

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования*  
**«Красноярский государственный аграрный университет»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.  
"22" февраля 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
(текущего оценивания, промежуточной аттестации)

Кафедра Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств  
Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»  
Дисциплина **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Составитель: Ермош Л.Г., преподаватель

«19» января 2024 г.

Эксперт Кольман О.Я., канд. техн. наук, доцент кафедры ТООП ФГАОУ ВО СФУ  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с рабочей программы дисциплины «Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий»

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 6 от «19» января 2024 г.

Зав. кафедрой Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

ФОС принят методической комиссией института пищевых производств протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

## Содержание

<b>1. Цель и задачи фонда оценочных средств .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Нормативные документы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Показатели и критерии оценивания компетенций.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Фонд оценочных средств .....</b>	<b>5</b>
5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля .....	5
5.2 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля .....	7
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	<b>9</b>
6.1 Основная литература .....	9
6.2 Дополнительная литература .....	9
6.3 Программное обеспечение .....	10

## 1. Цель и задачи фонда оценочных средств

**Целью** создания ФОС дисциплины является установление соответствия учебных достижений, приобретенных студентами необходимых теоретических знаний и практических умений в освоении правил оформления продуктов питания.

ФОС по дисциплине решает **задачи**:

– контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС СПО по соответствующей специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»;

– контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора профессиональных компетенций выпускников;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс Университета.

**Назначение** фонда оценочных средств:

Используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. А также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины «Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий».

## 2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, рабочей программы дисциплины «Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий» в соответствии с учебным планом.

## 3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	текущий	дифференцированный зачет
	практико-ориентированный	практические работы, самостоятельная работа	текущий	Выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	дифференцированный зачет
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	текущий	дифференцированный зачет
	практико-ориентированный	практические работы, самостоятельная работа	текущий	Выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	дифференцированный зачет

#### 4. Показатели и критерии оценивания компетенций

Таблица 4.1

Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
<i>ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i>	
Пороговый уровень	знает, технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Продвинутый уровень	умеет производить технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Высокий уровень	владеет способностью выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
<i>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	
Пороговый уровень	знает, как вести процесс технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Продвинутый уровень	умеет вести процесс технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Высокий уровень	владеет способностью на высоком уровне осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Таблица 4.2

Шкала оценивания

Показатель оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	87-100 баллов (отлично)

#### 5. Фонд оценочных средств

##### 5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

##### 5.1.1 Защита лабораторных работ

Форма текущего контроля осуществляется в виде защиты выполненной лабораторной работы, в процессе которой студент должен показать компетенции, то есть знания и умения.

##### **Критерии оценивания**

*«Зачтено» ставится в том случае, если студент:*

- хорошо знает цель работы и методику эксперимента;
- владеет навыками самостоятельной работы в ходе практической работы;
- получает качественные экспериментальные результаты;
- умеет обрабатывать полученные результаты, делать собственные выводы по рассматриваемой теме;
- умеет работать в команде;
- умеет оформлять работу согласно требованиям высшей школы.

*«Не зачтено» ставится в том случае, если студент:*

- не владеет навыками самостоятельной работы;
- слабо знает цель работы и методику эксперимента;
- не выполняет экспериментальные работы;
- не умеет делать логические выводы по полученным результатам;
- не умеет работать в команде;
- небрежно оформляет записи по практической работе.

### **Вопросы к защите лабораторных работ**

#### **Лабораторная работа № 1–2. Приготовление отделочных полуфабрикатов.**

##### ***Вопросы для защиты***

1. Основным ингредиентом марципана является:
  - а. Грецкий орех; б. Миндаль; в. Фисташки; г. Кешью.
2. Штрейзель – это...:
  - а) Вид желе для украшения торта; б) Посыпка для торта, которой торт посыпают до выпекания;
  - в) Вид карамели для украшения торта; г) Сахарный сироп.
3. Что добавляют в карамель, для того чтобы она не затвердела в процессе формирования фигур для отделки торта?
  - а) Сахарную пудру; б) Кипяченую воду; в) Лимонный сок или уксусную эссенцию.
4. Какой вид карамели используют для изготовления роз?
  - а) Ливная; б) Атласная; в) Пластичная.
5. Из какого вида карамели изготавливают карамельную паутинку?
  - а) Ливная; б) Атласная; в) Пластичная.
6. Содержание сахара в сахарном сиропе:
  - а) от 30 до 50%; б) от 50%; в) от 80%.
7. Тираж – это...
  - а) Сироп для глазирования; б) Помада; в) Ливная карамель.
8. Продукт при уваривании сахарного сиропа с крахмальной патокой или инвертным сиропом – это...
  - а) Тираж; б) Жженка; в) Карамель; г) Помада.
9. Время выстаивания помады основной:
  - а) 5 часов; б) 5-10 часов; в) 12-24 часа.
10. Как определить органолептическим путем готовность сахарного сиропа до пробы на слабый шарик?
11. Напишите пропущенные этапы при приготовлении помады основной:
  1. Растворение сахара и варка сиропа
  2. ....
  3. Взбивание сиропа в помаду
  4. ....
  5. Ароматизация и подкрашивание.
12. Что нужно сделать, чтобы готовый марципан не засох?
13. Марципан получился слишком плотным и при формовке начал крошиться. Что необходимо сделать в данной ситуации?
14. Марципан получился слишком мягким, изделия из марципана плохо лепятся. Что необходимо сделать в данной ситуации?

#### **Лабораторная работа № 3-4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.**

##### ***Вопросы для защиты***

1. Какие используют способы для приготовления пшеничного теста?
2. Какое тесто замешивают опарным способом?

3. Какие способы формования бывают у дрожжевого теста?
4. Какие показатели качества определяют у дрожжевого теста?

**Лабораторная работа № 5.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.

***Вопросы для защиты***

1. Как способы приготовления существуют?
2. Какие виды слоеного теста существуют?
3. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
4. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
5. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
6. Нормативная и техническая документация, используемая при производстве изделий из слоеного теста.
7. Пути совершенствования технологии производства изделий из слоеного теста.

**Лабораторная работа № 6-7** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, бисквитного, заварного теста.

***Вопросы для защиты***

1. Как готовится тесто для песочного полуфабриката?
2. При каких условиях выпекаются песочные полуфабрикаты?
3. Как формуется основной бисквит?
4. При каких условиях выпекаются бисквиты для тортов и пирожных?
5. При каких условиях выпекаются изделия из заварного и слоеного теста?
6. Какое сырьё входит в состав песочного печенья?
7. Как готовится тесто для «Сочней с творогом»?
8. Как формуется печенье «Звездочка»?
9. Какие органолептические показатели определяются у песочного печенья?
10. При каких условиях выпекаются изделия из сдобного пресного теста?

**Лабораторная работа № 8.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов.

***Вопросы для защиты***

1. Какое сырьё входит в состав пирожного «Корзиночка»?
2. Как готовится тесто для песочного полуфабриката?
3. Как формуется пирожное «Корзиночка»?
4. Какие органолептические показатели определяются у песочного торта?
5. При каких условиях выпекаются песочные полуфабрикаты?
6. Какое сырьё входит в состав торта «Бисквитно-кремовый»?
8. Как готовится тесто для пирожного «Бисквитного с белковым кремом»?
9. Как формуется основной бисквит?
10. Какие органолептические показатели определяются у бисквитных тортов и пирожных?
11. При каких условиях выпекаются бисквиты для тортов и пирожных?

**5.2 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля**

ФОС промежуточной аттестации обучающихся предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения. Проводится в установленной

учебным планом форме - дифференцированного зачета по завершению изучения дисциплины.

Зачет проводится в виде устного собеседования. Студентам предлагается ответить на любых 2 вопроса из перечня вопросов, что позволяет оценить знания по ключевым темам дисциплины.

Перечень вопросов к зачету студентам выдается предварительно преподавателем, ведущим дисциплину.

### **5.2.1. Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине «Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий»**

#### **Перечень вопросов**

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов с таблицей операционных действий.
2. Составить калькуляционную карту на полуфабрикаты
3. Характеристика основного сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.
4. Основные показатели качества, подготовка муки к производству.
5. Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Разделка. Выпечка. Т.К.К.
6. Производственная ситуация. В кондитерском цеху отсутствует термометр. Вам необходимо приготовить тиражный сироп. Ваши действия по определению готовности.
7. Сахар и сахаросодержащие вещества, используемые в кондитерском производстве. В чем заключается подготовка к производству.
8. Приготовление пряничного теста заварным способом. Требования к качеству.
9. Производственная ситуация: Кекс «Столичный» имеет темную корку, сырой мякиш. Укажите причину брака.
10. Виды и характеристика дрожжевого теста. Способы замеса. Процессы происходящие при замесе, брожение. Что такое «обминка».
11. Способы приготовления желе и виды украшений из них. Используются.
12. Производственная ситуация: Булочка «Веснушка» имеет небольшой объем плохо пропечена, корочка имеет надрывы. Какие ошибки были допущены кондитером?
13. Технология приготовления кексов на биологических разрыхлителях.
14. Песочное пирожное «Корзиночка», технология приготовления. Т.К.К.
15. Производственная ситуация: слоеный полуфабрикат, выпеченный в виде пластов, имеет неравномерный подъем, вздутие. Укажите причину брака, пути предупреждения.
16. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления, разделки, выпечки. Т.К.К., булочка с марципаном.
17. Виды. Технология приготовления, использование в кондитерском производстве.
18. Производственная ситуация: Заварное тесто получилось жидкой консистенции. Назовите причины, ваши действия по предупреждению брака.
19. Технология приготовления пресного сдобного теста и ассортимент изделий из него.
20. Слоеное пирожное, их виды, ассортимент. Технологическая схема приготовления «Трубочка с кремом сливочным».
21. Производственная ситуация: Помада имеет грубую неоднородную структуру, в массе много крупных кристаллов сахара. Укажите причину брака, возможные пути улучшения качества помады.
22. Технология приготовления блинчатого теста. Использование, ассортимент, Т.К.К.
23. Технология приготовления крема «Зефир». Использование.
24. Производственная ситуация. Крем белковый после введения сахарно

#### ***Критерии оценивания***

При проведении дифференцированного зачета в устной форме используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

### **«Отлично»**

Ставится студенту, если на поставленные вопросы дан полный, развернутый ответ; показано осознанное знание об объекте обсуждения, доказательны основные положения; студент свободно владеет профессиональными терминами; в ответе отслеживается логическая последовательность, умение выделять существенные моменты материала.

### **«Хорошо»**

Ставится студенту, если на поставленный вопрос дан полный развернутый ответ, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ выстроен в логической последовательности, изложен грамотным языком; однако при ответе были допущены незначительные ошибки или неточности.

### **«Удовлетворительно»**

Ставится студенту, если на поставленные вопросы дан неполный ответ, последовательность изложения и логика имеют несущественные нарушения, допущены ошибки в ответе, не присутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.

### **«Неудовлетворительно»**

Ставится студенту, если на поставленные вопросы дан неполный ответ, последовательность изложения и логика имеют существенные нарушения, допущены ошибки в ответе, отсутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.

При проведении дифференцированного зачета в форме тестирования используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

### **«Отлично»**

Если дан правильный ответ на 87-100 % предложенных тестов

### **«Хорошо»**

Если дан правильный ответ на 73 -86 % предложенных тестов

### **«Удовлетворительно»**

Если дан правильный ответ на 60-72 % предложенных тестов

### **«Неудовлетворительно»**

Если дан правильный ответ на менее, чем 55 % предложенных тестов.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### *6.1 Основная литература*

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус, 2021. — 578 с.

2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия» 2014. — 336 с.

3. Ермилова, С.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова. - М.: Академия (Academia), 2017. - 777 с.

4. Перфилова, О. В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин // Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017.

5. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С.Б. Юдина // Санкт-Петербург: Лань 2022.

### *6.2 Дополнительная литература*

1. Андреевко, Л.Г. Вопросы питания пожилых. – М.: изд. Россельхозакадемии, - 2007. – 276 с.

2. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева // Санкт-Петербург: Лань, 2022.

3. Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина // Ставрополь : СтГАУ, 2018.

4. Типсина, Н. Н. Разработка новых видов печенья функционального назначения : учебное пособие / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Красноярск : КрасГАУ, 2019.

### *6.3 Программное обеспечение*

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF &#8210; Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонды оценочных средств по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» для подготовки специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет

Представленные на рецензию фонды оценочных средств оформлены с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ФОС по стандартам ФГОС СПО.

Дисциплина «Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий» является частью учебного плана по подготовке специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Оценочные средства для контроля успеваемости студентов представлены в полном объеме. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность за счет заданий разного уровня сложности, компетентностного подхода, формируют навыки само- и взаимопонимания.

Фонды оценочных средств соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО, обеспечивают проведение аттестации студентов учреждений СПО, дают возможность определить соответствие студентов конкретной характеристике.

Представленные ФОС для специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» могут быть использованы в учебном процессе и соответствуют требованиям ФГОС СПО.

Кандидат технических наук,  
доцент кафедры  
технологии и организации  
общественного питания  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный университет»



О.Я. Кольман