

1. ПАСПОРТ

КОС по МДК.01.05 Технология кондитерского производства

(код и название дисциплины)

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу **МДК.01.05 Технология кондитерского производства**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

программы МДК.01.05 Технология кондитерского производства

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт (при наличии))	Наименование элемента умений/знаний	Основные показатели оценки результатов
У2	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий,	Соответствие расчета производственных рецептур алгоритму расчета при выбранном способе тестоприготовления
У3	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий,	Выбор технологического оборудования в соответствии с технологическим процессом
У4	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства кондитерских изде-	Обоснование выбора режимов и параметров технологического процесса производства

	лий	хлеба и хлебобулочных изделий
33	33 нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала	Выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов
38	38 способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления	Обоснование последовательности технологических операций на этапах процесса производства кондитерских изделий
39	39 методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке	Демонстрация проверки готовности полуфабрикатов к дальнейшей переработке
310	310 режимы выпечки различных видов мучных кондитерских изделий	Обоснование последовательности технологических операций на этапах процесса производства кондитерских изделий
312	3 12 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве кондитерских изделий	Заполнение производственных журналов контроля ведения технологического процесса производства кондитерских изделий
ПО4	ПО 4 регулирования параметров и режимов технологических операций производства кондитерских изделий	Выполнение анализов по установленным методикам определения
ПО5	ПО 5 норм расхода сырья и нормативов выхода готовой	Выполнение анализов по установленным ме-

	продукции, упаковки и маркировки готовой продукции,	тодикам определения
ПО6	ПО 6 проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Выполнение анализов по установленным методикам определения

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У2 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских изделий	Контрольная работа, практические занятия	Экзамен
У3 Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности кондитерских изделий	Контрольная работа	Экзамен
У4 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства кондитерских изделий	Контрольная работа	Экзамен
33 нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала	Контрольная работа, практические занятия	Экзамен
38 способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления	Контрольная работа Лабораторная работа	Экзамен
39 методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке	Контрольная работа	Экзамен
310 режимы выпечки различных видов мучных кондитерских изделий	Контрольная работа	Экзамен
3 12 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве кондитерских изделий	Контрольная работа	Экзамен

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе МДК	Тип контрольного задания							
	У2	У3	У4	33	38	39	310	312
Тема 1. Производство карамели	18	4,17	4	22	22	22		18
Тема 2. Производство шоколада и какао порошка		18	22		4,17			
Тема 3. Производство драже и халвы	4	4	4	4	4	4		
Тема 4. Производство мармеладо-пастильных изделий	18,4	4	4	4	4			

Тема 5. Производство конфет и ириса	4		4,17	22	22	12	12	22
Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий (вафель, печенья, пряников, печенья, тортов и пирожных)	4	4,17	4,17	4,17	4,17			

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе МДК	Тип контрольного задания							
	У2	У3	У4	З3	З8	З9	З10	З12
Тема 1. Производство карамели	18	4,17	4	22	22	22		18
Тема 2. Производство шоколада и какао порошка		18	22		4,17			
Тема 3. Производство драже и халвы	4	4	4	4	4	4		
Тема 4. Производство мармеладо-пастильных изделий	18,4	4	4	4	4			
Тема 5. Производство конфет и ириса	4		4,17	22	22	12	12	22
Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий (вафель, печенья, пряников, печенья, тортов и пирожных)	4	4,17	4,17	4,17	4,17			

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства контрольной работы, экзамена, курсового проекта, экзамена.

Контрольная работа предназначена для текущего контроля и оценки знаний и умений, экзамен предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 01.05 Технология кондитерского производства основной профессиональной образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2.1. **Контингент аттестуемых:** обучающиеся 3 курса

2.2. **Форма и условия аттестации:**

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (5,6 семестр) по завершению

освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Время выполнения:

На выполнение текущего контроля отводится:

практическая работа – 90 мин,

устный опрос – 10-20 мин,

письменная (контрольная) работа – 45 мин,

доклады/сообщения – 1 час (подготовка), 10 мин (устный),

тест – 20 мин.

2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник / Николаева М. А. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 320 с.	осн		https://znaniu.m.ru/catalog/product/2195012
Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Профессиональное образование).	осн		https://urait.ru/bcode/568545
Донченко, Л. В. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025-176 с. (Профессиональное образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/562552
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. Москва : Юрайт, 2025- 349 с. (Высшее образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/562089
Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2024- 141 с. (Профессиональное образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/542167
Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулоч-	осн		https://urait.ru/bcode/561980

ных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025- 251 с. (Высшее образование)			
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025- 203 с. (Высшее образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/562084
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для спо / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва : Юрайт, 2025- 203 с. (Профессиональное образование) .	осн		https://urait.ru/bcode/562294
Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Юсупова Г. Г. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 180 с.	доп		https://znaniyum.ru/catalog/product/1893796
Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 463 с. — (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/558042
Алексеев, Л. С. Контроль качества воды : учебник / Алексеев Л. С. . — Изд. 4-е, перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 159 с.	доп		https://znaniyum.ru/catalog/product/2104861
Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / Федоренко В. Ф., Гольятин В. Я. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2025 — 194 с.	доп		https://urait.ru/bcode/566213
Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для СПО / Бурачевский И. И., Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024 - 402 с. - (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/543285
Касьянов, Г. И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для СПО/Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва:Юрайт, 2025 - 116 с.	доп		https://urait.ru/bcode/563106
Чаблин, Б. В.	доп		https://urait.ru/bcode/565965

Оборудование предприятий общественного питания:учебник/Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва:Юрайт,2025 - 695 с.			
Курочкин, А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А. А. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024 — 446 с.	осн		https://urait.ru/bcode/538721
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 203 с.	осн		https://urait.ru/bcode/563476
Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 259 с.	доп		https://urait.ru/bcode/558188
Шиляев, М. И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем : учебное пособие / Шиляев М. И., Хромова Е. М., Дорошенко Ю. Н. ; под ред. Шиляева М. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 250 с.	доп		https://urait.ru/bcode/565223
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. — 349 с. - (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/541962

2.5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., наборы плакатов по технологии изготовления хлебобулочных изделий и пр-ва макарон. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», электронные ресурсы (в том числе электронные библиотечные системы):

№	Ссылка на информаци-	Наименование разра-	Доступность
---	----------------------	---------------------	-------------

	онный ресурс	ботки в электронной форме	
1	https://e.lanbook.com/	ЭБС на платформе «Лань». Учебники и учебные пособия для университетов издательства «Лань» и др.	Индивидуальный неограниченный доступ
2	http://mppnik.ru	Электронные книги по пищевой промышленности («Пищевик» - информационный портал)	Индивидуальный неограниченный доступ
3	https://lib.unecon.ru/pwb	Каталог учебных изданий СПбГЭУ	Индивидуальный неограниченный доступ
4.	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (urait.ru)	Образовательная платформа	Индивидуальный неограниченный доступ

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическое занятие № 1 Расчет рецептур карамели.

Цель работы: приобрести навыки по освоению алгоритма расчета рецептуры на карамель.

Ход урока

Расчёт расхода сахара и других видов сырья с учётом отклонения от принятой в стандартных рецептурах влажности.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если практическая работа выполнена в соответствии с методическими указаниями по выполнению практической работы, даны ответы на контрольные вопросы
 - оценка «незачтено» выставляется студенту, если практическая работа выполнена не в соответствии с методическими указаниями по выполнению практической работы, студент не дает ответы на контрольные вопросы
- Преподаватель Антропова О.Ю.

(подпись)

«__» 20 __ г.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 1 Приготовление карамельной массы на патоке и инвертном сиропе. Сравнительная оценка органолептических показателей, приготовленных карамельных масс.

Цель работы: научиться готовить карамельную массу, инвертный сироп, определять коэффициент растекаемости, определять содержание сухих веществ рефрактометрическим методом. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления карамели.
- Натуральные образцы: сырьё и химические реактивы для приготовления карамели и инвертного сиропа (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Нормативная документация.
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить карамельную массу:

- а) Приготовить инвертный сироп;
- б) Карамельную массу на патоке (глюкозном сиропе);
- в) Карамельную массу на инвертном сиропе.

Определить:

Коэффициент растекаемости карамельной массы; содержание сухих веществ в карамельном сиропе, карамельной массе; температуру уваривания карамельного сиропа, карамельной массы; время инверсии; температуру при инверсии; выход изделий. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:
Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследованиях	Большое число ошибок при выполнении задания.

		выполняет задания.			
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знания и умения для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

Тест № 1

Тема 1 «Производство карамели»

ВАРИАНТ 1

1. Кондитерские изделия – это ...

- 1.1. изделия с большим содержанием сахара и жира;
- 1.2. изделия с приятным вкусом и ароматом;
- 1.3. пищевые продукты с большим содержанием сахара.

2. Основное сырье в карамельном производстве.

- 2.1. сахар-песок, крахмальная патока;
- 2.2. сахар, патока, фруктово-ягодное сырье, молочные продукты, орехи;
- 2.3. сахара, патока, вода.

3. Химический состав патоки.

- 3.1. крахмал, декстрины, мальтоза, глюкоза;
- 3.2. декстрины, мальтоза, глюкоза;
- 3.3. декстрины, мальтоза, глюкоза, вода.

4. Сироп – это...

- 4.1.раствор (с высокой концентрацией) различных сахаров или их смеси в воде;
- 4.2.раствор сахара в воде;
- 4.3.раствор, полученный при уваривании сахара, патоки и воды.

5. Инверсия сахарозы происходит при температуре...

- 5.1130⁰С;
- 5.280-90⁰С;
- 5.390⁰С.

6.Химический состав карамельной массы, приготовленной с использованием патоки...

- 6.1сахароза, глюкоза, мальтоза, фруктоза, декстрины, вода;
- 6.2сахароза, глюкоза, мальтоза, фруктоза, декстрины;
- 6.3сахароза, глюкоза, мальтоза, фруктоза.

ВАРИАНТ 2

1. Физико-химические показатели качества карамельной массы.

- 1.1 массовая доля влаги от 1% до 4 %, массовая доля редуцирующих веществ от 13 до 16%;
- 1.2 массовая доля влаги от 1% до 3 %, массовая доля редуцирующих веществ 20%;
- 1.3 массовая доля влаги не более 3 %, массовая доля редуцирующих веществ не более 20%;

2. Подготовка фруктового пюре к производству состоит из следующих стадий:

- 2.1 десульфитация, протирка;
- 2.2 протирка 1,5 мм, десульфитация, протирка 1,0 мм;
- 2.3 десульфитация, протирка 1,5мм, смешивание, протирка 1,0 мм.

3.Красители вводятся в карамельную массу в виде...

- 3.15-8% водных растворов;
- 3.25-10% спиртовых растворов;
- 3.310-20% водных растворов.

4.Начинка в карамельную массу вводится на стадии...

- 4.1образования жгута;
- 4.3образования батона;
- 4.3формования.

5. Темперирование начинок производят при температуре...5.1 63-68⁰С;5.2 58-63⁰С или 63-68⁰С;5.3 58-63⁰С.**6. Возвратные отходы в виде крошки вводятся ...**

6.1 после охлаждения;

6.2 во время проминки;

6.3 после охлаждения и до проминки.

Тест № 2**Тема 2 «Производство шоколада и какао-порошка»****ВАРИАНТ 1****1. Что такое какао-бобы?**

1.1. Семена какао-дерева.

1.2. Плоды какао-дерева.

1.3. Специально обработанные и высушенные семена дерева какао.

2. Строение какао-бобов.

2.1. Оболочка, мякоть, семена.

2.2. Какаовелла, ядро, росток.

2.3. Оболочка, ядро.

3. Самой значительной частью какао-бобов является...

3.1. Какао-масло.

3.2. Сырой жир.

3.3. Крахмал.

4. Содержание какао-масла в какао-бобах составляет...

4.1. около 50%.

4.2. 30-70%.

4.3. 52-56%.

5. В результате очистки и сортировки какао-бобы разделяются на

5.1.2 фракции: крупные и мелкие.

5.2.3 фракции: большие, средние и маленькие

5.3.2 фракции: крупные и нормальные

6. Режимы термической обработки в шаровом обжарочном аппарате.6.1. температура 100-120⁰С, продолжительность 35-40 минут.6.2. температура 135-140⁰С, продолжительность 35-40 минут.

6.3.температура 135-140⁰С, продолжительность 20-30 минут.

ВАРИАНТ 2

1.Виды какао-бобов.

- 1.1Африканские, азиатские, американские.
- 1.2Благородные, потребительские.
- 1.3Криолло, форастеро, тринитарио.

2.Первоначальная стадия обработки свежих какао-бобов – это...

- 2.1Очистка и сортировка.
- 2.2Ферментация.
- 2.3Термическая обработка.

3.При ферментации происходят следующие процессы.

- 3.1Биохимические и физико-химические.
- 3.2Химические, физические и коллоидные.
- 3.3Спиртовое и уксуснокислое брожение, разжижение пульпы, структурные изменения в тканях семядолях.

4.После ферментации следует...

- 4.1Обжарка .
- 4.2Очистка и сортировка.
- 4.3Сушка.

5.Режимы термической обработки в шаровом обжарочном аппарате.

- 5.1температура 100-120⁰С, продолжительность 35-40 минут.
- 5.2температура 135-140⁰С, продолжительность 35-40 минут.
- 5.3температура 135-140⁰С, продолжительность 20-30 минут.

6.Массовая доля влаги в какао-бобах после термической обработки составляет

- 6.12,0-2,5%
- 6.23,0%
- 6.32,0-3,0%

ВАРИАНТ 3

1.Массовая доля влаги какао-бобов составляет

- 1.11-2%
- 1.26-7%
- 1.310-12%

2.Первичная обработка какао-бобов включает

- 2.1 Ферментацию, очистку и сортировку.
- 2.2 Очистку и сортировку.
- 2.3 Очистку, сортировку и термическую обработку.

3. Очистка и сортировка какао-бобов осуществляется

- 3.1 На дробильно-сортировочной машине.
- 3.2 На очистительно-сортировочной машине.
- 3.3 Путем воздушной сепарации и при движении по виброситам.

4. Количество отходов составляет

- 4.1 3%
- 4.2 2,7%
- 4.3 0,3%

5. Какао тертое – это...

- 5.1 Суспензия.
- 5.2 Эмульсия.
- 5.3 Твердое вещество.

6. Дисперсность – это...

- 6.1 Степень измельчения.
- 6.2 Процентное содержание твердых частиц, размер которых не превышает 30 нм.
- 6.3 Процентное содержание твердых частиц, размер которых превышает 30 нм.

Вопросы устного опроса в форме собеседования

Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий

Тема 6.1 Производство печенья, галет, крекеров.

- 1. Классификация, характеристика печенья, галет, крекеров, основные критерии различия.
- 2. Основное сырье для производства печенья, галет и крекеров. Подготовка к производству.
- 3. Дополнительное сырье для производства печенья, галет и крекеров. Подготовка к производству.
- 4. Основные стадии производства печенья, галет, крекеров.
- 5. Приготовление теста для сахарного печенья.
- 6. Приготовление теста для затяжного печенья.
- 7. Приготовление теста для сдобного печенья.
- 8. Приготовление теста для овсяного печенья.
- 9. Приготовление теста для крекеров, галет.

10. Процессы, происходящие при образовании теста.
11. Формование различных видов печенья.
12. Выпечка различных видов печенья, крекеров, галет.
13. Процессы, происходящие при выпечки.
14. Упаковывание, завертка, расфасовка печенья, крекеров и галет.
15. Условия и сроки хранения.
16. Улучшители в производстве печенья.
17. Современные технологии в производстве печенья.
18. Национальные мучные кондитерские изделия типа печенья. Восточные сладости.

Тема 6.2 Производство вафель.

1. Классификация и характеристика вафель.
2. Приготовление теста для вафельных листов.
3. Приготовление теста для сахарных вафель типа «Динамо».
4. Приготовление теста для для сдобных вафель типа «Венские».
5. Способы формования вафель.
6. Выпечка различных видов вафель.
7. Виды начинок для вафель. Приготовление начинок.
8. Нанесение начинок на вафельные листы.
9. Охлаждение и отделка вафель.
10. Упаковывание, завертка, расфасовка вафель.
11. Условия и сроки хранения.

Тема 6.3 Производство тортов и пирожных.

1. Классификация тортов и пирожных.
2. Виды выпеченных полуфабрикатов.
3. Виды отделочных полуфабрикатов.
4. Производство бисквитного полуфабриката.
5. Производство песочного полуфабриката.
6. Производство слоёного полуфабриката.
7. Производство заварного полуфабриката.
8. Производство белково-сбивного полуфабриката.
9. Производство сахарного полуфабриката.
10. Производство миндально-орехового полуфабриката.
11. Производство крошкового полуфабриката.
12. Производство желе.
13. Производство сиропов.
14. Производство отделочной карамели и изомальта.
15. Производство кандида.
16. Производство помады.
17. Производство глазури.
18. Производство мастики.
19. Производство заварных крема.

20. Производство масляных кремов.
21. Производство сливочных кремов.
22. Производство сметанных кремов.
23. Производство кремов на основе сливочных сыров.
24. Технологические приёмы сборки и отделки изделий.
25. Технологические приёмы сборки и отделки многоярусных тортов.
26. Условия и сроки хранения тортов и пирожных.
27. Санитария и гигиена работников кондитерского производства.

Тема 6.4 Производство пряников.

1. Классификация, характеристика пряников.
2. Основное и дополнительное сырьё для производства пряников.
3. Технология приготовления сырцовых пряников.
4. Технология приготовления заварных пряников.
5. Способы формования пряников.
6. Формование пряников с начинкой.
7. Формование печатных пряников.
8. Режимы и параметры выпечки различных видов пряников.
9. Методы глазирования пряников.
10. Упаковывание, расфасовка пряников.
11. Условия и сроки хранения различных видов пряников.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИ-
ВЕРСИТЕТ»

Деловая (ролевая) игра

1 Тема (проблема, задача) - производство вафель.

- 1.1 Вафельное тесто растекается на поверхности рабочих плит, образуя потёки, плохо отделяется после выпечки.
- 1.2 Вафельные листы после выпечки деформируются, становятся не- пригодны для нанесения начинки.
- 1.3 Выпеченные вафли жёсткие, твёрдые и плотные.
- 1.4 Выпеченные вафельные листы слишком хрупкие и ломкие, не при- годны для нанесения начинки.

2 Тема (проблема, задача) – производство печенья.

- 2.1 Сдобное печенье имеет неправильную форму, расплывчатое с вмя- тинами, вкраплениями.
- 2.2 Песочное печенье после выпечки и охлаждения жёсткое, твёрдое, имеет местами тёмную окраску выступающего рельефного рисунка.
- 2.3 Песочное печенье после выпечки слишком ломкое, рассыпчатое, плохо сохраняет рельефный рисунок.
- 2.4 Бисквитно-сбивное печенье имеет трещины, вмятины на поверхно- сти, расплывчатую форму, низкий подъём.

3. Тема (пробелма, задача) – производство пряников.

- 3.1 Сырцовые пряники имеют трещины, вмятины на поверхности, рас- плывчатую форму, низкий подъём.
- 3.2 Заварные пряники после выпечки и охлаждения жёсткие, твёрдые, имеют местами тёмную окраску.
- 3.3 Заварные пряники имеют растрескавшуюся глазурь, неправильную форму с вмятинами.
- 3.4 Пряники в упаковке имеют подтаявшую глазурь, отсыревшую кон- систенцию, деформацию формы.

4. Тема (пробелма, задача) – производство тортов и пирожных.

- 4.1 Бисквитный полуфабрикат имеет низкий подъём, плотный, с нераз- витой пористостью, имеет тёмную окраску и вздутия на поверхности.
- 4.2 Слоёный полуфабрикат имеет бледный цвет, низкий подъём, жёсткую консистенцию.
- 4.3 Заварной полуфабрикат не имеет внутренней полости, расплывча- тый, без подъёма.

- 4.4 Белково-сбивной полуфабрикат с трещинами на поверхности, при разломе рассыпается, плохо сохраняет рельефный рисунок.
- 4.5 Масляный крем расслаивается, имеет слабую консистенцию, плохо сохраняет форму при отделке.
- 4.6 Сливочный крем не имеет достаточного объема, слабой консистенции.
- 4.7 Желе подвержено синерезису.
- 4.8 Королевская глазурь имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.
- 4.9 Помада растрескивается, имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.
- 4.10 Сироп подвержен брожению.

2 Концепция игры

«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

3 Роли:

- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);
- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

4. Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

5 Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно»-

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в игре и самостоятельно (или с помощью участников игры) нашёл решение поставленной задачи;

- оценка «не зачтено»- выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____ 20 ____ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИ-
ВЕРСИТЕТ»

Темы докладов

1. История возникновения кондитерских изделий на Руси.
2. История возникновения кондитерских изделий.
3. Мучные кондитерские изделия Русской кухни
4. Мучные кондитерские изделия Французской кухни
5. Мучные кондитерские изделия Азербайджанской кухни
6. Мучные кондитерские изделия Итальянской кухни
7. Мучные кондитерские изделия Японской кухни
8. Мучные кондитерские изделия Скандинавской кухни
9. Современные мучные кондитерские изделия Европейской кухни
10. Мучные кондитерские изделия Украинской кухни
11. Мучные кондитерские изделия Немецкой кухни
12. Мучные кондитерские изделия Узбекской кухни
13. Мучные кондитерские изделия Турецкой кухни
14. Мучные кондитерские изделия Еврейской кухни
15. Мучные кондитерские изделия Американской кухни
16. Мучные кондитерские изделия Английской кухни.

Структура доклада

1. Титульный лист.
2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.
3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема. Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносятся только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы полностью соответствует теме;
- фактические ошибки отсутствуют;
- не нарушена логика изложения материала;
- мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
- представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

- осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
- работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы полностью соответствует теме;
- фактические ошибки отсутствуют;
- частично нарушена логика изложения материала;
- мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
- представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
- осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
- работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы не полностью соответствует теме;
- фактические ошибки присутствуют;
- частично нарушена логика изложения материала;
- мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
- представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
- неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
- дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

- если содержание работы не соответствует теме;
- много фактических ошибок;
- нарушена логика изложения материала;
- мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
- неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
- демонстрируется несамостоятельность мышления;
- работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

- дана неправильная ссылка на источники.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель _____
(подпись)

«_» _____ 20 г.

Перечень вопросов для экзамена 5 семестр

1. Технологическая схема производства карамели. Основное и дополнительное сырьё.
2. Приготовление инвертного сиропа.
3. Варка сиропа на патоке с предварительным растворением сахара в воде.
4. Варка сиропа на патоке с растворением сахара в патоке.
5. Кислотный способ варки сиропа.
6. Варка сиропа на нейтрализованном инвертном сиропе.
7. Непрерывные способы приготовления сиропа. Показатели качества готовых сиропов.
8. Периодические способы варки карамельной массы.
9. Непрерывные способы варки карамельной массы.
10. Показатели качества карамельной массы. Физические свойства карамельной массы.
11. Ассортимент начинок. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
12. Приготовление Фруктово-ягодных начинок.
13. Приготовление начинок для карамели: помадных, молочных, ликёрных.
14. Приготовление начинок для карамели: ореховых и шоколадно-ореховых.
15. Приготовление начинок для карамели: масляно-сахарных, сбивных.
16. Приготовление начинок для карамели: медовых, марципановых.
17. Разделка карамельной массы и подготовка её к формованию.
18. Способы формования карамели с начинкой. Формование и охлаждение карамели с начинкой на поточно-механизированных линиях.
19. Глянцевание карамели. Обсыпка карамели сахаром. Упаковка.
20. Формование и охлаждение карамели леденцовой.
21. Приготовление карамели в складку.
22. Сахарозаменители и подсластители в кондитерском производстве.
23. Сорта какао-бобов, области произрастания, ферментация и сушка.
24. Первичная обработка какао-бобов.
25. Приготовление какао-тёртого. Прессование какао-тёртого и выработка какао-масла. Способы алкализации.
26. Смешивание компонентов шоколадных масс.
27. Измельчение шоколадных масс.
28. Конширование шоколадных масс.
29. Способы уменьшения вязкости шоколадных масс.
30. Приготовление обыкновенных шоколадных масс.
31. Приготовление молочных шоколадных масс.
32. Приготовление конфет типа «Ассорти».
33. Виды начинок для конфет типа ассорти. Приготовление начинок: помадных, ореховых, шоколадно-ореховых.

34. Приготовление десертных шоколадных масс.
35. Способы производства пористого шоколада.
36. Приготовление шоколадной глазури.
37. Темперирование шоколадных масс.
38. Формование плиточного шоколада.
39. Формование шоколада с начинкой, фигурного шоколада.
40. Виды какао-порошка. Производство какао-порошка.
41. Завертка и упаковка шоколада. Показатели качества готового шоколада, условия хранения.
42. Расфасовка, упаковка какао-порошка. Показатели качества готового какао-порошка, условия хранения.
43. Заменители, эквиваленты, суррогаты какао-масла.
44. Лецитины, разжижители в шоколадном производстве.
45. Характеристика и классификация мармелада. Основное и дополнительное сырьё и подготовка к производству.
46. Производство фруктово-ягодного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
47. Производство желейного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
48. Производство фруктово-желейного мармелада: основные стадии, их назначение, режимы, показатели качества, процессы.
49. Производство трехслойного желейного мармелада.
50. Производство мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки», особенности технологии.
51. Производство пата.
52. Физические процессы образования и устойчивости мармеладных студней.
53. Показатели качества мармелада, условия хранения.
54. Студнеобразователи в производстве пастило-мармеладных изделий.

Компоновка экзаменационных билетов

№ Билета	№ Вопросы		
	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3
1	1	34	54
2	2	35	53
3	3	36	52
4	4	19	51
5	5	20	50
6	6	21	49
7	7	22	48
8	8	23	47
9	9	24	46
10	10	25	45
11	11	26	44
12	12	27	43
13	13	28	42
14	14	29	41

15	15	30	40
16	16	31	39
17	17	32	38
18	18	33	37

Критерии оценки:

Оценка дифференцированно-го зачёта	Требования к знаниям (дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы для экзамена 6 семестр

1. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Мука. Сорта муки в производстве мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
2. Сахар. Товарные сорта сахара в производстве мучных кондитерских изделий. Мёд, виды мёда. Хранение и подготовка к производству.
3. Инвертный сироп. Свойства, применение в производстве. Способы приготовления инвертного сиропа.
4. Патока. Виды патоки. Применение в кондитерском производстве. Хранение и подготовка к производству.
5. Плодовые заготовки. Виды, подготовка к производству. Орехи и масляные семена, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий.
6. Молоко и молочные продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
7. Яйца и яичепродукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовка яичных продуктов к производству.
8. Студнеобразующие вещества. Разрыхлители в кондитерской промышленности. Способы хранения и подготовки к производству.
9. Жиры, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
10. Пищевые кислоты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Ароматические вещества, пищевые красители. Способы хранения и подготовки к производству.
11. Классификация мучных кондитерских изделий. Современный рынок МКИ.
12. Классификация тортов и пирожных. Виды, различия, особенности оформления.
13. Виды бисквитных полуфабрикатов. Технология производства бисквита холодным способом и с подогревом.
14. Способы формования бисквитного полуфабриката. Технологические режимы выпечки.
15. Охлаждение, выстойка и резка бисквита. Недостатки бисквитных изделий, причины их возникновения.
16. Виды изделий из заварного полуфабриката. Технология производства заварного полуфабриката.
17. Способы формования заварного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение, выстойка и заполнение полуфабриката. Недостатки заварного теста и изделий из него, причины их возникновения.

18. Виды изделий из песочного полуфабриката. Технология производства песочного полуфабриката.
19. Способы формования песочного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение, выстойка полуфабриката. Недостатки песочного теста и изделий из него, причины их возникновения.
20. Виды воздушных полуфабрикатов. Технология производства воздушного полуфабриката
21. Способы формования воздушного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение и отделка воздушного полуфабриката. Недостатки воздушного теста и изделий из него, причины их возникновения.
22. Виды изделий из бездрожжевого слоёного полуфабриката. Технология производства бездрожжевого слоёного полуфабриката.
23. Способы формования слоёного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение и отделка полуфабриката. Недостатки слоёного теста и изделий из него, причины их возникновения.
24. Технология производства миндально-орехового полуфабриката.
25. Технология производства крошкового полуфабриката.
26. Технология производства сахарного полуфабриката.
27. Виды отделочных полуфабрикатов. Классификация.
28. Сахаристые отделочные полуфабрикаты, классификация. Сиропы, технология производства, область применения.
29. Технология производства мастики сырцовой и заварной.
30. Технология производства отделочных полуфабрикатов из карамели и изомальта.
31. Технология производства кремов сливочных и сметанных.
32. Виды масляных кремов. Технология производства масляных кремов типа «Шарлотт» и «Гляссе».
33. Виды заварных и белковых кремов, технология производства.
34. Санитарный режим приготовления кремовых изделий. Упаковка, условия хранения тортов и пирожных.
35. Технология производства сахарного печенья.
36. Способы формования сахарного печенья, выпечка. Упаковка и расфасовка сахарного печенья.
37. Технология производства затяжного печенья.
38. Способы формования сахарного печенья, выпечка. Упаковка и расфасовка сахарного печенья.
39. Классификация, технология производства сдобного печенья.
40. Технологическая схема производства овсяного печенья.
41. Классификация крекеров. Технология производства крекеров на дрожжах и химических разрыхлителях с жиром.
42. Технология производства крекеров на дрожжах без жира.
43. Технология производства простых галет.
44. Технология производства улучшенных и диетических галет.

45. Технология производства заварных пряников.
46. Технология производства сырцовых пряников.
47. Способы формования пряников. Режимы выпечки.
48. Технология глазирования пряников. Упаковка и расфасовка пряничных изделий.
49. Определение, характеристика и классификация вафель. Приготовление вафельного теста.
50. Формование и выпечка вафельных листов.
51. Виды начинок для вафель. Технология производства жировой, фруктовой начинки для вафель.
52. Определение, характеристика и классификация кексов.
53. Технология производства кексов на химических разрыхлителях.
54. Технология производства ромовых баба.

Критерии оценки:

Оценка эк- замена	Требования к знаниям (дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки
знаний, умений и уровня сформированности компетенций**

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обуча-	Образец рабочей тетради

		ющего и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе

17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО