

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 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

Красноярск, 2024

Составитель: Ермош Л.Г. преподаватель
«19» января 2024 г.

Эксперт Ветрова О.М., технолог ООО «Ярхлеб»
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с рабочей программы дисциплины «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

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

1	Цель и задачи фонда оценочных средств	4
2	Нормативные документы	4
3	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций.....	4
4	Показатели и критерии оценивания компетенций	5
5	Фонд оценочных средств	7
5.1	<i>Фонд оценочных средств для текущего контроля</i>	<i>7</i>
5.2	<i>Фонд оценочных средств для промежуточного контроля</i>	<i>11</i>
6	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	16
6.1.	<i>Основная литература</i>	<i>16</i>
6.2.	<i>Дополнительная литература</i>	<i>16</i>
6.3.	<i>Программное обеспечение</i>	<i>16</i>

1 Цель и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью создания ФОС для дисциплины "Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь" является установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям основной профессиональной образовательной программы, рабочей программы дисциплины.

ФОС по дисциплине решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС СПО по 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 общих и 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: предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению дисциплины «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» в установленной учебным планом форме – экзамена.

2 Нормативные документы

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, рабочей программы дисциплины «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь».

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

Таблица 1

Перечень компетенций и формы контроля их формирования

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	теоретический (информационный)	лабораторные и практические занятия	Текущий	Выполнение и защита
	практико-ориентированный	лабораторные и практические занятия	Текущий	Выполнение и защита
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Экзамен
ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими	теоретический (информационный)	лабораторные и практические занятия	Текущий	Выполнение и защита
	практико-ориентированный	лабораторные и практические занятия	Текущий	Выполнение и защита
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Экзамен

инструкциями.				
ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	теоретический (информационный)	лабораторные и практические занятия	Текущий	Выполнение и защита
	практико-ориентированный	лабораторные и практические занятия	Текущий	Выполнение и защита
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Экзамен

4 Показатели и критерии оценивания компетенций

Таблица 2

Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
<i>ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>	
Пороговый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы.
Продвинутый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности
Высокий уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности, участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы
<i>ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i>	
Пороговый уровень	Студент должен уметь контролировать технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование, знать способы разделки различных видов теста, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Продвинутый уровень	Студент должен уметь контролировать технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование, знать способы разделки различных видов теста, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования нормативно-технической документации
Высокий уровень	Студент должен уметь контролировать технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование, знать требования нормативно-технической документации, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов и способы их исправления, методы

	определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<i>ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	
Пороговый уровень	Студент должен уметь вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций.
Продвинутый уровень	Студент должен уметь вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций. Знать виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства
Высокий уровень	Студент должен уметь вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций. Иметь навыки обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, макаронных изделий, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Знать виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья

Таблица 3 – 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

Текущий контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью студентов и включает в себя выполнение и защиту лабораторных и практических работ.

Критерии оценивания выполнения лабораторных и практических работ:

«зачтено» выставляется студенту в том случае, если:

- ✓ соблюдена структура оформления лабораторной (практической) работы;
- ✓ отражены результаты в процессе выполнения работы;
- ✓ обоснованы выводы по результатам работы;
- ✓ владеет учебным материалом по теме работы;
- ✓ грамотно владеет терминологией при защите работы.

«не зачтено» выставляется студенту в том случае, если:

- ✓ не соблюдена структура оформления лабораторной (практической) работы;
- ✓ не отражены результаты в процессе выполнения работы;
- ✓ не обоснованы выводы по результатам работы;
- ✓ не владеет учебным материалом, терминологией по теме работы;
- ✓ работа не выполнена.

Перечень вопросов к защите лабораторных работ

Лабораторная работа № 1. Приготовление и выпечка пшеничного теста на свойства полуфабрикатов и качество хлеба (ЖО и БГО, опарным и безопарным способом).

Вопросы для защиты:

1. Какие традиционные способы приготовления пшеничного теста Вам известны?
2. Какие новые прогрессивные способы тестоприготовления Вам известны?
3. Назовите преимущества и недостатки опарного способа по сравнению с безопарным?
4. Какова цель постановки опары?
5. Как осуществляется контроль за свойствами и качеством полуфабрикатов?
6. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе опары и в конце брожения?
7. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе теста и в конце брожения?
8. По какому показателю определяется готовность теста к разделке?
9. Какие виды опар Вы знаете?
10. Каково экономическое значение затрат на брожение?
11. Назовите технологическое значение обминки. Для какой муки она рекомендуется в практике хлебопекарного производства?
12. Какие процессы происходят при замесе теста?
13. Какие процессы происходят при брожении теста?

Лабораторная работа № 2. Приготовление и выпечка теста для производства ржаного хлеба и для хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды и кондиции сырья, используемые для производства ржаного хлеба и хлебобулочных изделий;
2. Какие способы замеса теста вы знаете?
3. Что такое закваска и какие виды заквасок вы знаете?
4. Какие достоинства и недостатки имеет и способ замеса теста на заквасках?

5. Что из себя представляет биологический способ разрыхления теста?
6. Дайте характеристику органолептическим показателям качества в целом, для теста, для готовых изделий.

Лабораторная работа № 3. Приготовления теста и выпечка батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки.

Вопросы для защиты:

1. Какие традиционные способы приготовления батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки Вам известны?
2. Какие новые прогрессивные способы тесто приготовления Вам известны?
3. Назовите преимущества и недостатки батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки?
4. Как осуществляется контроль за свойствами и качеством полуфабрикатов?
5. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе опары и в конце брожения для производства батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки?
6. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе теста и в конце брожения?
7. По какому показателю определяется готовность теста к разделке?
8. Назовите технологическое значение обминки. Для какой муки она рекомендуется в практике хлебопекарного производства?
9. Какие процессы происходят при замесе теста?
10. Какие процессы происходят при брожении теста?

Лабораторная работа № 4. Приготовления теста и выпечка плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саяк из разных сортов пшеничной муки.

Вопросы для защиты:

1. Какие традиционные способы приготовления плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саяк Вам известны?
2. Какие новые прогрессивные способы тесто приготовления Вам известны?
3. Назовите преимущества и недостатки плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саяк?
4. Как осуществляется контроль за свойствами и качеством полуфабрикатов?
5. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе опары и в конце брожения для производства плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саяк из разных сортов пшеничной муки?
6. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе теста и в конце брожения?
7. По какому показателю определяется готовность теста к разделке?
8. Назовите технологическое значение обминки. Для какой муки она рекомендуется в практике хлебопекарного производства?
9. Какие процессы происходят при замесе теста?
10. Какие процессы происходят при брожении теста?

Лабораторная работа № 5. Приготовления теста и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды и кондиции сырья, используемые для производства сдобных хлебобулочных изделий;
2. Что из себя представляют сдобные изделия?
3. Назовите ассортимент сдобных хлебобулочных изделий;
4. Какие способы замеса теста используются для сдобных хлебобулочных изделий?
5. Дайте характеристику органолептическим показателям качества в целом, для теста, для готовых изделий.

Лабораторная работа № 6. Подготовка сырья, способы замеса и выпечки бараночных и сухарных изделий.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды и кондиции сырья, используемые для производства бараночных изделий;
2. Какой вид теста используется для производства бараночных и сухарных изделий?
3. Какие способы замеса теста используются для бараночных и сухарных изделий?
4. Дайте характеристику органолептическим показателям качества в целом, для теста, для готовых изделий;
5. Назовите виды брака изделий и способы их устранения.

Лабораторная работа № 7. Приготовление и выпечка бисквитного теста и способ его разрыхления.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды и кондиции сырья, используемые для производства бисквитного теста;
2. Какие виды бисквитов вы знаете?
3. Расскажите технологию производства бисквитного теста;
4. Какие достоинства и недостатки имеет каждый вид бисквитного теста?
5. Назовите технологические режимы выпечки бисквитного теста;
6. Дайте характеристику органолептическим показателям качества в целом, для теста, для готовых изделий.
7. Назовите виды брака бисквитных изделий и способы их устранения

Лабораторная работа № 8. Приготовление и выпечка пряничного и песочного теста.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды и кондиции сырья, используемые для производства песочного теста;
2. Какие виды песочного теста вы знаете?
3. Расскажите технологию производства песочного теста;
4. В чем особенности производства песочного теста?
5. Назовите технологические режимы выпечки песочного теста;
6. Дайте характеристику органолептическим показателям качества теста, готовых изделий.
7. Назовите виды брака песочных изделий и способы их устранения

Лабораторная работа № 9. Приготовление теста и выпечка для галет и крекеров.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды и кондиции сырья, используемые для производства слоеного теста;
2. Расскажите технологию производства слоеного теста;
3. В чем особенности производства слоеного теста?
4. Назовите технологические режимы выпечки слоеного теста;
5. Дайте характеристику органолептическим показателям качества теста, готовых изделий.
6. Назовите виды брака слоеных изделий и способы их устранения

Перечень вопросов к защите практических работ

Практическое занятие № 1. Расчет производственной рецептуры для порционного приготовления теста безопасным способом в тестомесильных машинах периодического действия

Вопросы для защиты:

1. Перечислите способы замеса дрожжевого теста;
2. Как произвести расчёт количества воды на замес теста?

3. Что такое дрожжи и какое значение они имеют в тестообразовании?
4. Расскажите технологию производства дрожжевого теста безопасным способом;
5. Какие виды брака могут возникнуть в процессе брожения?
6. Как происходит расчет рецептур хлеба и хлебобулочных изделий?

Практическое занятие № 2. Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на традиционной опаре в тестомесильных машинах периодического действия типа А2-ХТ2-Б, Л4-ХТВ и др.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите способы замеса дрожжевого теста;
2. Как произвести расчёт муки на замес опары и теста?
3. Что из себя представляют закваски?
4. Расскажите технологию производства дрожжевого теста опарным способом;
5. Какие виды брака могут возникнуть в процессе брожения и расстойки?
6. Как происходит расчет рецептур хлеба и хлебобулочных изделий?

Практическое занятие № 3. Расчет производственной рецептуры для производства хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки

Вопросы для защиты:

1. Перечислите режимы выпечки полуфабрикатов из дрожжевого теста;
2. Какие виды брака могут возникнуть в процессе выпечки?
3. Как происходит расчет рецептур хлеба и хлебобулочных изделий?
4. Как рассчитать упек?
5. Как определить выход готового изделия?

Практическое занятие № 4. Расчет производственной рецептуры приготовления теста для хлеба из ржаной муки на традиционной густой закваске

Вопросы для защиты:

1. Перечислите органолептические показатели качества;
2. Перечислите органолептические показатели качества дрожжевого теста;
3. Перечислите органолептические показатели качества готового хлеба, сдобной булочки;
4. Какие виды брака могут возникнуть в процессе расстойки теста, выпечки изделий?
5. Как происходит расчет рецептур хлеба и хлебобулочных изделий?
6. Что такое органолептическая оценка?

Практическое занятие № 5. Расчет рецептур на сдобные хлебобулочные изделия. Составление схемы производства

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды механического оборудования кондитерского производства;
2. Перечислите виды теплового оборудования кондитерского производства;
3. Назовите принцип действия, режимы взбивальной машины;
4. Назовите принцип действия, режимы тестораскаточной машины;
5. Что такое правила безопасности работы с оборудованием?
6. Перечислите правила безопасности работы с механическим тепловым оборудованием

Практическое занятие № 6. Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. Составление схемы производства.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды теста для производства бараночных или сухарных изделий;
2. Как происходит расчет рецептур бараночных или сухарных изделий?
3. Что такое сухие вещества продуктов и какое значение они имеют при производстве бараночных или сухарных изделий?
4. Каким нормативным документом пользуются при составлении рецептур?
5. Составьте рецептуру изделия по заданию преподавателя;

Практическое занятие № 7. Расчет рецептур бисквитного теста. Составление схемы производства.

Вопросы для защиты:

1. Перечислите виды теста в кондитерском производстве;
2. Как происходит расчет рецептур мучных кондитерских изделий?
3. Что такое сухие вещества продуктов и какое значение они имеют при производстве мучных кондитерских изделий?
4. Каким нормативным документом пользуются при составлении рецептур?
5. Составьте рецептуру бисквитного изделия по заданию преподавателя;

Практическое занятие № 8. Расчет рецептур пряничного и песочного теста. Составление схемы производства

Вопросы для защиты:

1. Перечислите органолептические показатели качества;
2. Перечислите органолептические показатели качества бисквитного, песочного теста;
3. Перечислите органолептические показатели качества слоеного, заварного, воздушного теста;
4. Перечислите органолептические показатели качества готовых пряничных изделий;
5. Перечислите органолептические показатели качества готовых песочных изделий;
6. Что такое органолептическая оценка?

Практическое занятие № 9. Расчет рецептур галет и крекеров. Составление схемы производства.

Вопросы для защиты:

7. Перечислите органолептические показатели качества;
8. Перечислите органолептические показатели качества бисквитного, песочного теста;
9. Перечислите органолептические показатели качества слоеного, заварного, воздушного теста;
10. Перечислите органолептические показатели качества готовых галет и крекеров;
11. Что такое органолептическая оценка?
12. Какие виды брака могут возникнуть в процессе производства бисквитного и песочного теста?
13. Какие виды брака могут возникнуть в процессе производства галет и крекеров?

5.2 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Выполнение работ по профессии Пекарь» предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения. Проводится в установленной учебным планом форме экзамена в 4 семестре.

Студентам предлагается два - три вопроса из заранее выданного списка

Вопросы к экзамену по дисциплине «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь».

1. Химический состав муки: сравнительная характеристика химического состава пшеничной и ржаной муки.
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки: газообразующая способность, сила муки.
3. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
4. Основное сырье в производстве хлеба и хлебобулочных изделий: общая характеристика
5. 6. Основное сырье хлебопекарного производства: виды и сорта муки, процессы при созревании муки, порча муки.
6. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства: виды, партия, правила приема, размещения и хранения.
7. Рецептура: понятие, виды, правила составления в зависимости от способа тестоведения.
8. Технологическая схема хлебобулочного производства: способы дозирования сырья и замеса теста, составляющие фазы теста.
9. Способы разрыхления теста, виды разрыхлителей. Характеристика созревшего теста.
10. Процессы при созревании теста: характеристика спиртового брожения.
11. Молочнокислородное брожение – как показатель созревания теста. Изменение белковых веществ и крахмала при созревании теста.
12. Значение основных видов дополнительного сырья на процессы созревания теста.
13. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
14. Жидкие дрожжи: характеристика, назначение, способы приготовления
15. Классификация способов приготовления пшеничного теста: сравнительная характеристика.
16. Опарные способы приготовления пшеничного теста: определение и технологическое значение опары.
17. Факторы, влияющие на технологию приготовления и качество готовой опары. Внесение дополнительного сырья в опару.
18. Приготовление пшеничного теста на жидкой опаре: общая характеристика, основные схемы тестоведения.
19. Жидкие закваски из пшеничной муки: характеристика, виды, назначение, способы приготовления.
20. Приготовление дрожжевого теста ускоренным способом, изделия из него
21. Приготовление заквасок из ржаной муки: характеристика, виды, способы приготовления.
22. Приготовление ржаного теста на жидкой закваске: общая характеристика, основные схемы жидких ржаных заквасок.
23. Приготовление ржаного теста на жидкой закваске: общая характеристика, основные схемы жидких ржаных заквасок.
24. Разделка пшеничного и ржаного теста: общая характеристика, виды операций по разделке, их назначение и применение.
25. Технологическое значение операции по делению теста на куски: определение массы тестовой заготовки.
26. Расстойка тестовых заготовок: технологическое значение, способы проведения, факторы, влияющие на расстойку тестовых заготовок.
27. Выпечка хлебных изделий: характеристика процесса, способы прогревания теста-хлеба, определение готовности выпеченного хлеба.
28. Образование твердой хлебной корки при выпечке. Образование мякиша хлеба при выпечке.

29. Дефекты изделий, вызванные неправильным ведением технологического процесса.
30. Приготовление бисквитного теста, основным способом приготовления.
31. Подготовка основного сырья к производству.
32. Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста и изделия из него. Требования к качеству.
33. Приготовление миндального теста и изделия из него, разделка, выпечка.
34. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
35. Приготовление слоеного теста и изделия из него. Требования к качеству.
36. Приготовление кремов: сливочного «Шарлотт», шоколадного, с орехами.
37. Приготовление песочного теста, изделия из него (печенье масляное, печенье песочное). Требования к качеству.
38. Приготовление заварного теста, изделия из него: профитроли, заварное кольцо.
39. Приготовление заварного теста, разделка, выпечка, дефекты.
40. Приготовление помады основной.
41. Украшения из рисовальной массы, помады, глазури.
42. Приготовление кремов: белкового заварного, «зефир».
43. Приготовление теста для макаронных изделий. Способы формовки макаронного теста.
44. Производство макаронных изделий. Виды брака, хранение.
45. Устройство и принцип работы тестомесильных аппаратов, марки, техника безопасности.
46. Устройство и принцип работы тестораскаточных аппаратов, марки, техника безопасности.
47. Устройство и принцип работы взбивальных машин, марки, техника безопасности.
48. Устройство и принцип работы пекарных шкафов, марки, техника безопасности.
49. Органолептические показатели, органолептическая оценка. Способы определения и расчета.
50. Условия и сроки хранения, реализации готовой хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий.

Примерные варианты тестов по дисциплине «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

Перечислите, какое сырье относится к дополнительному?

- а) мука пшеничная, соль, вода, сахар;
- б) закваска, опара, полуфабрикаты;
- в) молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахар и сахаросодержащие продукты.

Все сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на:

- а) обычное и сдобное;
- б) опарное и безопарное;
- в) основное и дополнительное.

По силе муку подразделяют:

- а) на темную и светлую;
- б) на сильную и очень сильную, на слабую и очень слабую;
- в) на сильную, среднюю и слабую.

7. Что такое клейковина?

- а) вещество, которое разжижает тесто;
- б) разновидность муки;

в) комплекс белковых веществ, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу.

Во сколько раз расход сушеных дрожжей меньше чем прессованных?

- а) в 3-4 раза;
- б) в 7-8 раз;
- в) в 5-6 раз.

Тесто- это:

- а) полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья;
- б) замес муки, воды и дополнительного сырья;
- в) тестовая заготовка с добавлением дополнительного сырья.

Операции входящие в состав приготовления теста:

- а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия;
- б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия;
- в) дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка.

Разрыхление – это:

- а) образование пористой структуры теста;
- б) образование рыхлой структуры теста;
- в) образование золотистой корочки.

Какие виды заварок вы знаете?

- а) простые (осахаренные и неосахаренные), соленые, сброженные, заквашенные;
- б) простые, сложные, комбинированные;
- в) жидкие, густые, кислые, сладкие.

Что указывается в производственной рецептуре?

- а) вес изделия, сырье, входящее в состав изделия;
- б) количество муки, воды и другого сырья, температура, влажность, кислотность полуфабриката, продолжительность брожения;
- в) каким транспортом доставлено сырье, цена сырья.

Закваской называется:

- а) густая опара;
- б) жидкие дрожжи;
- в) непрерывно расходуемая по частям и вновь возобновляемая фаза, используемая для приготовления теста.

Что относится к полуфабрикатам хлебопекарного производства, идущим на переработку?

- а) хлебная мочка, хлебная крошка, сухарная крошка;
- б) хлебная крошка, пряничная крошка;
- в) батон нарезной, хлеб ржаной.

Какие изделия готовят из слоеного теста?

- а) вафли, пряники, сухарики;
- б) пельмени, вареники, домашнюю лапшу;
- в) пирожки, валованы, языки слоеные, пирожные нарезные, яблоки в слойке.

На какие группы подразделяются изделия их теста?

- а) заварные и слоеные;
- б) кулинарные и кондитерские;

в) опарные и безопарные.

На какие группы делят тесто?

- а) пряничное, бисквитное, песочное;
- б) вафельное, блинное, для вареников;
- в) дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное).

Каких видов бывает бисквитное тесто?

- а) жидкий бисквит, густой бисквит, вязкий бисквит;
- б) основной бисквит, бисквит буше, масляный бисквит;
- в) сладкий бисквит, соленый бисквит, пропитанный бисквит.

Какие изделия из дрожжевого теста вы знаете?

- а) пряники, печенья, вафли;
- б) различные булочки, пончики, ромовая баба, пирожки печеные, пирожки жареные, расстегаи, ватрушки;
- в) сухарики, чипсы, галеты, хлебцы.

Какую консистенцию теста вы знаете?

- а) жидкая (для блинов), полужидкая (для бисквитного теста), густая (для песочного, слоеного теста);
- б) на жидких и густых заквасках;
- в) на густых и кисломолочных опарах.

Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

- а) выпекание теста;
- б) брожение теста;
- в) обминка теста.

Какие вещества относятся к биологическим разрыхлителям теста?

- а) опары жидкие, густые;
- б) кислород, воздух, диоксид углерода;
- в) дрожжи хлебопекарные прессованные, жидкие дрожжи, закваски.

Что такое выпечка хлеба?

- а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество;
- б) это процесс подготовки полуфабрикатов;
- в) это процесс формования хлебных заготовок.

В результате чего происходит образование твердой хлебной корочки?

- а) в результате высокой температуры в пекарной камере;
- б) в результате долгого выпекания изделия;
- в) в результате обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки.

Что называется упеком?

- а) это уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- б) это процесс выпекания тестовой заготовки при низкой температуре;
- в) это процесс выпекания тестовой заготовки при очень высокой температуре.

Критерии оценивания

При проведении экзамена 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.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.
3. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с.
5. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с.
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с.
3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.

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 ‒ 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



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал «НОВОСИБИРСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонды оценочных средств по дисциплине «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» 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 «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» 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, компетентного 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.



технолог ООО «Ярхлеб»

Ветрова О.М.