

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
по учебной дисциплине**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки: 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знать: – современные технологии в переработке растениеводческой продукции;	5 семестр очная и заочная форма обучения	лекции и практическое	Вопросы для проведения входного контроля Рефераты, доклады, устный опрос, тестирование
		Уметь: – использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции; – использовать современные технологии при переработке растениеводческой продукции; – обосновывать применение современных технологий в профессиональной деятельности	5 семестр очная и заочная форма обучения	лекции и практическое	Устный опрос (собеседование), реферат, дискуссия, тестирование, письменная контрольная работа
		Владеть: – современными методами управления технологии переработки растениеводческой продукции; – современными методами переработки сельскохозяйственной продукции.	5 семестр очная и заочная форма обучения	лекции и практическое	Устный опрос (собеседование), реферат, дискуссия, тестирование, письменная контрольная работа
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Знать: – требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции растениеводства; – пути повышения качества продукции растениеводства; – способы технологии переработки и хранения продукции растениеводства	5 семестр очная и заочная форма обучения	лекции и практическое	Устный опрос (собеседование), реферат, дискуссия, тестирование, письменная контрольная работа
		Уметь: – до минимума сокращать потери сельскохозяйственной продукции при переработке и хранении продукции растениеводства.	5 семестр очная и заочная форма обучения	лекции и практическое	Устный опрос (собеседование), реферат, дискуссия, тестирование, письменная контрольная работа
		Владеть: – методами технологии переработки и хранения продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов, ТР ТС и Единых санитарных требований ТС.	5 семестр очная и заочная форма обучения	лекции и практическое	Устный опрос (собеседование), реферат, дискуссия, тестирование, письменная контрольная работа

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Цифровые технологии в АПК, Технология производства продукции растениеводства, Земледелие с основами почвоведения и агрохимии, Растениеводство, Кормопроизводство, Технология производства продукции животноводства, Производство продукции животноводства, Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов, Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Основы ветеринарии и биотехника размножения животных, Технология хранения продукции растениеводства, Технология переработки продукции растениеводства, Технология переработки и хранения продукции животноводства, Процессы и аппараты перерабатывающих производств, Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, Оборудование перерабатывающих производств, Технология бродильных производств, Технология хранения и переработки плодов и овощей, Технология производства кондитерских изделий, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства растительных масел, Технология мукомольного, крупяного и макаронного производства, Технология свеклосахарного производства, Плодоводство, Овощеводство, Технология производства сахаристых кондитерских изделий, Декоративное растениеводство, Овощеводство защищенного грунта, Производственная технологическая практика, Преддипломная практика, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Технология цельномолочной и кисломолочной продукции, Технология переработки зерна.

Компетенция ПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Технология хранения продукции растениеводства, Технология переработки продукции растениеводства, Процессы и аппараты перерабатывающих производств, Оборудование перерабатывающих производств, Технология бродильных производств, Технология производства кондитерских изделий, Технология производства растительных масел, Технология мукомольного, крупяного и макаронного производства, Технология свеклосахарного производства, Технология производства сахаристых кондитерских изделий, Учебная практика по технологии производства хлебобулочных изделий, Учебная практика по технологии производства кондитерских изделий, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Технология переработки зерна

**2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ
Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Контрольная работа для проведения входного контроля	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Вопросы для проведения входного контроля
2	Дискуссия	Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.	Темы: «Пищевые добавки в хлебопекарном производстве»,
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	1. Фитосанитарный контроль. 2. Применение молочной сыворотки при производстве хлеба.
4	Круглый стол	При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан.	Темы докладов: 1. «Особенности производства ржаного хлеба на закваске» 2. «Влияние пищевых добавок на качество хлеба»
5	Устный опрос (собеседование)	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов по темам дисциплины
6	Тест	Система вопросов и заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
7	Вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации в форме зачёта и (или) экзамена	Вопросы должны быть направлены на определение уровня сформированности компетенций. Показатели усвоения знаний могут быть сформулированы, используя уровневую классификацию освоения знаний: знание, понимание, применение, анализ, синтез, оценка. Для формулировки показателей освоения умений можно использовать образцы: поиск, расчёт, разработка, построение, решение, подготовка и т.п.	Примерный перечень вопросов и заданий для подготовки к зачёту и экзамену
8	Интерактивные лекции (визуализации)	В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал по формам микроорганизмов (химический состав). Последние моменты студентами могут конспектироваться.	Темы: 1. «Закваски для производства ржаного хлеба», 2. «Мелкоштучные хлебобулочные изделия», 3. «Бараночные изделия»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ СООТВЕТСТВИЯ С ТАКСОНОМИЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ЦЕЛЕЙ Б. БЛУМА

Таксономия целей удобна для оценки качества подготовки и работы преподавателей, а также для теоретических разработок в области образовательной технологии. Но для использования ее непосредственно в учебном процессе по отношению обучающимся необходима конкретизация и детализация, то есть описание целей учебного курса в таком виде, чтобы под них можно было сконструировать дидактические задачи для включения достижение целей. Один из способов такой конкретизации в когнитивной области – планирование результатов обучения в виде систем конкретных умений, выраженных через задачи.

№	Уровень сложности	Глаголы для формулировки заданий	Оценочные средства (процедуры оценивания)
1	Знание (Запоминание специфической информации)	Реагирует, воспринимает, вспоминает, узнает	Тест Опрос устный Собеседование (индивидуальное, групповое)
2	Понимание	Объясняет, переводит, показывает, интерпретирует	Тест Решение типовых ситуаций, Эссе Портфолио
3	Применение	Применять, рассчитать, классифицировать, демонстрировать, доказать, инсценировать, модифицировать, исследовать, решает новые проблемы, демонстрирует использование знаний, конструирует	Лекции-презентации, Дискуссия, Тематические фильмы практические занятия, решение задач
4	Анализ	Анализировать, оценивать, сравнить, обдумывает, раскрывает, перечисляет, рассуждает, сравнивает	Реферат Круглый стол, дискуссия
5	Синтез	Комбинирует, составляет, придумывает, творит	Игра деловая Лабораторные занятия
	Оценка	осуществлять оценку, убедить, выбрать, сравнивать и находить отличия, критиковать, определять	Круглый стол Лекции-презентации

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочные средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				вид	количество
1	Модуль 1. Сырье для хлебобулочных изделий.	ОПК – 4 ПК-4	30	Реферат	5
				Устный опрос	1
2	Сырьё, применяемое в хлебопекарном производстве	ОПК – 4 ПК-4	30	Устный опрос	1
				Реферат	6
				Презентация	1
3	Модуль 2. Технология хлебобулочных изделий. Основные стадии технологического процесса производства хлебобулочных изделий	ОПК – 4 ПК-4	Устный опрос, рефераты, дискуссия	Реферат	3
4	Аппаратурно-технологическая схема производства пшеничного хлеба	ОПК – 4 ПК-4	Устный опрос, рефераты	Круглый стол	2
5	Аппаратурно-технологическая схема производства ржаного хлеба	ОПК – 2 ПК-4	Устный опрос, рефераты,	Реферат	5
6	Способы приготовления теста	ОПК – 4 ПК-4	Устный опрос, рефераты,	Тестирование	все
7	Разделка, расстойка, выпечка	ОПК – 4 ПК-4	Реферат	реферат	2
8	Производство отдельных сортов хлеба и хлебобулочных изделий	ОПК – 4 ПК-4	Устный опрос, рефераты	Дискуссия	3
9	Хранение готовых изделий	ОПК – 4 ПК-4	30	Реферат	5
10	Выход хлеба	ОПК – 4 ПК-34	Дискуссия	Тестирование	все
11	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий	ОПК – 4 ПК-4	Устный опрос, рефераты, дискуссия	Лекция-презентация	2

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования,
описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня <i>не удовлетворительно</i>	Пороговый уровень <i>(удовлетворительно)</i>	Продвинутый уровень <i>(хорошо)</i>	Высокий уровень <i>(отлично)</i>
ОПК – 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК-4.2. использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-4.3. обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: -современные технологии в переработке растениеводческой продукции;	Обучающийся <i>не знает</i> значительной части программного материала, основных понятий и категорий современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Обучающийся имеет знания только основного материала, но <i>не усвоил</i> реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	Обучающийся твердо <i>знает</i> материал. Способен использовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Обучающийся <i>знает</i> программный материал, знает современные технологии хорошо ориентируется в принципах сбора, отбора и обобщения информации, необходимой для переработки продукции растениеводства;
		Уметь: – использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции; – использовать современные технологии при переработке растениеводческой продукции;	<i>Не умеет</i> обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	В целом <i>успешное</i> , но не системное умение формулировать собственную позицию в рамках поставленной задачи; оценивать результаты решения поставленных задач;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать справочные	Сформировано умение осуществлять сбор и обобщение информации; формулировать собственную позицию в рамках поставленной

		- обосновывать применение современных технологий в профессиональной деятельности		использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;	материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;	задачи; оценивать результаты решения поставленных задач; обосновывать и реализовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
		Владеть: –современными методами управления технологии переработки растениеводческой продукции; – современными методами переработки сельскохозяйственной продукции.	Обучающийся <i>не владеет</i> навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками и пищевых предприятий, методологией и методами испытания качества сырья и продуктов питания; не владеет методами приемки растительного сырья, первичной обработки и хранения сырья;	В целом <i>успешное</i> , но не системное владение методами приемки растительного сырья, первичной обработки и хранения сырья; владеть методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знания методами приемки растительного сырья, первичной обработки и хранения сырья;	Успешное и системное владение навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; -методами принятия решений в рамках поставленной задачи; - методами приемки растительного сырья, первичной обработки и хранения сырья;

<p>ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>ПК-4.1 реализует технологии производства переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>Знать: – требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции растениеводства; – пути повышения качества переработки продукции растениеводства; - способы технологии переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, осуществлять контроль качества и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции при решении профессиональных задач</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил методы, методики для контроля качества и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал. Способен осуществлять контроль качества и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Обучающийся знает программный материал, хорошо ориентируется в принципах сбора, отбора и обобщения информации, необходимой для испытания качества и безопасности продуктов питания; может осуществлять контроль качества и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>
		<p>Уметь: – до минимума сокращать потери сельскохозяйственной продукции при переработке и хранении продукции растениеводства.</p>	<p>Не умеет организовывать технологические процессы переработки сырья растительного происхождения и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение формулировать собственную позицию в рамках поставленной задачи; организовывать технологические процессы переработки сырья растительного происхождения и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения организовывать технологические процессы переработки сырья растительного происхождения и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сформировано умение осуществлять сбор и обобщение информации; формулировать собственную позицию в рамках поставленной задачи; оценивать результаты решения поставленных задач; организовывать технологические процессы переработки сырья растительного происхождения и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

		<p>Владеть: – методами технологии переработки и хранении продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов, ТР ТС и Единых санитарных требований ТС.</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками, методологией и методами осуществления контроля качества и обосновывания режимов хранения сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение методами физико-химического анализа, организовывать технологические процессы переработки сырья растительного происхождения и обосновывать технологические режимы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции, регламентирующих в области сельского хозяйства</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знания для методики обосновывания режимов хранения сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>Успешное и системное владение навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; организовывать технологические процессы переработки сырья растительного происхождения и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;</p>
--	--	--	---	---	--	---

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ)
ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Вопросы входного контроля по дисциплине

1. Основное сырье для хлебопекарного производства.
2. Дополнительное сырье хлебопекарного производства.
3. Какие вещества являются улучшителями качества хлеба.
4. Упаковка хлеба и цели его использования.
5. Подсластители и сахарозаменители в хлебопечении.
6. Тритикалевая мука в хлебопечении.
7. Хлебные палочки.
8. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий.
9. Меловая болезнь хлеба.
10. Отличительные особенности пшеничной муки от ржаной.
11. Качество и количество клейковины. Их влияние на качество хлеба.
12. Влажность хлеба. Методы определения.
13. Пористость пшеничного и ржаного хлеба. Прибор определяющий пористость хлеба.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ полный и правильный на основании остаточных знаний; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный;

оценка «хорошо» ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три не существенные ошибки, исправленные по требованию учителя;

оценка «удовлетворительно» ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный;

оценка «неудовлетворительно» при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

*3.2 Комплект разноуровневых тестов
по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий».*

1. Пороговый уровень

В результате освоения дисциплины студент должен:

А) ЗНАТЬ

1) К показателям качества зерна пшеницы, влияющим на хлебопекарные свойства относятся (выбрать 2 верных ответа):

- 1) натура
 - 2) количество клейковины
 - 3) качество клейковины
 - 4) влажность
- 2) Кислотность пшеничного хлеба:

- 1) 7-9°
 - 2) 2-4°
 - 3) 10-12°
- 3) Кислотность закваски:

- 1) 2-6°
 - 2) 20-24°
 - 3) 12-16°
- 4) Кислотность опары:

- 1) 7-10°
 - 2) 3-5°
 - 3) 10-13°
- 5) Кислотность ржаного хлеба:

- 1) 5-8°
 - 2) 9-12°
 - 3) 13-16°
- 6) Влажность мякиша пшеничного хлеба:

- 1) 41-44%
 - 2) 50-54%
 - 3) 45-49%
- 7) Влажность мякиша ржаного хлеба:

- 1) 40-43%
 - 2) 48-51%
 - 3) 53-56%
- 8) С какой целью увлажняют пекарную камеру в хлебопечении:

- 1) для уменьшения упека
 - 2) для уменьшения усушки
 - 3) для борьбы с картофельной болезнью
 - 4) для увеличения объема
- 9) Пшеничную муку перед замесом просеивают для:

- 5) удаления кислорода
- 6) увеличения количества белка
- 7) увеличения количества крахмала
- 8) увеличения газодерживающей способности теста

- 10) В процессе брожения теста больше накапливается кислоты:
- 5) уксусной
 - 6) яблочной

- 7) молочной
- 8) лимонной
- 11) Введение повышенных концентраций поваренной соли в пшеничное тесто:
- 5) замедляет интенсивность брожения
- 6) ускоряет процесс брожения
- 7) не влияет на процесс брожения
- 12) К концу выпечки хлеба температура в центре мякиша:
- 5) 50-60 °С
- 6) 75-85 °С
- 7) 95-98 °С
- 8) 110-120 °С
- 13) Для приготовления теста из ржаной муки используют (выбрать 2 верных ответа):
- 1) густые закваски
- 2) жидкие закваски
- 3) сухие дрожжи
- 14) .Упек - это...
- 1) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды;
- 2) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет улетучивания некоторых продуктов брожения;
- 3) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- 4) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке;
- 5) уменьшение массы тестовой заготовки.
- 15) На хлебопекарные предприятия сырье поступает партиями. Под партией понимают определенное количество сырья одного вида и сорта, ... , предназначенного к одновременной сдаче-приемке _____ по одной накладной.
- 1) одной даты выработки;
- 2) одного завода;
- 3) одного месяца выработки;
- 4) одного года выработки;
- 5) одного часа выработки.
- 16) Расположите в правильной последовательности этапы производства хлебобулочных изделий.
- 1) хранение и транспортирование хлебобулочных изделий (5)
- 2) приготовление теста (2)
- 3) выпечка (4)
- 4) прием и хранение сырья; подготовка сырья (1)
- 5) разделка теста (3)
- 17) Расположите в правильной последовательности операции по приготовлению теста для батонов опарным способом.
- 1) замес теста и брожение теста (5)
- 2) дозирование компонентов рецептуры на замес теста (4)
- 3) замес опары (2)
- 4) дозирование компонентов рецептуры на замес опары (1)

5) брожение опары (3)

18) Выберите из приведенных ниже операций те, которые проводят при разделке теста для

круглого подового хлеба. (4 правильных ответа)

- 1) деление теста на куски заданной массы
- 2) окончательная расстойка тестовых заготовок
- 3) округление кусков теста
- 4) предварительная расстойка тестовых заготовок
- 5) формование

19) Оптимальная температура спиртового брожения

- 1) 19-22 °С
- 2) 30-34 °С
- 3) 36-40 °С
- 4) 23-25 °С

20) Последствия использования горячей воды при замесе теста (3 правильных ответа)

- 1) слабое брожение
- 2) сильное брожение
- 3) неравномерная пористость хлеба
- 4) темные пятна

21) Соотношение дрожжей и воды при приготовлении дрожжевой суспензии

- 1) 1:1
- 2) 1:2
- 3) 1:3

22) Длительность созревания муки при тарном хранении

- 1) до 2 недель
- 2) 1-1,5 мес.
- 3) более 2 месяцев
- 4) 2 нед.-1 мес.

23) Температура хранения прессованных дрожжей

- 1) -1-0 °С
- 2) 0+4 °С
- 3) +4+6 °С
- 4) +6+10 °С

24) Температура хранения дрожжевого молочка (2 правильных ответа)

- 1) -1-0 °С
- 2) 0+2 °С
- 3) +2+6 °С
- 4) +6+15 °С

25) Кислотность жидких дрожжей

- 1) 4-6⁰
- 2) 8-9⁰
- 3) 10-12⁰
- 4) 12-18⁰

26) Кислотность концентрированной молочнокислой закваски

- 1) 12-18⁰
- 2) 18-22⁰
- 3) 4-6⁰
- 4) 9-12⁰

27) Температура при окончательной расстойке (2 правильных ответа)

- 1) 20-25 °С
- 2) 25-30 °С
- 3) 30-40 °С
- 4) 40-45 °С

28) Упек составляет (2 правильных ответа)

- 1) 2-4%
- 2) 4-6%
- 3) 6-10%
- 4) 10-14%

29) Зависимость между упеком и усушкой

- 1) не зависят друг от друга
- 2) чем больше упек тем меньше усушка
- 3) и упек и усушка составляют один и тот же процент

30) Оптимальная температура для развития сенной палочки

- 1) 35-50
- 2) 20-35
- 3) 15-20
- 4) 50 и выше

Б) УМЕТЬ

31) Признаками какой болезни являются пятна и налет белого цвета

- 1) картофельная болезнь
- 2) плесневая
- 3) меловая

32) При созревании пшеничная мука становится светлее в результате

- 1) окисления каратиноидных и ксантофилловых пигментов кислородом воздуха и пероксидными соединениями, образуемыми липоксигеназой из ненасыщенных жирных кислот.;
- 2) окисления каратиноидных и ксантофилловых пигментов кислородом воздуха;
- 3) окисления каратиноидных и ксантофилловых пигментов пероксидными соединениями, образуемыми липоксигеназой из ненасыщенных жирных кислот;
- 4) окисления;

33) К вредителям хлебных запасов относят

- 1) насекомых (жуков, бабочек);
- 2) клещей;
- 3) грызунов;
- 4) насекомых (жуков, бабочек), клещей, грызунов;
- 5) клещей, грызунов.

34) Соль обычно используют в виде раствора 25-26% концентрации плотностью примерно ... г/см³. Такой раствор лучше распределяется в тесте.

- 1) 1,2;
- 2) 1,3;
- 3) 1,0;
- 4) 1,5;

35) ... процессы, протекающие при замесе теста, вызываются ферментами муки.

- 1) физико-механические;
- 2) коллоидные;
- 3) биохимические;

- 4) физические;
5) механические.
- 36) Поврежденные зерна крахмала связывают при замесе теста ... % воды.
1) 40;
2) 44;
3) 200;
4) 250;
5) 300.
- 37) Клейковину при замесе теста из пшеничной муки образуют ... :
1) крахмал;
2) глиадиновая и глютелиновая фракции белков;
3) высокомолекулярные пентозаны;
4) глиадиновая фракция белков;
5) глютелиновая фракция белков.
- 38) Скорость кислотонакопления в ржанных заквасках будет выше при какой температуре ...
1) 25 °C;
2) 30 °C;
3) 40 °C;
4) 15 °C;
5) 20 °C.
- 39) Разделка теста при производстве формового хлеба на комплексно механизированной линии обязательно включает
1) деление теста на куски заданной массы;
2) округление кусков теста;
3) формование тестовых заготовок;
4) окончательную расстойку тестовых заготовок;
5) предварительную расстойку.
- 40) При производстве штучного хлеба допустимое отклонение в массе кусков теста при делении составляет: ... %.
1) 2,0;
2) 2,5;
3) 3,0;
4) 3,5;

В) ВЛАДЕТЬ

- 41) На массу куска теста, выходящего из тестоделительной машины влияют:
1) плотность теста;
2) влажность теста;
3) степень разрыхления;
4) уровень теста в воронке делителя;
5) все перечисленные факторы.
- 42) Операция округления кусков теста производится с целью...
1) придания куску теста округлой формы;
2) приведения тестовой заготовки в оптимальное состояние для последующего формования;
3) получения однородной гладкой оболочки;
4) восстановления нарушенной структуры теста и обеспечение

- 5)разрыхление тестовой заготовки;
6)создания однородной структуры теста.
- 43) На хлебозаводах предварительную расстойку тестовых заготовок целесообразно предусмотреть при производстве (2 правильных ответа)
- 1)формового хлеба;
 - 2)подового хлеба;
 - 3)булочных изделий;
 - 4)сдобных изделий;
 - 5)всех видов изделий.
- 44) Реологические свойства тестовых заготовок при предварительной расстойке улучшаются в результате (2 правильных ответа)
- 1)спиртового брожения;
 - 2)пептизации белков;
 - 3)набухания белков;
 - 4)релаксации;
 - 5)тиксотропии.
- 45) Недостаточная расстойка тестовых заготовок приводит к ...
- 1)пониженному объему изделий;
 - 2)расплывчатой форме подовых изделий;
 - 3)шаровидной форме подовых изделий и выплывам с боков;
 - 4)плоской верхней корке формовых изделий;
 - 5)выпуклой корке формовых изделий с подрывами, трещинами или выплывами.
- 46) Влажность густой закваски составляет
- 1) 48-50%
 - 2) 50-60%
 - 3) 60-70%
 - 4) 82-84%
- 47) Выберите из приведенных ниже данных, какая температура должна быть в зоне увлажнения пекарной камеры:
- 1)120-160 °С
 - 2)270-280 °С
 - 3)180-220 °С
 - 4)100-120 °С
 - 5)80-90 °С
- 48) Какие изменения происходят с тестовой заготовкой в процессе выпечки?
- 1)прогрев;
 - 2) образование корки и мякиша;
 - 3)формирование вкуса и аромата;
 - 4)увеличение объема и уменьшение массы;
 - 5)все перечисленные
- 49) Биохимические процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...
- 1)прогрев;
 - 2)образование корки и мякиша;
 - 3)формирование вкуса и аромата;
 - 4)увеличение объема;

- 5)уменьшение массы.
 50) Коллоидные процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...
- 1)прогрев;
 - 2)образование корки и мякиша;
 - 3)формирование вкуса и аромата;
 - 4)увеличение объема;
 - 5)уменьшение массы.

2. Повышенный уровень

А) ЗНАТЬ

- 1) Микробиологические процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...
- 1)прогрев;
 - 2)образование корки и мякиша;
 - 3)формирование вкуса и аромата;
 - 4)увеличение объема;
 - 5)уменьшение массы.
- 2) теплофизические процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...
- 1)прогрев;
 - 2)образование корки и мякиша;
 - 3)формирование вкуса и аромата;
 - 4)увеличение объема;
 - 5)уменьшение массы.
- 3) К факторам, ускоряющим прогревание тестовых заготовок во время выпечки, относятся...
- 1)высокая влажность теста;
 - 2)низкая влажность теста;
 - 3)высокая пористость теста;
 - 4)низкая пористость теста;
 - 5)большая масса и толщина тестовых заготовок.
- 4) Увеличению объема тестовых заготовок при выпечке способствуют...
- 1)спиртовое брожение;
 - 2)образование этилового спирта и диоксида углерода;
 - 3)переход спирта в парообразное состояние;
 - 4)тепловое расширение паров спирта и газов в тестовой заготовке;
 - 5) все перечисленные процессы.
- 5) Образование мякиша хлебобулочных изделий происходит в результате (2 правильных ответа)
- 1)обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки;
 - 2)гидролиза крахмала;
 - 3)клейстеризация крахмала;
 - 4)гидролиза белков;
 - 5)денатурации белков.
- 6)Образование корки хлебобулочных изделий начинается при температуре...
- 1)90-97° С;
 - 2)100-105° С;
 - 3)110-112° С;

- 4)120-140° С;5)160-180° С.
- 7) Образование корки хлебобулочных изделий происходит в результате...
- 1)прогрева тестовой заготовки;
 - 2)обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки;
 - 3)гидролиза крахмала;
 - 4)клейстеризация крахмала;
 - 5)денатурации белков.
- 8)Специфическая окраска корки хлебобулочных изделий в большей степени зависит от (2 правильных ответа)
- 1)содержания восстанавливающих сахаров в тестовой заготовке;
 - 2)содержания продуктов распада белков в тестовой заготовке;
 - 3)продолжительности выпечки;
 - 4) температуры в пекарной камере;
 - 5)увлажнения в пекарной камере.
- 9) Чрезмерно интенсивное протекание биохимических процессов приводит к... (3 правильных ответа)
- 1)повышенной расплывчатости тестовых заготовок;
 - 2) хлебу малого объема с малоразвитой толстостенной пористостью;
 - 3)бледной корке;
 - 4)корке интенсивно окрашенной;
 - 5)мякишу липкому заминающемуся.
- 10) Величина упека, в зависимости от массы хлебобулочных изделий, будет самой большой у ...
- 1)хлеба подового 1 кг;
 - 2)хлеба подового 0.7 кг;
 - 3)булки круглой 0.5 кг;
 - 4)булки круглой 0.2 кг;
 - 5)булки круглой 0.05 кг.
- 11) Величина упека, в зависимости от формы хлебобулочных изделий, будет самой маленькой у...
- 1)хлеба ржаного формового;
 - 2)хлеба пшеничного подового;
 - 3) батона нарезного 0,5 кг.;
 - 4)булки круглой 0.2 кг;
 - 5)булочки столичной 0,05 кг.
- 12) Формирование корки и мякиша хлебобулочных изделий начинается в...
- 1)зоне увлажнения;
 - 2)зоне высокой температуры;
 - 3) зоне пониженной температуры;
 - 4)в начале выпечки;
 - 5)в конце выпечки.
- 13)Для хлебобулочных изделий с малой продолжительностью созревания теста необходимо... (2 правильных ответа)
- 1)увеличить температуру в пекарной камере;
 - 2)уменьшить температуру в пекарной камере;
 - 3)применить увлажнение пекарной камеры;
 - 4)увеличить продолжительность выпечки;
 - 5)уменьшить продолжительность выпечки.

- 14) Объективным показателем готовности хлебобулочных изделий после выпечки является...
- 1) цвет корки;
 - 2) состояние мякиша;
 - 3) температура мякиша;
 - 4) относительная масса выпеченного изделия;
 - 5) форма выпеченного изделия.
- 15) В остывочном отделении хлебопекарного предприятия осуществляются... (3 правильных ответа)
- 1) учет выработанной продукции;
 - 2) сортировка изделий;
 - 3) органолептическая оценка изделий;
 - 4) упаковывание изделий;
 - 5) все перечисленные мероприятия.
- 16) Максимально допустимый срок выдержки на предприятии хлеба из ржано-пшеничной муки равен... часам.
- 1) 6;
 - 2) 10;
 - 3) 14;
 - 4) 24;
 - 5) 36.
- 17) Влажность корки хлебобулочных изделий спустя 3-4 часа после выпечки равна... .
- 1) практически нулю;
 - 2) 3-4%;
 - 3) 5-7%;
 - 4) 10-13%;
 - 5) 14-16%.
- 18) К факторам, влияющим на величину усушки хлебобулочных изделий, относятся...
- 1) температура изделия;
 - 2) влажность изделия;
 - 3) удельная поверхность изделия;
 - 4) параметры воздуха в остывочном отделении;
 - 5) все перечисленные факторы.
- 19) Наибольшую величину усушки в зависимости от формы и сорта при прочих равных условиях имеет... .
- 1) хлеб ржаной формовой;
 - 2) хлеб пшеничный формовой;
 - 3) хлеб ржаной подовый;
 - 4) хлеб пшеничный подовый;
 - 5) хлеб ржано-пшеничный.
- 20) . Наименьшую величину усушки, в зависимости от массы хлебобулочных изделий при прочих равных условиях, имеет... .
- 1) хлеб подовый 1 кг;
 - 2) хлеб подовый 0.7 кг;
 - 3) булка круглая 0.5 кг;
 - 4) булка круглая 0.2 кг;
 - 5) булка круглая 0.05 кг.

- 21) Признаками очерствения хлебобулочных изделий являются... .
- 1) потеря эластичности мякишем;
 - 2) жесткий и крошащийся мякиш;
 - 3) ухудшение вкуса и снижение аромата хлеба;
 - 4) мягкая, эластичная и иногда морщинистая корка;
 - 5) все вышеперечисленные признаки.
- 22) К факторам, влияющим на очерствение хлебобулочных изделий, относятся... .
- 1) вид и сорт муки;
 - 2) рецептура;
 - 3) технологический режим приготовления изделий;
 - 4) условия хранения;
 - 5) все вышеперечисленные факторы.
- 23) При хранении хлебобулочных изделий в герметичных камерах из полиэтилена поддерживаются следующие параметры воздуха: температура и относительная влажность (2 правильных ответа)
- 1) температура 27-30° С;
 - 2) температура 30-35° С;
 - 3) температура 35-45° С;
 - 4) относительная влажность 75-80%;
 - 5) относительная влажность 80-85%.
- 24) . Основной технологической затратой при производстве хлебобулочных изделий является упек. упек - это... .
- 1) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды;
 - 2) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет улетучивания некоторых продуктов брожения;
 - 3) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;
 - 4) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке;
 - 5) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения воды.
- 25) Выход хлебобулочных изделий определяется ...
- 1) количеством произведенного хлеба;
 - 2) количеством хлеба, полученного из 100 кг муки и другого сырья, вносимого в соответствии с утвержденной рецептурой;
 - 3) отношением количества произведенного хлеба к количеству фактически израсходованного сырья;
 - 4) выработкой продукции, соответствующей действующим показателям качества;
 - 5) массой готового хлебобулочного изделия, выраженной в процентах к массе израсходованной муки.
- 26) Технологические затраты – это ... :
- 1) расход муки, полуфабрикатов и готовых изделий при ведении технологического процесса, хранения, транспортировании и из-за не исправности и несовершенства оборудования;
 - 2) расход массы муки, полуфабрикатов и готовых изделий, обусловленный ходом технологического процесса производства хлеба и его хранения;
 - 3) расход муки и другого сырья, затраченного на производство, хранение и транспортирование данного вида хлеба;

4) расход массы муки, полуфабрикатов, затраченных на производство данного вида хлеба;

5) расход массы муки и готовых изделий, обусловленный ходом технологического процесса производства хлеба и его хранения.

27) Технологические потери – это ...:

1) расход муки, полуфабрикатов и готовых изделий при ведении технологического процесса, хранения, транспортировании и из-за неисправности и несовершенства оборудования;

2) расход массы муки, полуфабрикатов и готовых изделий, обусловленный ходом технологического процесса производства хлеба и его хранения;

3) расход муки и другого сырья, затраченного на производство, хранение и транспортирование данного вида хлеба;

4) расход массы муки и готовых изделий, обусловленный ходом технологического процесса производства хлеба и его хранения;

5) расход массы муки, полуфабрикатов и готовых изделий, обусловленный ходом технологического процесса производства хлеба.

28) Максимальное влияние на выход хлебобулочных изделий оказывают ...:

1) затраты муки при разделке теста;

2) затраты при брожении полуфабрикатов;

3) затраты при выпечке (упек);

4) затраты при транспортировании хлеба от печи и при укладке на контейнеры и другие устройства;

5) затраты при охлаждении и хранении хлеба (усушка).

29) Потери муки на начальной стадии производственного процесса при бестарном хранении составляют в среднем ...:

1) 0,1 % к массе муки;

2) 0,03 % к массе муки;

3) 0,5% к массе муки;

4) 1% к массе муки;

5) 0% к массе муки.

30) Определение выхода хлеба на предприятии производят экспериментальным путем, по пробной производственной выпечке. Эти выпечки проводят при точном учете израсходованной муки, другого сырья и полученного из них хлеба. При этом измеряют: ...

1) расход сырья по стадиям технологического процесса;

2) условия ведения технологического процесса;

3) влажность теста; технологические затраты и потери, массу готовых изделий, их

4) количество и среднюю массу одного изделия;

5) все приведенные величины.

Б) УМЕТЬ

31) Основной причиной дефектов хлеба из муки из проросшего зерна является ... (2 правильных ответа)

1) повышенная активность протеолитических ферментов;

2) снижение активности ферментов; 3) высокая активность ферментов;

4) повышенная активность амилолитических ферментов;

5) повышенная влажность муки. 32) Хлеб из муки с крепкой клейковиной имеет... (3 правильных ответа)

- 1) красновато – бурую окраску корки;
 - 2) пониженный объем;
 - 3) неприятный запах;
 - 4) малоразвитую толстостенную пористость;
 - 5) бледный цвет корки.
- 33) Подовый хлеб из муки, полученной из зерна с примесью зерен, поврежденных клопом – черепашкой, имеет ... (3 правильных ответа)
- 1) неприятный вкус;
 - 2) пониженный объем;
 - 3) бледный цвет корки;
 - 4) повышенную расплываемость;
 - 5) мелкие трещины на поверхности корки.
- 34) Формовой хлеб из муки, полученной из проросшего зерна, имеет ... (4 правильных ответа)
- 1) пониженный объем;
 - 2) повышенную расплываемость;
 - 3) бледный цвет корки;
 - 4) красновато – бурую окраску корки;
 - 5) вкус сладковатый.
- 35) Повышенная влажность теста может привести к получению подового хлеба (3 правильных ответа)
- 1) недостаточного объема;
 - 2) грубой толстостенной пористостью;
 - 3) чрезмерно расплывшегося ;
 - 4) с бледно окрашенной коркой;
 - 5) с мякишем влажным на ощупь и липким.
- 36) Пониженная влажность теста может привести к получению формового хлеба (3 правильных ответа)
- 1) недостаточного объема;
 - 2) округлой формы;
 - 3) с бледно-окрашенной коркой;
 - 4) с крошковатым мякишем;
 - 5) с грубой толстостенной пористостью.
- 37) Перерасстойка тестовых заготовок вызывает получение формового хлеба ...
- 1) плоского и расплывчатого;
 - 2) с вогнутой, корытообразной верхней коркой;
 - 3) с трещинами и подрывами;
 - 4) с недостаточно эластичным мякишем;
 - 5) недостаточного объема с подрывами на корке.
- 38) Наибольший антибактериальный эффект для предупреждения картофельной болезни хлеба имеет ... закваска.
- 1) мезофильная;
 - 2) концентрированная молочнокислая;
 - 3) пропионовокислая;
 - 4) комплексная;
 - 5) дрожжевая.
- 39) Основными факторами ингибирующими развитие картофельной болезни

в хлебе являются: ... (2 правильных ответа)

- 1) повышенная кислотность;
- 2) антибиотическая активность среды;
- 3) пониженная влажность;
- 4) увеличенное содержание сахара и жира;
- 5) все факторы.

40) Качество хлеба – это ...

- 1) комплекс свойств хлеба, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах;
- 2) совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства хлеба и обеспечивают его безопасность для человека;
- 3) совокупность характеристик хлебобулочных изделий, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
- 4) комплекс свойств хлеба, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии;
- 5) комплекс свойств хлеба, обеспечивающих потребности человека.

В) ВЛАДЕТЬ

41) Улучшению качества хлебобулочных изделий при переработке сильной муки способствует ...:

- 1) увеличение кислотности теста;
- 2) интенсивный замес теста;
- 3) заваривание части муки;
- 4) уменьшение кислотности теста;
- 5) внесение улучшителей окислительного действия.

42) С целью повышения пищевой ценности хлебобулочные изделия обогащают кальцием путем внесения ...: (2 правильных ответа)

- 1) соевой муки;
- 2) фосфатидных концентратов;
- 3) обезжиренного сухого молока;
- 4) измельченной скорлупы куриных яиц;
- 5) меланжа.

43) С целью повышения пищевой ценности хлебобулочные изделия обогащают пищевыми волокнами путем внесения ... (2 правильных ответа)

- 1) пшеничных отрубей;
- 2) обезжиренного сухого молока;
- 3) молочной сыворотки;
- 4) измельченной скорлупы куриных яиц;
- 5) микрокристаллической целлюлозы.

44) Улучшению качества хлебобулочных изделий при использовании муки с пониженной газо- и сахаробразующей способностью способствуют ...

- 1) применение усиленной механической обработки теста при его замесе;
- 2) применение «спелого» теста;
- 3) замена прессованных дрожжей на дрожжи инстантные или активные;
- 4) внесение жировых продуктов в виде водно – жировой эмульсии;
- 5) внесение части муки в виде заварки.

45) Безукоризненной пищевой добавкой с точки зрения физиологии и гигиены питания является ...:

- 1) иодат калия;

- 2) азодикарбонамид;
 - 3) аскорбиновая кислота;
 - 4) пероксид кальция;
 - 5) моноглицериды жирных кислот.
- 46) Улучшители восстановительного действия ... (2 правильных ответа)
- 1) упрочняют и снижают атакуемость белковых веществ теста;
 - 2) уменьшают расплываемость подовых изделий;
 - 3) увеличивают объем хлеба;
 - 4) расслабляют клейковину;
 - 5) повышают силу муки, газо- и формоудерживающую способности теста.
- 47) Укрепляют реологические свойства теста ... (2 правильных ответа)
- 1) мультиэнзимные композиции;
 - 2) улучшители восстановительного действия;
 - 3) ферментные препараты, обладающие липоксигеназной активностью;
 - 4) неионогенные ПАВ;
 - 5) анионоактивные ПАВ.
- 48) При производстве изделий, в рецептуру которых входят жировые продукты целесообразно использовать ферментные препараты, обладающие ... активностью:
- 1) липолитической;
 - 2) гемицеллюлозной;
 - 3) амилолитической;
 - 4) протеолитической;
 - 5) цитолитической.
- 49) Внесение минеральных солей целесообразно рассматривать как фактор ... хлеба.
- 1) снижения энергетической ценности;
 - 2) повышения биологической ценности;
 - 3) повышения пищевой ценности;
 - 4) повышения биологической эффективности;
 - 5) витаминной ценности.
- 50) В соответствии с ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная, к основному сырью хлебопекарного производства из приведенного ниже сырья относятся (3 правильных ответа)
- 1) мука пшеничная;
 - 2) сахар-песок;
 - 3) дрожжевое молоко;
 - 4) патока;
 - 5) химические разрыхлители.

3. Продвинутый уровень

А) ЗНАТЬ

- 1) В соответствии с ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная к дополнительному сырью хлебопекарного производства из приведенного ниже сырья относятся... (3 правильных ответа)
- 1) мука ржаная;
 - 2) зерновые продукты;
 - 3) патока;
 - 4) молоко сухое обезжиренное;

- 5) солод.
- 2) В соответствии с ГОСУ Р 52189-03 мука пшеничная хлебопекарная сорта экстра должна иметь зольность не более ... %.
- 1)0,45;
 - 2)0,75;
 - 3)0,55;
 - 4)1,25;
 - 5)0,60.
- 3) . Число падения «ЧП» для муки пшеничной хлебопекарной типа М 45-23 в соответствии с ГОСТ Р 52189-03 должно быть не менее ... с.
- 1)185;
 - 2)160;
 - 3)130;
 - 4)125;
 - 5)100.
- 4) Основным показателем хлебопекарного достоинства ржаной муки является
- 1)газообразующая способность;
 - 2)автолитическая активность;
 - 3)сила муки;
 - 4)цвет муки;
 - 5)способность к потемнению.
- 5) Величина общей жесткости питьевой воды, используемой для приготовления теста должна не превышать ... моль/м³.
- 1)7;
 - 2)10;
 - 3) 13;
 - 4)12;
 - 5)50.
- 6) Полуфабрикатом хлебопекарного производства являются ... дрожжи.
- 1) прессованные хлебопекарные;
 - 2) жидкие заквасочные;
 - 3) инстант;
 - 4) сушеные;
 - 5) сушеные активные .
- 7) В качестве заменителей сахара в хлебопекарном производстве используют ... (2 правильных ответа)
- 1)ксилит;
 - 2)сахар-песок;
 - 3)сукралозу;
 - 4)кристаллозу;
 - 5)дрожжи сушеные активные.
- 8) При поступлении и использовании натуральной молочной сыворотки в хлебопекарном производстве необходимо контролировать
- 1) содержание белка;
 - 2) влажность;
 - 3) содержание сухих веществ;
 - 4) кислотность;
 - 5) кислотность и температуру.

- 9) Выберите из приведенного ниже сырья хлебопекарного производства то, которое необходимо просеивать при его подготовке к производству. (4 правильных ответа)
- 1) солод ячменный
 - 2) мука пшеничная
 - 3) патока
 - 4) мука ржаная
 - 5) сахар-песок (при производстве сдобных изделий)
- 10) При доставке сырья в автоцистернах (мука, жидкий жир, дрожжевое молоко) или машинах (соль) проводят проверку массы сырья путем взвешивания автоцистерн или машин
- 1) на платформенных весах;
 - 2) на автомобильных весах с сырьем и без него;
 - 3) на весах;
 - 4) на технических весах;
 - 5) на автомобильных весах.
- 11) На мукопросеивательных линиях (в основном, при бестарном хранении и транспортировании муки) устанавливают магниты типа «Магнико», имеющие грузоподъемность не менее ... кг на 1 кг собственной массы магнита.
- 1) 10;
 - 2) 11;
 - 3) 8;
 - 4) 6;
 - 5) 5.
- 12) Хлебопекарные предприятия используют с целью уменьшения распространения патогенных микроорганизмов наряду с профилактическими мерами, активные меры :
- 1) дезинфекция;
 - 2) дератизация;
 - 3) дезинсекция;
 - 4) дезинсекция, дезинфекция;
 - 5) дезинфекция, дератизация, дезинсекция.
- 13) Дрожжи ..., поступающие на хлебопекарные предприятия, необходимо активировать.
- 1) прессованные с подъемной силой 70 минут;
 - 2) сушеные;
 - 3) инстант;
 - 4) сушеные активные;
 - 5) прессованные.
- 14) Влажность опары
- 1) такая же как у теста
 - 2) на 1-3 % выше чем у теста
 - 3) на 1-3 % ниже чем у теста
- 15) Расход дрожжей при безопарном замесе теста
- 1) такой же как и при опарном
 - 2) 1,5-2,5 % к массе муки
 - 3) 1-1,5 % к массе муки
- 16) Для приготовления заварки применяют муку и воду в соотношении (2 правильных ответа)

- 1) 1:1
 - 2) 1:2
 - 3) 1:3
 - 4) 1:4
- 17) Оптимальная температура для осахаривания заварки
- 1) 50-55 0С
 - 2) 55-62 0С
 - 3) 62-65 0С
- 18) Какая температура должна быть у концентрированной молочнокислой закваски
- 1) 25-30 0С
 - 2) 30-36 0С
 - 3) 37-41 0С
 - 4) 41-46 0С
- 19) При повышенной влажности теста происходит
- 1) ускорение процессов набухания
 - 2) замедление пептизации белков
 - 3) быстрое разжижение теста
- 20) Пропионовокислая закваска разработана с целью получения наиболее эффективного биологического средства предотвращения картофельной болезни хлеба и плесневения. Основу пропионовокислой закваски составляют
- 1) пропионовокислые бактерии штамм ВКМ-103;
 - 2) бактерии;
 - 3) штамм ВКМ-103; 4) дрожжи;
 - 5) бактерии и дрожжи.
- 21) Разводочный цикл приготовления густой закваски можно осуществить следующими способами:
- 1) с применением закваски прежнего приготовления и прессованных дрожжей;
 - 2) с применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий;
 - 3) с применением
 - 4) сухого лактобактерина;
 - 5) молочнокислых бактерий;
 - 6) чистых культур дрожжей;
 - 7) лактобактерина;
 - 8) прессованных дрожжей.
- 22) Органические кислоты, образующиеся при брожении ржаного теста, участвуют в формировании вкуса и аромата хлеба. Особенное значение в формировании приятного вкуса и аромата имеет ... кислота.
- 1) молочная;
 - 2) янтарная;
 - 3) уксусная;
 - 4) яблочная;
 - 5) щавелевая.
- 23) Выберите из приведенных ниже хлебобулочных изделий те, при производстве которых осуществляют операцию надрезки тестовых заготовок перед выпечкой. (2 правильных ответа)
- 1) батон нарезной из муки высшего сорта
 - 2) хлеб ржаной простой формовой
 - 3) хлеб бородинский формовой

- 4) батон с изюмом из муки высшего сорта
- 5) баранки ванильные
- 24) При производстве пшеничных сортов хлебобулочных изделий не целесообразно использовать тестоделитель с... .
- 1) поршневым нагнетанием теста;
 - 2) лопастным нагнетанием теста;
 - 3) валковым нагнетанием теста;
 - 4) со шнековым нагнетанием теста;
 - 5) комбинированным нагнетанием.
- 25) Коэффициент для расчета Пм (общие потери муки в период начиная с хранения до замеса теста) при определении выхода хлебобулочных изделий, вырабатываемых в пекарне составляет
- 1) 0,1;
 - 2) 0,2;
 - 3) 0,3;
 - 4) 0,4;
 - 5) 0,05.
- 26) Плановый расход муки (X) составит ... т, если за 1 смену выработано 6,0 т батонов и на это истрчено 4,25 т муки, плановый выход батонов 136 %.
- 1) 4,40;
 - 2) 4,00;
 - 3) 4,25;
 - 4) 4,41;
 - 5) 4,45.
- 27) С целью предупреждения картофельной болезни (при развитии болезни через 24 часа) следует при замесе теста вносить ... г на 100 кг муки пищевой добавки «Селектин».
- 1)80-100;
 - 2)50;
 - 3)100-120;
 - 4)50-60;
 - 5)10-20.
- 28) Улучшителями окислительного действия называются (2 правильных ответа)
- 1) йодат калия KJO3
 - 2) аскорбиновая кислота
 - 3) цистеин
 - 4) модифицированный крахмал
- 29) К улучшителям восстановительного действия относятся (2 правильных ответа)
- 1) глутатион
 - 2) перекись кальция CaO2
 - 3) тиосульфат натрия
 - 4) аскорбиновая кислота
- 30) Хлеб является основным источником витаминов (2 правильных ответа)
- 1) B
 - 2) D
 - 3) PP
 - 4) E

Б) УМЕТЬ

31) В течении какого времени производят обминку

- 1) 1-3 минуты
- 2) 3-5 минут
- 3) 5-10 минут

32) Относительная влажность при окончательной расстойке

- 1) 50-55 %
- 2) 55-60 %
- 3) 60-75 %
- 4) 76-85 %

33) Температура опары должна быть

- 1) 20-25 °C
- 2) 25-27 °C
- 3) 28-32 °C

34) Какие компоненты не идут на замес опары

- 1) Дрожжевое молочко
- 2) Вода
- 3) Соль
- 4) Жидкие дрожжи

35) Какие молочнокислые бактерии не образуют в качестве основного продукта молочную кислоту

- 1) гомоферментативные
- 2) мезофильные
- 3) гетероферментативные
- 4) термофильные

36) Сколько длится предварительная расстойка

- 1) 2-4 минуты
- 2) 5-8 минут
- 3) 8-12 минут
- 4) 15-20 минут

37) Обжарка хлеба в пекарной камере производится при температуре

- 1) 220-240 °C
- 2) 250-270 °C
- 3) 270-300 °C
- 4) 320-350 °C

38) Усыхание хлеба замедляется (2 правильных ответа)

- 1) низкой температурой воздуха
- 2) пониженной влажностью воздуха
- 3) высокой температурой воздуха
- 4) повышенной влажностью воздуха

39) Время брожения опары

- 1) 30 минут-1 час
- 2) 1-1.5 часа
- 3) 1.5-2 часа
- 4) 2.5-4 часа

40) Признаки очерствения хлеба (3 правильных ответа)

- 1) мякиш становится более твердым
- 2) корка морщинистая

- 3) мякиш эластичный
- 4) аромат отсутствует

В) ВЛАДЕТЬ

41) При какой влажности муки будет наибольший выход хлеба

- 1) 14.5%
- 2) 15%
- 3) 15.5%
- 4) 13.5%

42) Какое количество мочки допустимо при замесе теста

- 1) до 2%
- 2) до 3%
- 3) до 1%
- 4) более 3%

43) К ферментным препаратам, применяемым в хлебопечении, относят

- 1) солод
- 2) пероксид карбамида
- 3) персульфат аммония

44) К дефектам хлеба, вызванным качеством муки, можно отнести

- 1) хруст на зубах
- 2) бледную окраску корки
- 3) пониженный объем мякиша
- 4) все перечисленные дефекты

45) При какой кислотности хлеба возможно развитие картофельной болезни

- 1) 6-7 pH
- 2) 4-5 pH
- 3) 5-6 pH

46) Для предотвращения картофельной болезни применяют добавление уксусной кислоты в тесто в количестве

- 1) 0.1% к массе муки
- 2) 0.2% к массе муки
- 3) 0.3% к массе муки

47) Факторы, благоприятные для развития плесени (2 правильных ответа)

- 1) повышенная температура
- 2) повышенная влажность воздуха
- 3) пониженная влажность продукта
- 4) пониженная температура

48) Оптимальная влажность заквасок при производстве подового круглого хлеба

- 1) 90%
- 2) 86-90%
- 3) 84-86%
- 4) 82-84%

49) Время брожения теста

- 1) 30-40 мин
- 2) 40 мин-1 час
- 3) 1-1.5 часа
- 4) 2-3.5 часа

50) Для снижения кислотности закваски применяется

- 1) добавление теплой сладкой заварки

- 2) добавление более густого питания
- 3) добавление более жидкого питания
- 4) понижение температуры закваски

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, при 9-10 правильных ответах;
- оценка «хорошо» при 7- 8 правильных ответах;
- оценка «удовлетворительно» при 5- 6 правильных ответах;
- оценка «неудовлетворительно» при правильных ответах менее 5.

3.4 Темы рефератов и эссе

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий»

1. Изучение способов модификации технологий хлебобулочных изделий с новыми видами сырья растительного происхождения.
2. Изучение способов модификации технологий хлебобулочных изделий с новыми видами сырья животного происхождения.
3. Взаимозаменяемое сырье в хлебопекарной промышленности.
4. Подбор, систематизация и анализ научно-технической информации по использованию нового сырья растительного и животного происхождения в технологии хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий.
5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий.
6. Пути, повышения биологической ценности хлеба.
7. История хлебопечения в России.
8. Сухая клейковина.
9. Закал хлеба.
10. Совершенствование технологии производства хлеба.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если тема реферата раскрыта в полной мере;
- оценка «не зачтено» выставляется при отсутствии реферата и недостаточно раскрытой теме реферата

3.5 Вопросы для экзамена

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий».

1. Опарный способ производства пшеничного теста.
2. Безопарный способ производства пшеничного теста.
3. Показатели, влияющие на выход теста и хлеба.
4. Влияние клейковины на хлебопекарные показатели пшеницы. Классы сырой клейковины мягкой пшеницы. Группы качества клейковины по ИДК
5. Приготовление жидкой и густой закваски без заварки.
6. Приготовление ацидофильной закваски и КМКЗ.
7. Приготовление заварки для закваски.
8. Приготовление жидкой и густой закваски с заваркой.
9. Приготовление жидкой и густой опары.
10. Приготовление теста ускоренными способами.
11. Технология производства ржаного хлеба. Блок-схема производства.

12. Технология производства хлебов смешанной валки (на примере хлеба Крестьянский). Блок-схема производства.
13. Технология производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта. Блок-схема производства.
14. Технология производства батона Солнечный. Блок-схема производства.
15. Болезни хлеба.
16. Дефекты хлеба.
17. Охлаждение, хранение и очерствение хлеба на предприятии.
18. Характеристика пшеничной муки (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка пшеничной муки
19. Характеристика ржаной муки (основное сырье для производства хлебобулочных изделий).
20. Хранение и подготовка ржаной муки.
21. Дрожжи хлебопекарные (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка дрожжей.
22. Поваренная соль, вода (основное сырье для производства хлебобулочных изделий). Хранение и подготовка соли, воды.
23. Дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка дополнительного сырья..
24. Технохимический контроль за качеством сырья для производства хлебобулочных изделий.
25. Технохимический контроль за качеством промежуточных продуктов при производстве хлебобулочных изделий.
26. Технохимический контроль за готовой хлебобулочной продукцией.
27. Определение влажности хлебобулочных изделий и полуфабрикатов.
28. Определение кислотности хлебобулочных изделий и полуфабрикатов.
29. Определение пористости хлебобулочных изделий.
30. Определение органолептических показателей хлебобулочных изделий.
31. Способы улучшения качества хлебобулочных изделий.
32. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
33. Брожение полуфабрикатов (опары, закваски, теста). Процессы, происходящие при брожении полуфабрикатов
34. Разделка теста.
35. Промежуточная и окончательная расстойка тестовых заготовок.
36. Формование тестовых заготовок.
37. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий.
38. Приемка основного и дополнительного сырья на предприятиях.
39. Унифицированная рецептура хлебобулочных изделий. Правила составления
40. Производственная рецептура хлебобулочных изделий. Правила составления.
41. Пути снижения себестоимости при производстве хлебобулочных изделий.

Критерии оценки:

Оценку **отлично** на экзамене получают те студенты, которые дали полный, логически последовательный аргументированный ответ на вопросы билета. Оценка **хорошо** ставится тогда, когда студент недостаточно полно и всесторонне осветил вопросы билета, затруднялся проанализировать проблемы, связанные с освещаемыми темами.

Оценку **удовлетворительно** студент получает в случае, когда не может ответить на некоторые вопросы билета, недостаточно владеет материалом.

3.6 Тематика курсовых работ

1. Разработка технологической линии производства хлеба Белого.
2. Разработка технологической линии производства хлеба Пастушьего.
3. Разработка технологической линии производства хлеба Дарницкого.
4. Разработка технологической линии производства хлеба Крестьянского.
5. Разработка технологической линии производства хлеба Сурского.
6. Разработка технологической линии производства хлеба Бородинского.
7. Разработка технологической линии производства хлеба Пеклеванного.
8. Разработка технологической линии производства хлеба Симбирского.
9. Разработка технологической линии производства хлеба Российского
10. Разработка технологической линии производства хлеба Зерновой.
11. Организация технологии производства ржаного хлеба.
12. Организация хлебобулочных изделий для пекарни малой мощности.
13. Организация производства батона из пшеничной муки.
14. Разработка рецептуры и технологии безглютенового печенья.
15. Организация производства булки «Городская».
16. Организация производства бараночных изделий.
17. Организация производства хлеба «Горчичный».
18. Технология производства хлеба «Колорит».
19. Технология производства хлеба с отрубями.
20. Разработка технологии производства хлеба, с добавлением картофельного пюре.

Критерии оценки:

«Отлично» выставляется за курсовую работу, в которой:

1. Используется основная литература по проблеме.
2. Дано теоретическое обоснование актуальной темы и анализ передового опыта работы.
3. Показано применение научных методик и передового опыта в своей работе с испытуемыми, обобщен собственный опыт, иллюстрируемый различными наглядными материалами, сделаны выводы и даны практические рекомендации.
4. Работа безукоризненна в отношении оформления (орфография, стиль, цитаты, ссылки и т.д.).
5. Все этапы выполнены в срок.

«Хорошо» выставляется в случае, если:

1. Использована основная литература по теме (методическая и научная).
2. Дано теоретическое обоснование и анализ передового опыта работы.
3. Все этапы выполнены в срок.
4. Работа правильно оформлена.
5. Недостаточно описан личный опыт работы, применение научных исследований и передового опыта работы.

«Удовлетворительно» выставляется:

1. Библиография ограничена.
2. Нет должного анализа литературы по проблеме.
3. Хорошо обобщен, собственный опыт работы.
4. Оформление работы правильное.
5. Большая часть выполнена в срок.

3.7 ОФОРМЛЕНИЕ ТЕМ ДЛЯ ИНТЕРНЕТ-СЕМИНАРА МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
по дисциплине
«Технология производства хлебобулочных изделий»
(наименование дисциплины)

Перечень дискуссионных тем для интернет-семинара

План круглого стола: по теме **«Влияние ПД на качество хлебобулочных изделий»** с использованием интернет-экскурсии позволяет использовать данный ресурс как источник информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. Для этого используется ноутбук с доступом в интернет, видеопроектор, экран и материалы сайтов:

Google <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (**Влияние пищевых добавок на качество продуктов**);

<http://dietolog.com.ua/diet/racional.php> (**Влияние микрофлоры заквасок на качество ржаного хлеба**).

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание дискуссии, полемики на темы:
 - ✓ Влияние пищевых добавок на качество продуктов
 - ✓ Влияние микрофлоры заквасок на качество ржаного хлеба
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов интернет-семинара.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если есть новизна в проблематике, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое не найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории;

- оценка «хорошо», если активно участвует в дискуссии, но нет новизны в решении поставленной проблеме;

- оценка «удовлетворительно», если студент хорошо владеет информацией, но не активно участвует в дискуссии по решению поставленной проблемы;

- оценка «неудовлетворительно», если студент не подготовлен, в дискуссии не участвует.

Преподаватель:  Н.Х. Курьянова
(подпись)

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЛЕКЦИЙ-ПРЕЗЕНТАЦИЙ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
по дисциплине

«Технология производства хлебобулочных изделий»

(наименование дисциплины)

Перечень лекций-презентаций (визуализации)

План интерактивных лекций-презентаций по темам: «Хлебопекарное сырье», «Ассортимент хлеба»

1. Вступительное слово руководителя

2. Просмотр и доклады лекций-презентаций:

Хлебопекарное сырье :

Прием основного и дополнительного сырья

Сырье поступает на хлебопекарные предприятия тарным и бес-тарным способами. Качество всех видов сырья должно удовлетворять требованиям соответствующих ГОСТ и ТУ.

Сырье поступает на хлебопекарные предприятия партиями. Под партией понимают определенное количество сырья одного вида и сорта, одной даты выработки, поступающее по одной накладной. Сырье должно иметь качественное удостоверение, или сертификаты качества.

The slide includes two images: one showing two bags of flour (one white, one brown) and another showing a white tanker truck.

3. Обсуждение презентаций

4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшей презентации)

5. Подведение итогов лекций-презентаций

6. Резюме по результатам проведения лекций-презентаций

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если есть новизна в проблематике, участвующих в лекциях визуализации (презентации), в процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал;

- оценка «хорошо», если в процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, но нет новизны в решении поставленной проблеме;

- оценка «удовлетворительно», если студент хорошо владеет информацией, но не активно участвует по решению поставленной проблемы;

- оценка «неудовлетворительно», если студент не подготовлен, по решению поставленной проблемы не участвует.

Преподаватель: _____ Н.Х. Курьянова
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
Перечень дискуссионных тем для круглого стола

По дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий»
План круглого стола по теме: **Классификация потенциально опасных веществ
пищи и основные пути ее загрязнения**

Цель занятия – выделить основные группы факторов опасности пищевого сырья, хлебобулочных изделий и пути их загрязнения. Знать основные пищевые токсиканты, их классификацию, нормирование их содержания, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011 Безопасность пищевых продуктов).

1. Вступительное слово руководителя

2. Заслушивание докладов на темы:

- 1 ТР ТС 021/2011 Безопасность пищевых продуктов (раздел х/б изделия)
 - 2 Классификация токсических веществ.
 - 3 Характеристика промышленных загрязнителей:
 - диоксины, их влияние на организм
 - гексахлорбензол, его влияние на организм
 - тяжелые металлы, их влияние на организм
 - пестициды, их влияние на организм
 - антибиотики, их влияние на организм
 - нитраты, их влияние на организм
 - 4 Источники промышленных загрязнений.
 - 5 Пути попадания контаминантов в хлебобулочные изделия.
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
 5. Подведение итогов круглого стола
 6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если подготовленный, по подобранной руководителем литературе, правильно по плану раскрыто содержание выступления;
- оценка «хорошо», если выступление хорошее, но не раскрыто все темы круглого стола;
- оценка «удовлетворительно», если студент хорошо владеет информацией, но не подготовлен по подобранной литературе;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не подготовлен, доклад отсутствует.

Преподаватель: _____ Курьянова Н.Х.
(подпись)

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ
ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ

**Критерии рейтинговых оценок по курсу
Технология производства хлебобулочных изделий**

Критерии оценок входного контроля

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	45-100 %
Не зачтено	менее 45 %

Промежуточная аттестация (5 семестр)

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	80-100 баллов
Зачтено	60-79 баллов
Зачтено	45-59 баллов
Не зачтено	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«*Автоматический*» *зачёт* выставляется без опроса обучающегося по результатам лабораторных работ, индивидуальных домашних заданий, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на практических занятиях.

Оценка за «*автоматический*» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже **45 баллов**, сдают зачёт в традиционной форме. Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** основ технологии переработки растениеводческой продукции, необходимых для изучения дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий».

Умения до минимума сокращать потери сельскохозяйственной продукции при переработке и хранении продукции растениеводства, лежащие в основе конкретных пищевых систем; самостоятельно использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, комментировать положения законодательных актов.

Владения навыками и методами организации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов, ТР ТС и Единых санитарных требований ТС.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим критериям:

Критерии оценки:

Зачтено (45 баллов) ставится, если: обучающийся полно усвоил учебный материал; проявляет навыки анализа, обобщения, осмысления, аргументации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированности и устойчивости компетенций, умений и навыков.

Могут быть допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов.

Не зачтено (менее 45 баллов) ставится, если: не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки критического восприятия информации.

Итоговая аттестация (5 семестр)

Итоговая оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59 баллов
Неудовлетворительно	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	50	30	20	100	10

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время итоговой аттестации определяется оценками «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно» по следующим критериям:

Отлично (80-100 баллов) ставится, если: студент полностью усвоил учебный материал; решение приведено полностью, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение применять теоретические положения в конкретных заданиях, применять их в новой ситуации; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированности и устойчивости компетенций,

умений и навыков. Может быть допущена одна неточность – не влияющая на итоговый ответ.

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если: ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа или приведено неправильное решение одного из заданий.

Удовлетворительно (45-59 баллов) ставится, если: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в решении одного или двух заданий, использовании терминологии; при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Неудовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если: не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки критического восприятия информации. Оценивание качества ответов на вопросы контрольной работы.

Образец экзаменационного билета


Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Улановский ГАУ

Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновский ГАУ»	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий» Направление 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Факультет инженерно-экономический Семестр: 5 Кафедра ТППЭП АПК
---	--

1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства
2. Технология производства ржаного хлеба.
3. Дефекты хлеба.

Доцент:  Н.Х. Курьянова
(подпись)

Утверждаю

Зав. кафедрой  И.И. Шигапов
(подпись)

«1» сентября 2019 г.

«1» сентября 2019 г.

Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Демонстрация **знаний** основных понятий, терминов, определений в области технологии переработки растениеводческой продукции, современных технологий в переработке растениеводческой продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции растениеводства; пути повышения качества переработки продукции растениеводства; способы технологии переработки и хранения продукции растениеводства.

Умения использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; осуществлять контроль технологии производства хлебобулочных изделий; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарные нормы и правила, комментировать положения законодательных актов.

Владения осуществлять контроль качества соблюдения современными методами управления технологии производства и переработки растениеводческой продукции; методами контроля безопасности продукции в соответствии с НТД.

Критерии оценки:

- активное участие в обсуждении вопросов во время практического занятия;
- самостоятельность ответов;
- свободное владение материалом;
- полные и аргументированные ответы на вопросы практического занятия;
- твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы;
- полностью выполненная самостоятельная работа по теме практического занятия.

Пороги оценок:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1 балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Оценивание качества выполнения индивидуальной работы:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знаний** основных понятий, терминов, современных технологии производства хлебобулочных изделий; пути повышения качества переработки продукции растениеводства; способы технологии переработки и хранения продукции растениеводства; знания специфики средств и методов повышения безопасности хлебобулочных изделий.

Умения рассчитывать выход и калорийность хлеба; способность применять современные технологии для формирования нормативных и технических документов, норм и правил технологического процесса и производственной и биологической безопасности.

Владения навыками исследования показателей безопасности в соответствии ГОСТ и ТР ТС; пользоваться нормативными документами и справочной литературой. Владеет приемами и методами контроля качества сырья и хлебобулочных изделий на предприятии.

Критерии оценки индивидуальной работы:

-соответствие предполагаемым ответам;

-продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

4-5 баллов - получены правильные ответы на 80-100% выполненных заданий индивидуальной работы,

2-3 балла - правильные ответы на 60 – 79% выполненных заданий индивидуальной работы,

1 балл - правильные ответы на 45 - 59 -% правильно выполненных заданий индивидуальной работы

0 баллов - правильные ответы получены на менее 45% выполненных заданий индивидуальной работы.

Критерии оценки курсовой работы:

«Отлично» выставляется за курсовую работу, в которой:

1. Используется основная литература по проблеме.

2. Дано теоретическое обоснование актуальной темы и анализ передового опыта работы.

3. Показано применение научных методик и передового опыта в своей работе с испытуемыми, обобщен собственный опыт, иллюстрируемый различными наглядными материалами, сделаны выводы и даны практические рекомендации.

4. Работа безукоризненна в отношении оформления (орфография, стиль, цитаты, ссылки и т.д.).

5. Все этапы выполнены в срок.

«Хорошо» выставляется в случае, если:

1. Использована основная литература по теме (методическая и научная).

2. Дано теоретическое обоснование и анализ передового опыта работы.

3. Все этапы выполнены в срок.

4. Работа правильно оформлена.

5. Недостаточно описан личный опыт работы, применение научных исследований и передового опыта работы.

«Удовлетворительно» выставляется:

1. Библиография ограничена.

2. Нет должного анализа литературы по проблеме.

3. Хорошо обобщен, собственный опыт работы.

4. Оформление работы правильное.

5. Большая часть выполнена в срок.

Разработала: д.т.н., доцент

_____ И. .