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

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации, для текущего контроля и промежуточной аттестации 23
3. Варианты оценочных средств 25

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (5 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

МДК 07.03 . «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	Правильно организовывать рабочее место кондитера.
У2	Выполнять инструкции и задания шеф-кондитера или начальника цеха по организации рабочего места.
У3	Правильно приготовлить полуфабрикаты из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
У4	Правильно приготовиль полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции.
У5	Правильно приготовить отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
У6	Правильно приготовить десерты.
У7	Правильно приготовить кондитерскую и шоколадную продукцию.

У8	Правильно приготовить сложные хлебобулочные изделия.
У9	Правильно презентовать сложные хлебобулочные изделия, кондитерскую и шоколадную продукцию.
З1	Ассортимент сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.
З2	Требования к качеству и характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий , кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.
З3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, отделочных полуфабрикатов.
З4	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции, отделочных полуфабрикатов.
З5	Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий кондитерской и шокладной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.
З6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.
З7	Технологию приготовления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов, шоколадной продукции.
З8	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, щоколадной продукции.
З9	Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
З10	Требования к безопасности хранения сдобных

	хлебобулочны изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.
З11	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочны изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1. Правильно организовывать рабочее место кондитера.	Практическое занятие	Контрольная работа
У2. Выполнять инструкции и задания шеф-кондитера или начальника цеха по организации рабочего места.	Практическое занятие	Контрольная работа
У3. Правильно приготовлить полуфабрикаты из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практическое занятие	Контрольная работа
У4. Правильно приготовиль полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции.	Лабораторная работа	Контрольная работа
У5. Правильно приготовить отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практическое занятие	Контрольная работа
У6. Правильно приготовить десерты.	Лабораторная работа, Практическое занятие	Контрольная работа
У7. Правильно приготовить кондитерскую и шоколадную продукцию.	Доклад	Контрольная работа
У8. Правильно приготовить сложные хлебобулочные изделия.	Практическое занятие, Лабораторная работа, Реферат	Контрольная работа
У9. Правильно презентовать сложные хлебобулочные изделия, кондитерскую и шоколадную продукцию.	Практическое занятие	Контрольная работа
З1. Ассортимент сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.	Практическое занятие, Доклад	Контрольная работа
З2. Требования к качеству и характеристика	Лабораторная работа	Контрольная работа

основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий , кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.		
33. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, отделочных полуфабрикатов.	Практическое занятие	Контрольная работа
34. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции, отделочных полуфабрикатов.	Практическое занятие	Контрольная работа
35. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий кондитерской и шокладной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.	Лабораторная работа, Реферат	Контрольная работа
36. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.	Практическое занятие, Реферат	Контрольная работа
37. Технологию приготовления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов, шоколадной продукции.	Лабораторная работа	Контрольная работа
38. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, щоклдадной продукции.	Лабораторная работа	Контрольная работа
39. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	Доклад	Контрольная работа
310. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочны изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.	Реферат	Контрольная работа
311. Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочны изделий, кондитерской и шоколадной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов.	Реферат	Контрольная работа

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

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[1]																			
	У1[2]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**У7**	**У8**	**У9**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**
Раздел 1. Дрожжевое тесто и изделия из него																				
Тема 1.1. Дрожжевое опарное, безопарное тесто	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Раздел 2. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него																				
Тема 2.1 Бездрожжевое тесто	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18**	**1, 11, 15, 18**	**13**	**13**	**13**

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

[1] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[2] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[3]																			
	У1[4]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**У7**	**У8**	**У9**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**
Раздел 1. Дрожжевое тесто и изделия из него																				
Тема 1.1. Дрожжевое опарное, безопарное тесто	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Раздел 2. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него																				
Тема 2.1 Бездрожжевое тесто	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17**	**13, 17**	**13, 17**	**13, 17**	**13, 18**	**1, 11, 15, 18**	**1, 11, 15, 18**	**13**	**13**	**13**

[3] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[4] 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, Контрольная работа

Собеседование, лабораторные работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, дифференцированный зачёт предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)», основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.2 Контингент аттестуемых: *студенты 3 курса.*

2.3. **Форма и условия аттестации:** текущий контроль после каждой темы учебной дисциплины, промежуточная аттестация - контрольная работа (5 семестр)

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.

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.: учебное пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова). – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.
2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч2. Холодные блюда и закуски блюда, рыбные и мясные горячие блюда. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
3. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
5. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В Хлеб и

хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2016. – 539 с.

Дополнительные источники:

1.Дж. Хамельман Хлеб. Технология и рецептуры. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2014. – 544 с.

Ресурсы Интернет сайтов:

http://school-collection.edu.ru

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания.

Отечественные журналы:

a. Кондитерское и хлебопекарное производство
b. Хлебопечение России
c. Хлебопродукты
d. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
e. Пищевая промышленность
f. Общепит. Бизнес и искусство
g. «Ресторатор»
h. «Торговое оборудование»
i. «Рестораны и гостиницы»
j. «Ресторанные ведомости.

2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду

профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

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

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

Производство хлебобулочных изделий

Тема Производство изделий из дрожжевого опарного теста.
1. Способы приготовления дрожжевого теста.
2. Основное сырьё для приготовления хлебобулочных изделий.
3. Дополнительное сырьё для приготовления хлебобулочных изделий.
4. Технологические операции для приготовления дрожжевого опарного теста.
5. Что такое опара, сырьё и технологические режимы её приготовления.
6. Обминка теста, количество периодичность.
7. Что такое расстойка, технологические режимы. С какой целью проводят расстойку теста.
8. Последовательность разделки теста для приготовления булочной сдобы.
9. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого теста.
10. Что такое брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста.
11. Последовательность разделки теста для приготовления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.
12. Последовательность разделки теста для приготовления кулебяки.
13. Последовательность разделки теста для приготовления пирожков печеных.
14. Какие виды фаршей используют для пирогов.
15. Последовательность разделки теста для приготовления дрожжевого слоёного теста.
16. Последовательность разделки теста для приготовления дрожжевого праздничного хлеба.

Тема Производство изделий из дрожжевого безопарного теста.

1. Технологические операции для приготовления дрожжевого безопарного теста.
2. Подготовка дрожжей для замеса теста.
3. Технологические режимы замеса безопарного теста.
4. Обминка теста, количество периодичность.
5. Что такое расстойка, технологические режимы. С какой целью проводят расстойку теста.
6. Что такое брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста.
7.Последовательность разделки теста для приготовления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.
8. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого безопарного теста.
9. Последовательность разделки теста для приготовления расстегаев.
10. Последовательность разделки теста для приготовления ватрушек.
11. Условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста.
12. Способы формования сдобы обыкновенной.
13. Какие виды фаршей используют для кулебяк, расстегаев.
14. Какие виды фаршей используют для пирожков печеных, ватрушек.

Тема Приготовление пиццы.

1. Виды теста для пиццы.
2. Какие виды начинок используются для пиццы.
2. Особенности приготовления основы для итальянской пиццы.
3. Технологический пооперационный процесс приготовления пиццы.
4. Условия хранения и требования к качеству пиццы.

Тема Бездрожжевое тесто и изделия из него.

1. Основное сырьё для приготовления бездрожжевого теста.
2. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
3. Особенности приготовления блинчатого теста.
4. Процессы, происходящие при замесе блинчатого теста и выпечке блинчиков.
5. Технологический пооперационный процесс приготовления блинчиков.
6. Технология приготовления сдобного пресного теста.
7. Технологический пооперационный процесс приготовления сочней с творогом.
8. Условия хранения и требования к качеству изделий из бездрожжевого сдобного теста.
9. Недостатки пресного сдобного теста и причины их возникновения.

Производство мучных кондитерских изделий

Тема Приготовление печенья.

1. Классификация, характеристика печенья.
2. Основное сырье для производства печенья. Подготовка к производству.
3.Дополнительное сырье для производства печенья. Подготовка к производству.
4. Основные стадии производства печенья.
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. Процессы, происходящие при образовании теста.
10. Формование различных видов печенья.
11. Выпечка различных видов печенья.
12. Процессы, происходящие при выпечке.
13. Упаковывание, завертка, расфасовка печенья.
14. Условия и сроки хранения.
15. Улучшители в производстве печенья.
16. Современные технологии в производстве печенья.
17. Национальные мучные кондитерские изделия типа печенья. Восточные сладости.

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

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 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

Тема (проблема, задача) – приготовление печенья.
1. Сдобное печенье имеет неправильную форму, расплывчатое с вмятинами, вкраплениями.
2. Песочное печенье после выпечки и охлаждения жёсткое, твёрдое, имеет местами тёмную окраску выступающего рельефного рисунка.
3. Песочное печенье после выпечки слишком ломкое, рассыпчатое, плохо сохраняет рельефный рисунок.
4. Бисквитно-сбивное печенье имеет трещины, вмятины на поверхности, расплывчатую форму, низкий подъём.

Тема (проблема, задача) – приготовление тортов и пирожных.
1. Бисквитный полуфабрикат имеет низкий подъём, плотный, с неразвитой пористостью, имеет тёмную окраску и вздутия на поверхности.
2. Слоёный полуфабрикат имеет бледный цвет, низкий подъём, жёсткую консистенцию.
3. Заварной полуфабрикат не имеет внутренней полости, расплывчатый, без подъёма.
4. Белково-сбивной полуфабрикат с трещинами на поверхности, при разломе рассыпается, плохо сохраняет рельефный рисунок.
5. Масляный крем расслаивается, имеет слабую консистенцию, плохо сохраняет форму при отделке.
6. Сливочный крем не имеет достаточного объёма, слабой консистенции.
7. Желе подвержено синерезису.
8. Королевская глазурь имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.
9. Помада растрескивается, имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.
10. Сироп подвержен брожению.

Тема (проблема, задача) - приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста.
1. Поверхность изделий покрыта трещинами, корка бледная.
2. Изделия расплывчатые без рисунка, с неразвитой пористостью, кисловатым запахом.
3. Изделия тёмно-бурые, мякиш липкий, неразвитая пористость.
4. Мякиш с неравномерной пористостью, изделия имеют «притиски».

5. Изделия с «закалом», неразвитой пористостью, жесткой консистенции.

Тема (проблема, задача) - приготовление изделий из бездрожжевого теста
1. Блинчики имеют комки, непромес.
2. Неравномерная толщина блинчиков, большая толщина, непропёк.
3. Крупные пузыри на блинчиках, пригорание, неприятные привкусы.
4. Излишняя сухость и ломкость готовых блинников, бледныеЮ плотные.
5. Тесто для сдобных бездрожжевых изделий крошится, непластичное.
6. Готовые изделия имеют малый объём, жёсткий мякиш, бледную корку.
7. Изделия имеют очень рассыпчатый мякиш, крошливые, тёмноя корка.

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. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача эклеров
2. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача профитроль
3. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача чизкейков
4. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача Анна Павлова
5. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача маффинов.
6. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача капкейков
7. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача кейкпопсов
8. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача песочных пирожных и тортов.
9. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача замороженых изделий типа Антреме .
10. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача слоёных пирожных и тортов.
11. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача шоколадных бисквитов.
12. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача макаронс.

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*. Даётся 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 выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:
Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;
-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

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

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

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

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

Темы рефератов

1. Хлебобулочные изделия Русской кухни
2. Хлебобулочные изделия Французской кухни
3. Хлебобулочные изделия Грузинской кухни
4. Хлебобулочные изделия Итальянской кухни
5. Хлебобулочные изделия Японской кухни
6. Хлебобулочные изделия Скандинавской кухни
7. Хлебобулочные изделия Китайской кухни
8. Современные хлебобулочные изделия Европейской кухни
9. Хлебобулочные изделия Украинской кухни
10. Хлебобулочные изделия Немецкой кухни
11. Хлебобулочные изделия Армянской кухни
12. Хлебобулочные изделия Северной Африки
13. Хлебобулочные изделия Карело-финской кухни
14. Мучные кондитерские изделия Французской кухни
15. Мучные кондитерские изделия Азербайджанской кухни
16. Мучные кондитерские изделия Итальянской кухни
17. Мучные кондитерские изделия Японской кухни
18. Мучные кондитерские изделия Скандинавской кухни
19. Современные мучные кондитерские изделия Европейской кухни
20. Мучные кондитерские изделия Украинской кухни
21. Мучные кондитерские изделия Немецкой кухни
22. Мучные кондитерские изделия Узбекской кухни
23. Мучные кондитерские изделия Турецкой кухни
24. Мучные кондитерские изделия Еврейской кухни
25. Мучные кондитерские изделия Американской кухни

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*. Даётся 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 выносится 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, подкрепленных
доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

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

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ
по МДК 07.03 «Технология приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

Проект №1

Тема: Выполнение презентации по ассортименту сложных хлебобулочных изделий национальных кухонь народов мира.

Цель работы: изучение ассортимента хлебобулочных изделий разных национальных кухонь.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК1-5, ОК8, ДПК 7.3.1-7.3.4.

Задание к творческому проекту:

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проетов:

1. Хлебобулочные изделия Русской кухни
2. Хлебобулочные изделия Французской кухни
3. Хлебобулочные изделия Грузинской кухни
4. Хлебобулочные изделия Итальянской кухни
5. Хлебобулочные изделия Японской кухни
6. Хлебобулочные изделия Китайской кухни
7. Хлебобулочные изделия Украинской кухни
8. Хлебобулочные изделия Немецкой кухни
9. Хлебобулочные изделия Армянской кухни
10. Хлебобулочные изделия Карело-финской кухни

Критерии оценки:

Творческий проект оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

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

Перечень лабораторных работ

по МДК 07.03 «Технология приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

Лабораторно-практическая работа № 1
Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных мучных кондитерских изделий.

Цель работы: научиться готовить и оформлять сдобные хлебобулочные мелкоштучные мучные кондитерские изделия, 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; ДПК 7.3.1-7.3.4.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

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

Ход урока

Приготовить:

а) Булочка «Дорожная»;
б) Сдоба «Фигурная»;
в) Пирожки печеные с капустой;
г) Расстегаи «Московские».

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий, продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 2
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

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

ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.3.1-7.3.4

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:

а) Эклеры;
б) Профитроли;
в) Пирожные белково-сбивные «Анна Павлова»;
г) Язычки слоёные;
а) Корзиночки песоные с ягодами;
б) Пирожные бисквитные «Буше».

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 3
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Цель работы: научиться готовить и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты, определять потери при тепловой обработке изделий. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.3.1-7.3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

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

Ход урока

Приготовить:

а) Мастика сырцовая сахарная
б) Сиропы для пропитки;
в) Желе;
г) Сахарная помада;

д) Карамель для отделки;
е) Кули вишнёвый;
ж) Шоколад фигурный;
з) Крем масляный;
и) Крем заварной;
к) Крем сливочный;

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность полуфабрикатов, выход полуфабрикатов.

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 исследований	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 полученные 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 требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на	Собеседование	Грамотные ответы на	Грамотные ответы на поставленные	Заметная неуверенность в ответах и	Неуверенные ответы на вопросы,

вопросы, поль-зоваться профес-сиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта		поставленные вопросы, исполь-зование профессио-нальной лексики. Чёткое обоснова-ние своей точки зрения.	вопросы, использо-вание профессио-нальной лексики. Чёткое обоснова-ние своей точки зрения.	действиях.	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 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

Практическое занятие№ 1
Тема: «Приготовление хлебобулочных изделий»

Цель работы: Определять потери при тепловой обработке изделий – упёк изделий; определять потери при остывании изделий – усушка изделий.
Формирование компетенций: ОК 1-ОК 5; ДПК 7.3.1-7.3.4;

Ход урока

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

Практическое занятие № 2
Тема: «Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий»

Цель работы: рассчитать расход муки с учетом ее влажности.
Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.3.

Ход урока

Расчёт расхода муки с учётом отклонения от принятой в стандартных рецептурах влажности.
(Решение производственных ситуаций по расчету).

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»

Тест № 1

по МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)»

1 Вариант

1.Назовите ассортимент сложных хлебобулочных изделий.

а) Багет, чиабатта, хлеб кукурузный, булочка «Московская»;
б) Фокачча, хлеб картофельный, хлеб сельский, багет;
в) Сдоба фигурная, булочка «Дорожная», бретцель, хлеб луковый;
г) Пирожки печеные, кулебяка, панини, хлеб тыквенный.

2.Назвать последовательность операций при приготовлении крема масляного.

а) Охлаждение масла, подготовка масла , приготовление сахарной пудры, просеивание сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, взбивание слвочного масла, введение сахарной пудры, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

б) Охлаждение масла, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, подготовка масла , просеивание сахарной пудры, введение сахарной пудры,взбивание слвочного масла, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

в) Охлаждение масла, взбивание слвочного масла, охлаждение полуфабриката, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, подготовка масла , просеивание сахарной пудры, введение сахарной пудры, добавление сгущённого молока, передача на отделку и оформление.

г) Охлаждение масла, подготовка масла , взбивание слвочного масла, введение сахарной пудры, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, просеивание сахарной пудры, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

3.Перечислить набор продуктов для приготовления бисквита масляного.

а) Меланж, сахар, маргарин, соль, мука.
б) Яйцо цельно, сахар, крахмал, мука, сливочное масло.
в) Меланж, эмульгатор, сахар, соль, вода, мука.
г) Меланж, сахар, мука, крахмал, сливочное масло, разрыхлитель, эмульгатор.

4.Назовите операции при приготовлении кулебяки.

а) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование кулебяки, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

б) Просеивание муки, первичная обработка яиц, замес безапарного теста, броржение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, формование кулебяки, расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

в) Активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование кулебяки, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

г) Просеивание муки, первичная обработка яиц, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

5.Назовите одноименные операции при приготовлении пирогов закрытых и сдобы фигурной.

а) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

б) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста,

броржение теста, обминка, брожение теста, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, подача.

в) Просеивание муки, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

6.Требования к качеству слойки с яблоком.

а) Вкус сладкий, цвет золотистый, запах сдобный, консистенция плотная, на разрезе яблоки.

б) Вкус сладкий, аромат яблок и ванили, цвет золотистый, консистенция слоистая, на разрезе чёткие слои и ябочная начинка.

в) Вкус сладкий, запах сдобный, цвет золотисто-коричневый, консистенция без комков, на разрезе яблоки.

г) Вкус сладкий, аромат яблок, цвет золотистый, консистенция слоистая, на разрезе чёткие слои.

7.Укажите процессы, происходящие при выпечке хлеба.

а) Прогревание теста-хлеба, воздействие протеолитических и амилолитических ферментов, накопление углекислого газа, накопление органических кислот, реакция меланоидинообразования, денатурация белков клейстеризация крахмала, изменение объёма теста-хлеба.

б) Прогревание теста-хлеба, изменение объёма теста-хлеба, микробиологические процессы, образование ароматических веществ, образование корочки, изменение белков и крахмала.

в) Прогревание теста-хлеба, воздействие амилолитических ферментов, накопление органических кислот, реакция меланоидинообразования, денатурация белков клейстеризация крахмала, изменение объёма теста-хлеба.

г) Клейстеризация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров, переход протопектина в пектин.

8.Назвать вариант набора продуктов для приготовления эклера ванильного

а) Мука пшеничная высший сорт

Молоко
Яйца
Сахар
Соль
Джем абрикосовый
Крем французский
Ганаш

б) Мука пшеничная высший сорт
Вода
Яйца
Сливочное масло
Крем французский
Помада сахарная

в) Мука пшеничная высший сорт
Молоко
Вода
Яйца
Сливочное масло высший сорт
Соль
Крем французский
Помада сахарная

9.Назовите сахарные отделочные полуфабрикаты.

а) Сиропы, помады, желе, кандир, глазури, карамель, тираж, жженка, мастика, грильяж.

б) Муссы, сиропы, карамель, кандир, тираж.
в) Желе, муссы,кремы, помады, глазури, грильяж, карамель, мастика.
г) Фрукты с сиропе, желе, глазури, кремы, помады, мастики, карамель.

10. Назвать последовательность операций при приготовлении теста песочного

а) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, подготовка маргарина , замес теста, добавление муки, выгрузка охлаждение.

б) Подготовка маргарина, просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, замес маргарина и сахарного песка, добавление меланжа, перемешивание, добавление муки, добавление разрыхлителя, замешивание, выгрузка, охлаждение.

в) Просеивание муки, первичная обработка яиц, замес маргарина и сахарного песка, добавление яиц, добавление муки, замешивание, выгрузка, охлаждение.

г) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, подготовка маргарина , замес маргарина и сахарного песка, добавление меланжа, перемешивание, добавление муки, выгрузка охлаждение.

2 Вариант

1. **Перечислить набор продуктов для приготовления крема масляного типа Шарлотт.**
   а) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, яйца цельные, орехи жареные, пудра ванильная.
   б) Масло сливочное 72,5%, молоко нормализованное, меланж, сахарная пудра, пудра ванильная.
   в) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, яйца цельные, сахар, пудра ванильная.
   г) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, влда, меланж, сахар, пудра ванильная.

2. **Назовите ассортимент изделий, при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.**
   а) Калач ванильный, слойка с джемом, сливки взбитые, кули вишнёвый.

   б) Пирожное сказка, корзиночки песочные с фуктами, эклер, пирожные «Макарони».
   в) Пирожное «Анна Павлова», торт Антреме, мусс яблочный, суфле, торт «Прага».
   г) Профитроль, пирожное «Риголетто», язычки слоёные, торт «Полёт», полоска «Александровская».

3. **Назвать одноименные операции при приготовлении пирожков печеных и булочек сдобных.**
   а) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, подача.

   б) Подготовка сырья к приготовлению, замес теста, приготовление начинки, брожение теста, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, охлаждение, подача.

в) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, приготовление начинки, брожение теста, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, охлаждение, подача.

г) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, формование, расстойка, отделка, выпечка, подача.

4. Требование к качеству крема белкового.

а) Консистенция пористая, нежная, студнеобразная, хорошо сохраняет форму, цвет от белого до светло-желтого, аромат ванили.
б) Консистенция пышная, нежная, аромат ванили, цвет глянцево-белый, запах, свойственный продуктам, входящим в состав.
в) Вкус сладкий с ароматом ванили, масса плотная, цвет светло-желтый, хорошо сохраняет форму.
г) Вкус сладкий, ванильный, масса пористая, воздушная.

5. Назовите группы выпеченных полуфабрикатов.

а) Бисквитный, крошковый, белково-сбивной, слоёный, песочный, сахарный.
б) Бисквитный, заварной, воздушный, слоёный, песочный, сахарный, миндально-ореховый, крошковый, вафельный.
в) Бисквитный, заварной, белково-сбивноый, слоёный, песочный, миндально-ореховый, крошковый.
г) Бисквитный, заварной, воздушный, слоёный, песочный, сахарный, вафельный, крошковый.

6. Назвать последовательность операций при приготовлении пирожного буше.

а) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение и выстойка полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, охлаждение, подача.

б) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес теста, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение и выстойка полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, подача.

в) Подготовка сырья к производству, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, охлаждение, подача.

г) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, глазирование помадой, охлаждение, подача.

7. **Перечислить набор продуктов для приготовления слоёного теста.**
   а) Сахар, мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль.
   б) Мука, масло сливочное, вода, соль, лимонная кислота, ванилин.
   в) Сахар, мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль, лимонная кислота.
   г) Мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль, меланж, кислота лимонная.

8. **Назовите полуфабрикаты тесто, в состав которых входит сахар.**
   а) Бисквитный, песочный, заварной, белково-сбивной, слоёный, крошковый.
   б) Бисквитный, песочный, миндально-ореховый, белково-сбивной, слоёный, крошковый, медовый.
   в) Бисквитный, песочный, миндально-ореховый, белково-сбивной, сахарный, крошковый.
   г) Бисквитный, песочный, заварной, воздушный, сахарный, крошковый.

9. **Назовите одноименные операции при приготовлении крема масляного и крема заварного.**
   а) Просеивание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, уваривание крема.
   б) Просеивание и обжаривание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, уваривание крема.
   в) Просеивание сахара, взбивание масла, перемешивание крема.
   а) Просеивание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, взбивание крема.

10. **Требование к качеству пирожных «Меренги».**

а) Вкус кисло-сладкий, с ароматом ванили, корочка хрустящая румяная, цвет бело-золотистый, консистенция крошащаяся, поверхность гладкая с мелкими трещинками.
б) Вкус сладкий, с ароматом ванили, корочка хрустящая румяная, цвет глянцево-белый, консистенция плотная, при разрезании крошащаяся, поверхность рифлёная без трещин, на резрезе мелкопористые.
в) Вкус свойственный данному виду, запах ванили, корочка хрустящая румяная, цвет бело-золотистый, консистенция крошащаяся, поверхность гладкая с мелкими трещинками.
г) Вкус сладкий, с ароматом ванили, корочка бледная, цвет белоснежный, консистенция крошащаяся, поверхность рифлёная с мелкими трещинками.

Ключ к тестам:

1 ВАРИАНТ	**2 ВАРИНТ**
1- Б	**1-** В
2- А	**2-** В
3- Г	**3-** А
4- А	**4-** Б
5- Б	**5-** Б
6- Б	**6-** А
7- А	**7-** Г
8- В	**8-** В
9- А	**9-** В
10- Б	**10-** Б

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____20 г.

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

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта

МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)

1. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Мука. Сорта муки в производстве мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
2. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. 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. Дрожжи, виды дрожжей. Основные показатели качетва дрожжей.
6. Плодовые заготовки. Виды, подготовка к производству.
7. Орехи и масличные семена, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий.
8. Молоко и молочные продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
9. Яйца и яйцепродукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовка яичных продуктов к производству.
10. Студнеобразующие вещества. Виды. Способы хранения и подготовки к производству.
11. Разрыхлители в кондитерской промышленности. Виды и подготовка к производству.
12. Жиры, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
13. Пищевые кислоты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Ароматические вещества, пищевые красители. Способы хранения и подготовки к производству.
14. Способы приготовления дрожжевого теста. Технологические операции для приготовления дрожжевого опарного теста.

15. Что такое опара. Виды опар. Какое сырьё используется для приготовления опары.
16. Компоненты для замеса опарного теста, последовательность их соединения с опарой. Что такое обминка теста.
17. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого теста.
18. Технологические операции приготовления дрожжевого безопарного теста.
19. Подготовка дрожжей для замеса безопарного теста. Компоненты для замеса безопарного теста, технологические режимы.
20. Что такое расстойка дрожжевого теста. Укажите режимы расстойки и выпечки изделий из дрожжевого теста.
21. Технологические операции разделки изделий из дрожжевого теста.
22. Технологический пооперационный процесс приготовления пирога закрытого. Способы формования.
23. Технологический пооперационный процесс приготовления пирогов полуоткрытых и открытых.
24. Недостатки изделий из дрожжевого теста и причины их возникновения.
25. Перечислите способы формования и виды сдобы обыкновенной.
26. Что такое упёк и усушка изделий. Как рассчитать упёк.
27. Технологический пооперационный процесс приготовления кулебяки. Какие виды фаршей используют для кулебяк.
28. Технологический пооперационный процесс приготовления расстегаев. Способы формования расстегаев.
29. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожков печёных и ватрушек. Способы формования.
30. Виды ромовых баба. Технологический пооперационный процесс приготовления ромовых баба.
31. Виды кексов. Технологические особенности приготовления дрожжевых кексов.
32. Виды кексов. Технологические особенности приготовления кексов с разрыхлителями.
33. Виды изделий жаренных в жире. Требования при работе с фритюром.
34. Технологический пооперационный процесс приготовления беляшей. Способы формования.
35. Виды теста для пиццы. Технологические этапы приготовления пиццы на дрожжевом тесте.
36. Какие виды начинок используются для пиццы. Технологический пооперационный процесс приготовления основы для пиццы безопарным способом.
37. Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.
38. Технологический пооперационный процесс приготовления теста для блинчиков. Виды начинок для блинчиков.

39. Недостатки, возникающие при приготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.
40. Технологический пооперационный процесс приготовления пресных вафель. Возможные недостатки вафельного теста, причины и способы устранения.
41. Виды вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарных вафель.
42. Режимы выпечки вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сдобных вафель.
43. Виды пряничного теста. Технологический пооперационный процесс приготовления заварных пряников.
44. Технологический пооперационный процесс приготовления сырцовых пряников.
45. Виды пряничного теста. Способы формования пряников.
46. Глазирование пряников. Виды отделки пряничных полуфабрикатов.
47. Улучшители для теста, виды, способы действия.

48. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.

Варианты заданий для контрольной работы

№ 1

1. 1
2. 11
3. 21

№ 2

1. 2
2. 12
3. 22

№ 3

1. 3
2. 13
3. 23

№ 4

1. 4
2. 14
3. 24

№ 5

1. 5
2. 15
3. 25

№ 6

1. 6
2. 16
3. 26

№ 7
1. 7
2. 17
3. 27

№ 8
1. 8
2. 18
3. 28

№ 9
1. 9
2. 19
3. 29

№ 10
1. 10
2. 20
3. 30

№ 11
1. 2
2. 13
3. 23

№ 12
1. 4
2. 14
3. 24

№ 13
1. 1
2. 17
3. 22

№ 14
1. 4
2. 18
3. 31

№ 15
1. 5
2. 19
3. 26

№ 16
1. 6
2. 13
3. 30

№ 17
1. 10

2. 12
3. 23

№ 18
1. 7
2. 11
3. 25

Критерии оценивания контрольной работы по МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изедилй (Кондитер – 12901)»

Оценка	Требования к знаниям
«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.

Преподаватель Антропова О.Ю. _____

_____

«__»_____20__г.

Приложение 1

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

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
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

		объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
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 объѐма знаний обучающегося по определѐнному 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.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	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