КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: ou=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kate9@mail.ru
Дата: 2026.10.26 13:14:52 +07'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено и одобрено
Протокол № 138 от 31.08.2026 г.
Председатель ПЦК
Зав. отд. Дистанционного
Для документов

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению контрольных работ для обучающихся

по дисциплине МДК01.02. Основы технологии приготовления
Код и наименование дисциплины
мучных изделий

С. МИНДЕРЛА
2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____ Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Методические рекомендации по организации **контрольных работ** составлены на основании:

— Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

— Адаптированной рабочей программы по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Данные рекомендации имеют практическую ориентированность при организации различных форм контроля **контрольных работ** студентов, определяют ее сущность и назначение.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Характеристика тестов
3. Критерии оценивания тестовых работ
4. Контрольные задания

Пояснительная записка

Аттестация обучающихся:

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных, достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере).

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- -выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- -правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- -формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Всего за весь период обучения по дисциплине: « Кулинария» предусмотрено учебным планом 6 контрольных работ, государственная итоговая аттестация – экзамен

Тесты дают возможность оценить уровень теоретических знаний и практические навыки студентов, умение применять знания.

Контрольный срез знаний показывает уровень:

– установление фактического уровня теоретических знаний по профессиональной дисциплине;
– определение степени устойчивости знаний студентов.
Комплекты тестовых заданий составлены с учетом обязательных минимумов содержания Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Характеристика тестов:

1 Количество заданий в тест: 10-13
2 Время выполнения тест-билета: 45 минут
3 Форма заданий: закрытые, открытые.
4 Содержание тест-билета: количество типы заданий – закрытого и открытого типа.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций, обучающихся производится по пятибалльной системе.
«оценка» 5 (отлично) выставляется за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;
«оценка» 4(хорошо) соответствует работе, содержит 70% - 90% правильных ответов;
«оценка» 3 (удовлетворительно) от 70% - 50% правильных ответов;
«оценка» 2 (неудовлетворительно) работа, содержащая менее 50% правильных ответов оценивается как удовлетворительная

Контрольная работа по теме:

Тема: «Приготовление мучных полуфабрикатов из теста с фаршем».

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
а) Мука;
б) орехи;
в) повидло;
г) сахар;
д) сметана.
2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?
а) Помол;
б) количества клейковины;
в) цвет;
г) зольность;
д) газообразующая способность.
3. Выберите базисную влажность муки:
а) 14,0;
б) 14,5;
в) 15,0;
г) 15,5;
4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
а) Сливочного масла;
б) яиц;
в) сахара;
г) муки.
5. Какие разрыхлители теста вам известны?
а) Дрожжи;
б) соль;

в) молочнокислые бактерии;
г) сода пищевая.

6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

а) сахар измельчают;
б) сахар просеивают;
в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
г) сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

а) Мед нагревают до 45-50 ^{0}С и процеживают;
б) мед охлаждают до 15 ^{0}С и взбивают;
в) мед растирают с сахаром и используют;
г) используют без подготовки;

8. Как подготовить желатин к производству?

а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
г) желатин замачивают в подкисленной воде.

9. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

а) высоким содержанием жира;
б) низким содержанием жира;
в) высоким содержанием углеводов;
г) низким содержанием углеводов

10. Впишите пропущенные слова:

Перед использованием муку _____ для обогащения_____ и удаления _____.

11. Как можно классифицировать тесто?

а) пресное.
б) соленое.
в) слоеное.
г) дрожжевое.
д) сдобное

12. Назовите основные способы разрыхления теста:

а) опарный.
б) биологический.
в) химический.
г) температурный.
д) механический.
е) холодный

Используемая литература:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2017 г.