

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине МДК 03.02.01

Технология производства мучных кондитерских изделий

программы подготовки специалистов среднего звена

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий**

Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине	3
2.Спецификации оценочных средств	8
3.Варианты оценочных средств	9

1. ПАСПОРТ

комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине МДК 03.02.01 «Технология производства мучных кондитерских изделий»

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 03.02.01 «Технология производства мучных кондитерских изделий».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме¹ экзамена – 5 семестр для студентов после 11 классов и 7 семестр после 9 классов.

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»,

программы учебной дисциплины МДК 03.02.03 . «Технология производства мучных кондитерских изделий».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения ² (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
У2	рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
У3	рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
У4	выбирать способ формования в зависимости от вида теста;
У5	рассчитывать производительность печей;
З1	классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
З2	технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья,

¹ Дифференцированный зачет, экзамен.

² Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

	сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
33	требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
34	виды дефектов продукции и меры по их устранению;
35	виды брака и меры по его предупреждению и устранению.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	Практическое занятие	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
У 2 Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий	Практическое занятие	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
У 3 Рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий	Практическое занятие	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
У 4 Выбирать способ формования в зависимости от вида теста	Лабораторная работа	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
У 5 Рассчитывать производительность печей	Практическое занятие	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего

		образования, 7 семестр на базе основного общего образования
3 1 Классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель)	Доклад	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
3 2 технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель)	Практическое занятие, Лабораторная работа, Реферат	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
3 3 виды дефектов продукции и меры по их устранению	Доклад	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
3 4 Методы контроля органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой кондитерской продукции	Практическое занятие, Лабораторная работа	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
3 5 Виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	Доклад	Экзамен 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования

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

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания ³									
	У1 ⁴	У2	У3	У4	У5	З1	З2	З3	З4	З5
Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий										
Тема 1.1 Производство печенья, галет, крекеров.	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13,18,20	13,20	13,20	13
Тема 1.2 Производство вафель.	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13,18,20	13,20	13,20	13
Тема 1.3 Производство тортов и пирожных.	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13,18,20	13,20	13,20	13
Тема 1.3 Производство пряников	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13,20	13,20	13,20	13

³ Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

⁴ Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

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

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания ⁵									
	У1 ⁶	У2	У3	У4	У5	З1	З2	З3	З4	З5
Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий										
Тема 1.1 Производство печенья, галет, крекеров.	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13, 18,20	13, 20	13, 18	13
Тема 1.2 Производство вафель.	17	17	17	13	17	13	1,11, 12,13,18,20	13,20	13,20	13
Тема 1.3 Производство тортов и пирожных.	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13, 18,20	13,20	13,20	13
Тема 1.3 Производство пряников	17	17	17	13	17	13	1,11,12,13, 20	13,20	13,20	13

⁵ Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

⁶ Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, экзамена.

Собеседование, лабораторные работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, экзамен предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных кондитерских изделий», основной профессиональной образовательной программы 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

2.2 Контингент аттестуемых: обучающиеся 3, 4курса

2.3. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы (5 семестр на базе среднего общего образования; 7 семестр на базе основного общего образования) по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.4. Время выполнения:

Устный опрос:

подготовка _30-40 _ мин;

оформление и сдача ___ 15-20 ___ мин;

всего 45-60 мин.

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

Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова .— 4-е изд., испр. — Москва : Академия, 2014 .— 320 с.

Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева .— Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011 .— 397 с.

Мучные кондитерские изделия: сырье, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т. И. Перетятко .— Ростов-на-Дону : Феникс, 2015 .— 415 с.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / Н.Г.Бутейкис .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2014 .— 335 с.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / С.В.Ермилова .— Москва : Академия, 2014 .— 333 с

Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 315 с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Мультимедийный проектор, весы лабораторные, плитка лабораторная, прибор для определения влажности Чижовой ПЧМЦ, рефрактометр лабораторный, инвентарь для проведения лабораторных работ (скребки, насадки, пергаментная бумага, кондитерские мешки и др.), методические указания по выполнению лабораторных работ, нормативно-технологическая документация (НТД).

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различных форм приведен ниже.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных кондитерских изделий»

Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Производство печенья, галет, крекеров.

1. Классификация, характеристика печенья, галет, крекеров, основные критерии различия.

2. Основное сырье для производства печень, галет и крекеров. Подготовка к производству.
3. Дополнительное сырье для производства печень, 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 1.2 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 1.3 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 1.4 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 _____ О.Ю. Антропова

(подпись)

«__» _____ 20 ____ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных
кондитерских изделий»

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 непригодны для нанесения начинки.
- 1.3 Выпеченные вафли жёсткие, твёрдые и плотные.
- 1.4 Выпеченные вафельные листы слишком хрупкие и ломкие, не пригодны для нанесения начинки.

2 Тема (проблема, задача) – производство печенья.

- 2.1 Сдобное печенье имеет неправильную форму, расплывчатое с вмятинами, 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 поверхности, расплывчатую форму, низкий подъём.

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

- 3.1 Сырцовые пряники имеют трещины, вмятины на поверхности, расплывчатую 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 консистенцию, деформацию формы.

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

4.1 Бисквитный полуфабрикат имеет низкий подъём, плотный, с неразвитой 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, расплывчатый, 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 объёма, 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 _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

«__» _____ 20 ____ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

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, подкреплённых 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 _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Темы рефератов

1. Ассортимент и особенности производства заварных пирожных (эклер, профитроль)
2. Ассортимент и особенности производства чизкейков (Нью-Йоркер и др.)
3. Ассортимент и особенности производства белково-сбивных пирожных и тортов Анна Павлова, Графские развалины, Киевский и др.)
1. Ассортимент и особенности производства маффинов.
2. Ассортимент и особенности производства капкейков.
3. Ассортимент и особенности производства кейкпопсов.
4. Ассортимент и особенности производства песочных пирожных и тортов.
5. Ассортимент и особенности производства замороженных изделий типа Антреме .
6. Ассортимент и особенности производства слоёных пирожных и тортов.
7. Ассортимент и особенности производства миндально-ореховых пирожных (макаронс и др.).

Структура реферата

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 реферата 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 реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата 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 реферата:

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, подкреплённых 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 _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Перечень лабораторных работ

по МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных кондитерских изделий»

Лабораторно-практическая работа № 1

Приготовление печенья

Цель работы: научиться готовить сложные мучные кондитерские изделия - печенье, определять потери при тепловой обработке изделий, определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.3, 3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить печенье сдобное:

- а) Песочно-отсадное;
- б) Песочно-выемное;
- в) Бисквитно-сбивное.

Определить:

Влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; продолжительность тепловой обработки, выход изделий. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Лабораторно-практическая работа № 2

Приготовление вафель

Цель работы: научиться готовить сложные мучные кондитерские изделия - вафли, определять потери при тепловой обработке изделий,

определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.3, 3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить вафли:

- а) Сдобные «Венские»;
- б) Сахарные «Динамо»;
- в) Простые листовые.

Определить:

Влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; продолжительность тепловой обработки, выход изделий. Провести анализ готовых изделий по органолептическим показателям.

Лабораторно-практическая работа № 3

Приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных

Цель работы: научиться готовить сложные мучные кондитерские изделия – торты и пирожные, определять потери при тепловой обработке изделий, определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.3, 3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить выпеченные полуфабрикаты:

- а) бисквитный полуфабрикат – особый, новый;
- б) песочный полуфабрикат – корзиночки песочные;

в) заварной полуфабрикат – эклеры, профитроли;

Приготовить отделочные полуфабрикаты:

- а) крем масляный – Гляссэ, Шарлотт;
- б) крем сливочный – ванильный, йогуртовый;
- в) сироп для промачивания изделий;
- г) желе для покрытия.

Определить:

Влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; влажность сиропа; содержание сухих веществ в желе. Продолжительность тепловой обработки, 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 выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследованиях	Большое число ошибок при выполнении 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 полученных знаний и умений 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	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.

		требованиям инструкций.	инструкций.		
Умение отвечать на вопросы, поль- зоваться профес- сиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседо- вание	Грамотные ответы на поставленные вопросы, исполь- зование профес- сиональной лексики. Чёткое обоснова- ние своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использо- вание профессио- нальной лексики. Чёткое обоснова- ние своей точки зрения.	Заметная неуверен- ность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профес- сиональной лек- сики и термино- логии.

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

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

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень практических работ

по МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных кондитерских
изделий»

Практическая работа №1

Тема: «Производство печенья, крекеров, галет»

Цель работы: рассчитывать рецептуры на печенье.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК3.3, 3.4.

Ход урока

Расчёт расхода муки с учётом отклонения от принятой в стандартных рецептурах влажности. Расчёт количества воды на замес теста.

Практическая работа №2

Тема: «Производство вафель»

Цель работы: рассчитывать рецептуры на вафли.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК3.3, 3.4.

Ход урока

Расчет процента упёка и усушки при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие №2

Тема: «Производство тортов и пирожных»

Цель работы: определять влажность различных видов теста.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.3, 3.4.

Ход урока

Измерить экспресс-методом на приборе Чинова и рассчитать влажность бисквитного, заварного, слоёного и песочного теста.

Практическое занятие №4

Тема: «Производство тортов и пирожных»

Цель работы: определять выход готовых изделий и полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК3.3, 3.4.

Ход урока

Расчёт выхода выпеченных и отделочных полуфабрикатов с учётом потерь при механической и тепловой обработки сырья.

Практическое занятие №4

Тема: «Приготовление пряников»

Цель работы: изучить методы взаимозаменяемости сырья в рецептурах.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК3.3, 3.4.

Ход урока

Расчёт взаимозаменяемости сырья в рецептурах на пряники.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Отчёт по практике

по МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных кондитерских
изделий»

Аттестационный лист

По профилю специальности
вид практики

студент

ФИО

Обучающийся (ася) на 4 курсе по специальности
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по
профессиональному модулю ПМ.03:

«Производство кондитерских изделий»

в объеме _____ часов с «__» _____ 201_г. По «__» _____ 201_г.

В _____

наименование организации

**Виды и качество выполнения работ в период производственной
практики**

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий: - организация предварительной обработки тары; - организация технологического процесса подготовки сахара для приготовления кондитерских изделий, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки муки, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки патоки, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки яичных продуктов, определение органолептических и физико-химических показателей; - организация технологического процесса подготовки жиров и молочных продуктов, определение	

<p>органолептических и физико-химических показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса подготовки ягод и фруктов, орехов и семян, определение органолептических показателей; - контроль качества и безопасности подготовленного сырья; 	
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сахаристых кондитерских изделий и расчёт производственных рецептур; - организация технологического процесса производства карамели; - организация технологического процесса производства шоколада и какао-порошка; - организация технологического процесса производства драже; - организация технологического процесса производства мармеладо-пастильных изделий; - организация технологического процесса производства конфет и ириса; - контроль качества и условия хранения готовых сахаристых кондитерских изделий. 	
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и расчёт производственных рецептур; - организация технологического процесса производства печенья, галет и крекеров; - организация технологического процесса производства вафель; - организация технологического процесса производства тортов и пирожных; - организация технологического процесса производства пряников; - контроль качества и условия хранения готовых мучных кондитерских изделий. 	
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация процесса работы оборудования для приёма, хранения, внутрифабричного транспортирования и подготовки сырья; - организация процесса работы оборудования для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов; - организация процесса работы оборудования для приготовления однородных масс; - организация процесса работы специального оборудования для сахаристых кондитерских изделий; - организация процесса работы специального оборудования для мучных кондитерских изделий. 	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы контроля качества сырья для производства кондитерских изделий, технологические процессы производства сахаристых кондитерских изделий, технологические процессы производства мучных кондитерских изделий, правила эксплуатации технологического оборудования. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сахаристых и мучных кондитерских изделий. Умело сочетал полученные в техникуме знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 03. «Производство кондитерских изделий».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» _____ 201_г.

Подпись руководителя практики

ФИО,

должность

Печать и подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

Отчет по практике должен отразить содержание практики в соответствии с программой практики.

Примерная структура отчёта:

- введение (раскрываются цели и задачи практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.);
- основная часть (описываются задания, виды работ, выполненных студентом во время практики, полученный практический опыт и умения, приобретённые обучающимся во время прохождения практики, теоретические (нормативные) и практические аспекты);
- заключение (студентом формулируются основные выводы по итогам практики, анализируются ситуации, которые возникали в ходе прохождения практики, излагается видение студентом проблем организации, по возможности даются замечания, рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности организации);
- приложения (схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотографии либо образцы выполненных изделий, заполненные формы документов по заданной теме);
- перечень используемой литературы и нормативных документов.

Примерный объем отчета: 20-25 страниц.

К отчету обязательно прилагаются:

- направление на практику с указанием дат и печати организации;
- Аттестационный лист и характеристика на студента с места практики;
- дневник практик

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p>Экзаменационный билет № _1_</p> <p>по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 1
2. 11
3. 37

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <hr/> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____/ Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p>Экзаменационный билет № _2_</p> <p>по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <hr/> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____/ Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	--	--

1. 2
2. 29
3. 36

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 3_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 3
2. 15
3. 48

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 4_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 4
2. 23
3. 54

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>	<p>Экзаменационный билет № _5_</p> <p>по дисциплине МДК 03.02.01</p> <p>Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

1. 5
2. 16
3. 31

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>	<p>Экзаменационный билет № _6_</p> <p>по дисциплине МДК 03.02.01</p> <p>Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А.</p> <p>«__» _____ 2017 г.</p>
--	---	---

1. 6
2. 14
3. 33

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p>Экзаменационный билет № 7</p> <p>по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	--	--

1. 7
2. 21
3. 53

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p>Экзаменационный билет № 8</p> <p>по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p>(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	--	--

1. 8
2. 17
3. 39

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 9_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 9
2. 19
3. 40

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 10_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	--	--

1. 10
2. 22
3. 43

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _11_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 18
2. 34
3. 44

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _12_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 12
2. 28
3. 49

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _13_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	---

1. 13
2. 24
3. 47

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _14_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p>_____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
---	---	---

1. 20
2. 26
3. 52

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _15_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 25
2. 32
3. 35

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _16_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">_____ (код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 30
2. 41
3. 51

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _17_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 27
2. 38
3. 46

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности**

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____</p> <p>Протокол № __ от _____ г.</p> <p>Председатель _____ / Токарева Н.И. «__» _____ 2017 г.</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № _18_</p> <p align="center">по дисциплине МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____</p> <p align="center">(код и наименование специальности)</p> <p>Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «__» _____ 2017 г.</p>
--	---	--

1. 1
2. 45
3. 50

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии

Протокол № ____ от _____

Председатель

_____ / Токарева Н.И.

« ____ » _____ 2019 г.

Составлены в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Зам. директора

_____ Нестеренко Е.А.

« ____ » _____ 2017 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по дисциплине

МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий

По специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»

Курс - ____ 4 ____

Форма обучения: очная

Вопросы к экзаменационным билетам

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
масличные 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 яйцепродукты, 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 баб.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании цикловой комиссии критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

Оценка экзамена	Требования к знаниям <i>(дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)</i>
«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 обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
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	Комплект разноуровневых задач и заданий

		<p>объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины;</p> <p>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>	
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 определённому 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	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
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 ППСЗ.	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,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	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