

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Технология производства сахаристых кондитерских изделий»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль):

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 ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику сырья для кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент кондитерских изделий; - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; - проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; - пользоваться нормативной документацией; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</i> 	7 семестр очная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	устный опрос, тестирование, семинар, подготовка реферата, коллоквиум, круглый стол, решение задач, экзамен
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья; - особенности переработки сы- 	7 семестр очная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум, круглый стол, решение задач, экзамен

	растениеводства	<p>рья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;</p> <p>Уметь:</p> <p>оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке;</p> <p>подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</p> <p>обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p> <p>Владеть:</p> <p><i>путями реализации технологий переработки продукции растениеводства;</i></p> <p><i>обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.</i></p>			
--	-----------------	--	--	--	--

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	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Устный опрос для проведения входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Тестирование	Исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий.	Перечень вопросов для тестирования
4	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Перечень вопросов для коллоквиума
5	Устный опрос	Оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень вопросов для устного опроса

6	Круглый стол	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
7	Решение задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
8	Семинар	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 для семинара
9	Практическая работа (производственное задание)	Один из видов самостоятельной работы студентов, целью которой является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента.	Перечень практических работ (заданий)
10	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1.	Основное сырье для кондитерского производства.	ОПК-4	15	устный опрос для проведения входного контроля	1
				реферат	1
				тестирование	
2.	Дополнительное сырье для кондитерского производства.	ОПК-4	15	коллоквиум	1
				устный опрос	1
				реферат	1
				тестирование	
3.	Производство карамели.	ОПК-4, ПК-4	15	устный опрос	1
				семинар	1
				решение задач	1
				тестирование	
4.	Производство конфет.	ОПК-4, ПК-4	15	устный опрос	1
				тестирование	

5.	Производство ириса.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			15	тестирование	
6.	Производство мармелада.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			15	тестирование	
7.	Производство пастилы и зефира.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			15	тестирование	
8.	Производство драже.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			15	тестирование	
9.	Производство халвы.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
			15	тестирование	
10.	Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.	ОПК-4, ПК-4		устный опрос	1
				круглый стол	1
			15	тестирование	

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

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
			(неудовлетворительно)	(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знать: - характеристику сырья для кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент кондитерских изделий; - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; - способы отделки и варианты оформле-	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

		<p>ния кондитерских изделий</p>				
		<p>уметь: - оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; - проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; -пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Обучающийся не умеет оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру к кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Не полностью сформировано умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; пользоваться нормативной документацией;</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
		<p>владеть: - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</i></p>	<p>Обучающийся не владеет: -основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения</i></p>	<p>Не полностью владеет: -основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения</i></p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть: -основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью</i></p>	<p>Владеет: -основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</i></p>

			<i>продукции растениеводства</i>	<i>продукции растениеводства</i>	<i>реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства</i>	
ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	знать: - основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья; - особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		уметь: - оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; - подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;	Обучающийся не умеет: - оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; - подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продук-	Не полностью сформировано умение: - оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; - подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента по-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении: - оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; - подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дис-

			ции;	лучаемой продукции;	качества и ассортимента получаемой продукции;	циплины.
		<p>владеть:</p> <p><i>-путями реализации технологий переработки продукции растениеводства;</i></p> <p><i>-обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.</i></p>	<p>Обучающийся не владеет:</p> <p><i>-путями реализации технологий переработки продукции растениеводства;</i></p> <p><i>-обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.</i></p>	<p>Не полностью владеет:</p> <p><i>-путями реализации технологий переработки продукции растениеводства;</i></p> <p><i>-обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.</i></p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть:</p> <p><i>-путями реализации технологий переработки продукции растениеводства;</i></p> <p><i>-обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.</i></p>	<p>Успешное и системное владение:</p> <p><i>-путями реализации технологий переработки продукции растениеводства;</i></p> <p><i>-обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.</i></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

Вопросы входного контроля знаний (устный опрос)

1. Значение сахарной и кормовой свеклы, ее распространение в России и в мире, урожайность;
2. Значение кормовой моркови, урожайность;
3. Значение брюквы и турнепса, урожайности;
4. Группы корнеплодов по продолжительности жизни;
5. Отличия корнеплодов по плодам и семенам;
6. Типы строения корнеплодов, определение корнеплодов по корням;
7. Анатомическое строение корня корнеплодов;
8. Первичное, вторичное и третичное строение корнеплодов;
9. Отличия корнеплодов по цветкам;
10. Фазы роста у корнеплодов;
11. Этапы органогенеза сахарной свеклы;
12. Особенности строения растений сахарной и кормовой свеклы;
13. Ботаническая характеристика кормовой моркови;
14. Ботаническая характеристика брюквы и турнепса;
15. Биологические особенности сахарной и кормовой свеклы;
16. Биологические особенности кормовой моркови, брюквы и турнепса;
17. Что такое цветущность и упрямы?;
18. Расскажите о значении одноростковой сахарной свеклы. Сорты и гибриды;
19. Место в севообороте и обработка почвы сахарной свеклы;
20. Подготовка семян свеклы к посеву;
21. От чего зависит глубина заделки семян?
22. Расчет нормы высева сахарной свеклы;
23. Приемы ухода за посевами сахарной свеклы;
24. Защита растений свеклы от вредителей, болезней;
25. Выращивание маточной свеклы;
26. Особенности уборки семян сахарной свеклы;
27. Особенности возделывания кормовой свеклы;
28. Какие корнеплоды можно выращивать через рассаду?
29. Определение доброкачественности сока сахарной свеклы;
30. Технология хранения сахарной свеклы в кагатах.
31. Технология хранения сахарной свеклы в замороженном состоянии.
32. Технология хранения маточников сахарной свеклы в земляных траншеях.

Вопросы для устного опроса

по теме «Дополнительное сырье для кондитерского производства»

1. Роль использования фруктов в кондитерском производстве.
2. Применение ягод в кондитерском производстве.
3. Роль использования орехов в кондитерском производстве.
4. Характеристика кукурузного крахмала и применение.
5. Характеристика картофельного крахмала и применение.
6. Подготовка желатина к использованию.
7. Подготовка агар-агара к использованию в кондитерском производстве.
8. Характеристика ароматизаторов и применение.
9. Характеристика эмульгаторов и применение.
10. Характеристика пищевых красителей и применение.

Вопросы для устного опроса
по теме «Производство карамели»

1. Классификация карамели по виду.
2. Что такое десульфитация.
3. Основные стадии производства карамели.
4. Требования к качеству карамельного сиропа.
5. Какие технологические операции необходимы для нормализации влажности сиропа.
6. От чего зависит изменение физико-химических свойств карамельной массы.
7. Чем карамельная масса отличается от карамельного сиропа.
8. Какое оборудование применяется для получения карамельной массы.
9. Какая температура готовой карамельной массы.
10. Какая технологическая операция изменяет физико-механические свойства карамельной массы.

Вопросы для устного опроса
по теме «Производство конфет»

1. Подготовка сырья.
2. При какой температуре осуществляется растапливание.
3. Методы формирования.
4. Оптимальная температура конфетных масс при формировании.
5. Для чего конфетная масса проходит через зону вибрации.
6. Оборудование для производства конфет.
7. Глазирование кондитерских изделий.
8. Обсыпание кондитерских изделий.
9. Сушка конфетных изделий.
10. Упаковка конфет.

Вопросы для устного опроса
по теме «Производство ириса»

1. Основное сырье для производства ириса.
2. Подготовка сырья к производству.
3. Приготовление рецептурной смеси.
4. Варка ирисной массы.
5. При какой температуре происходит варка ирисной массы.
6. Охлаждение ирисной массы.
7. Формование ириса.
8. Завертка и упаковка ириса.
9. Используемое оборудование для производства ириса.
10. Какие три группы ириса бывают.

Вопросы для устного опроса
по теме «Производство мармелада»

1. Классификация мармеладных изделий.
2. Ассортимент мармеладных изделий.
3. Характеристика студнеобразователей, условия их студнеобразования.
4. Обоснование рецептуры фруктового мармелада.
5. Обоснование рецептуры желевого мармелада.
6. Способы формирования различных видов мармелада.
7. Показатели качества мармелада.

8. Оборудование для производства мармелада.
9. Характеристика мармелада.
10. Проблемы формирования и сохранения качества мармелада.

Вопросы для устного опроса

по теме «Производство пастилы и зефира»

1. Назовите виды пастильных изделий.
2. Характеристика студнеобразователей пастильных масс.
3. Способы формования пастильных изделий, их обоснование.
4. Показатели качества пастильных изделий.
5. Какие пенообразователи применяют в производстве пастильных изделий.
6. Перечислите условия студнеобразования пектина, агара, агароида.
7. Характеристика зефира и пастилы.
8. Виды зефира и пастилы.
9. Оборудование для производства пастилы и зефира.
10. Ассортимент пастилы и зефира.

Вопросы для устного опроса

по теме «Производство драже»

1. Характеристика драже.
2. Виды драже.
3. Цель процесса дражирования.
4. Основные технологические стадии получения драже.
5. Назначение компонентов воско-жировой смеси для глянцеваания.
6. Каковы способы производства корпусов драже различных видов.
7. Каковы сроки и условия хранения драже.
8. Назовите технологические режимы глянцеваания сахарного и шоколадного драже.
9. Оборудование для производства драже.
10. Ассортимент драже.

Вопросы для устного опроса

по теме «Производство халвы»

1. Показатели качества халвы.
2. Основные стадии получения халвы.
3. Требования к основным полуфабрикатам производства халвы.
4. Виды халвы.
5. Сырье, используемое при производстве халвы.
6. Характеристика халвы.
7. Химический состав и пищевая ценность халвы.
8. Факторы, сохраняющие качество халвы.
9. Дефекты продукта.
10. Факторы, формирующие качество халвы.

Вопросы для устного опроса

по теме «Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка»

1. Классификация шоколада
2. Технология приготовления шоколада.
3. Основное сырье для производства шоколада.
4. Дополнительное сырье для производства шоколада.
5. Оборудование для производства шоколада.
6. Ассортимент.
7. Какао бобы, их состав. Ферментация какао бобов на плантациях, цель.

8. Основные стадии первичной переработки какао бобов.
9. Кондитерские пасты, их состав.
10. Товарный и производственный какао порошок.

Вопросы для семинара

по теме «Производство карамели»

1. Что является основой карамели.
2. Технология леденцовой карамели.
3. Технология карамели с начинкой.
4. Основное оборудование для производства карамели.
5. Как получают сахарный сироп.
6. На каком этапе добавляют пищевые красители и ароматизаторы.
7. До сколько градусов остужают полученную массу в первичном охлаждении.
8. На каком этапе карамели придают форму.
9. После какого процесса происходит закладка начинки.
10. При какой температуре хранятся готовые изделия.

Вопросы для круглого стола

по теме «Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка»

1. С какой целью в шоколад добавляют лецитины.
2. Чем отличается белый и темный шоколад.
3. Цель обжарки какао-бобов.
4. Конширование шоколадной массы.
5. Темперирование шоколада.
6. Влияние шоколада на здоровье человека.
7. Рентабельность производства шоколада.
8. Мини-завод с полным циклом технологического процесса.
9. Из чего состоят разные виды шоколада.
10. Из чего делают шоколад в России.

Вопросы для коллоквиума

по теме

«Дополнительное сырье для кондитерского производства»

1. Влияние жира на структуру теста.
2. Применение фруктов в кондитерском производстве.
3. Применение ягод в кондитерском производстве.
4. Использование разрыхлителей теста в кондитерском производстве.
5. Ароматические вещества, применяемые в кондитерском производстве.
6. Вкусовые вещества, применяемые в кондитерском производстве.
7. Подготовка желатина к использованию.
8. Подготовка агар-агара к использованию в кондитерском производстве.
9. Применение сгущенного молока в кондитерском производстве.
10. Применение сахарной пудры в хлебобулочном производстве.

Примерный перечень рефератов

по теме «Основное сырье для производства кондитерских изделий»

1. Характеристика пшеничной муки, ее применение в кондитерском производстве.
2. Характеристика ржаной муки, ее применение при производстве пряников.
3. Характеристика прессованных дрожжей, их применение.
4. Характеристика поваренной пищевой соли, ее применение.
5. Характеристика воды, ее применение.

6. Характеристика белого сахара, его применение.
7. Характеристика сухих дрожжей, их применение.
8. Характеристика овсяной муки, ее применение.
9. Характеристика яиц, их применение.
10. Характеристика молока, ее применение.

Примерный перечень рефератов

по теме «Дополнительное сырье для производства кондитерских изделий»

1. Характеристика кукурузного крахмала и применение.
2. Характеристика картофельного крахмала и применение.
3. Характеристика инвертного сиропа и применение.
4. Характеристика меда и применение.
5. Характеристика ароматизаторов и применение.
6. Характеристика эмульгаторов и применение.
7. Характеристика стабилизаторов и применение.
8. Характеристика натуральных пищевых красителей и применение.
9. Характеристика искусственных пищевых красителей и применение.
10. Характеристика нетрадиционных видов сырья и применение.

Перечень тем для практических работ

1. Анализ основного сырья для кондитерского производства.
2. Анализ дополнительного сырья для кондитерского производства.
3. Производство карамели.
4. Производство конфет.
5. Производство ириса.
6. Производство мармелада.
7. Производство зефира.
8. Производство драже.
9. Производство халвы.
10. Производство шоколада, шоколадных изделий.

Комплект расчетных задач

1. По рецептуре идет 100 кг яблочного пюре с содержанием сухих веществ 10 %. Вместо 10 % сухих веществ по рецептуре содержится 8% сухих веществ. Необходимо сделать пересчет:
2. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена: если необходимо заменить 500 кг пюре, идущего на производство 1 т карамельной начинки, на подварку. В 1 т подварки находится 780 кг пюре и 612 кг сахара.
3. По рецептуре идет 100 кг яблочного пюре с содержанием сухих веществ 11 %. Вместо 11 % сухих веществ по рецептуре содержится 7% сухих веществ. Необходимо сделать пересчет:
4. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена: если необходимо заменить 600 кг пюре, идущего на производство 1 т карамельной начинки, на подварку. В 1 т подварки находится 782 кг пюре и 616 кг сахара.
5. По рецептуре идет 100 кг яблочного пюре с содержанием сухих веществ 12 %. Вместо 12 % сухих веществ по рецептуре содержится 10% сухих веществ. Необходимо сделать пересчет:
6. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена: если необходимо заменить 700 кг пюре, идущего на производство 1 т карамельной начинки, на подварку. В 1 т подварки находится 680 кг пюре и 618 кг сахара.

7. По рецептуре идет 100 кг яблочного пюре с содержанием сухих веществ 12 %. Вместо 12 % сухих веществ по рецептуре содержится 8% сухих веществ. Необходимо сделать пересчет:
8. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена: если необходимо заменить 900 кг пюре, идущего на производство 1 т карамельной начинки, на подварку. В 1 т подварки находится 730 кг пюре и 602 кг сахара.
9. По рецептуре идет 100 кг яблочного пюре с содержанием сухих веществ 14 %. Вместо 14 % сухих веществ по рецептуре содержится 12% сухих веществ. Необходимо сделать пересчет:
10. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена: если необходимо заменить 300 кг пюре, идущего на производство 1 т карамельной начинки, на подварку. В 1 т подварки находится 740 кг пюре и 600 кг сахара.

Комплект разноуровневых тестов

Инструкция по выполнению тестовых заданий

1. Задание закрытой формы. Выберите номер правильного ответа

Вопрос: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Ответ: **3.**

2. Задание на установление правильной последовательности

Вопрос: Последовательность операций при производстве плюшки «Московская»:

- 1) подготовка сырья
- 2) выпечка сформованных тестовых заготовок
- 3) замес теста
- 4) деление теста на куски - округление и кратковременная расстойка
- 5) брожение – обминка - дображивание теста
- 6) раскатка тестовых заготовок
- 7) нанесение слоя масла и посыпка сахаром раскатанного теста
- 8) формование тестовых заготовок
- 9) окончательная расстойка тестовых заготовок и нанесение яичной глазури

Ответ: **1,3,5,4,6,7,8,9,2.**

3. Задание на дополнение.

Вопрос: При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

Ответ: **Меланоидинов.**

4. Задание на установление правильного соответствия.

Вопрос:	Вид потерь массы изделия:	Процент потерь массы изделия:
	1) Усушка	А) 1%
	2) Упек	Б) 2-4%
	3) Распыл	В) 8-16%

Ответ: **1Б, 2В, 3А.**

Комплект разноуровневых тестов

1. Пороговый уровень

А. ЗНАТЬ

1. Каким показателем пищевой ценности могут быть, преимущественно, охарактеризованы кондитерские изделия?

- а) энергетическая ценность;
- б) биологическая ценность жиров;
- в) биологическая ценность белков.

2. Какой коэффициент рекомендуется использовать для углеводов при расчете энергетической ценности кондитерских изделий?

- а) 7ккал/г;
- б) 4ккал/г;
- в) 3ккал/г.

3. В каком кондитерском изделии наибольшее содержание калия?

- а) карамель леденцовая;
- б) халва;
- в) шоколад;
- г) какао порошок.

4. Какая среднесуточная физиологическая потребность в пищевых волокнах учитывается при определении пищевой ценности кондитерских изделий?

- а) 20;
- б) 25;
- в) 30.

5. Укажите среднесуточную физиологическую потребность человека в энергии, принятую в РФ:

- а) 2000 ккал;
- б) 2300 ккал;
- в) 2750 ккал;
- г) 2500 ккал.

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 С;
- 2) 55 С;
- 3) 40 С.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;

- 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
- 1) 55 С;
 - 2) 200 С;
 - 3) 120 С.
11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
- 1) животного;
 - 2) молочного;
 - 3) гидрогенизированного.
12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность.
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
- 1) ограничивают и повышают;
 - 2) повышают и понижают;
 - 3) снижают и понижают.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
 - 2) студней;
 - 3) меланоидинов.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
- 1) уменьшается;
 - 2) увеличивается;
 - 3) минимальна.
16. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;
 - 3) в холодной воде.
17. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
18. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
19. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
20. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;

- 3) с сильной клейковиной.
21. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
22. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
23. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
24. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
25. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
26. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе.
27. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке.
28. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамельизовать.
29. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 6 ч.
30. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
 - 2) повышается;
 - 3) изменяется.

Б. УМЕТЬ

31. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля.

32. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
 - 2) кислой;
 - 3) нейтральной.
33. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
34. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
35. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
36. Безопарный способ приготовления теста называют....
- 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным.
37. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
- 1) пропионовокислородное;
 - 2) молочнокислородное;
 - 3) масляно-кислородное.
38. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%.
39. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе.
40. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость.

В. ВЛАДЕТЬ

41. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;
 - 2) 1 ч;
 - 3) 48 ч.
42. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- 1) повышается в 4 раза;
 - 2) понижается в 4 раза;
 - 3) не меняется.
43. Сырцовая глазурь называется:
- 1) рисовальной массой;

- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой.
44. Для приготовления сахарной мастики применяется
 - 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп.
45. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
 - 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
46. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
 - 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
47. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
 - 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
48. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
 - 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
49. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
 - 1) 200 °С;
 - 2) 50 °С;
 - 3) 70 °С
50. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
 - 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.

2. Повышенный уровень

А. ЗНАТЬ

1. Для механического способа разрыхления используют:
 - 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи.
2. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
 - 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцапродукты.
3. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
 - 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.

4. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей.

5. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

6. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

7. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

8. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

9. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100 °С
- 2) 28 °С
- 3) 45 °С.

10. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

11. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

12. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

13. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

14. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
 - 2) увеличивает набухание белков;
 - 3) не влияет.
15. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться;
 - 2) увеличиться;
 - 3) не имеет значения.
16. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки;
 - 2) сметана;
 - 3) сливочное масло.
17. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- 1) 100 °С;
 - 2) 75 °С;
 - 3) 45 °С.
18. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
19. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.
20. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:
- 1) 1000 слоев;
 - 2) 256 слоев;
 - 3) 50 слоев.
21. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- 1) сахарную пудру;
 - 2) лимонную кислоту;
 - 3) инвертный сироп.
22. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитуую из ... и сахара.
- 1) яиц;
 - 2) яичных желтков;
 - 3) яичных белков.
23. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- 1) прослойки;
 - 2) покрытия;
 - 3) ароматизации.
24. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- 1) какао-бобов;
 - 2) миндаля;
 - 3) фруктовой подварки.

25. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную.

26. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

27. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично - вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

28. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

29. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;
- 2) соду и углекислый аммоний;
- 3) пузырьки воздуха.

30. Водопоглотительная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
- 2) содержания в ней крахмала;
- 3) содержания сахара, влажности муки.

Б. УМЕТЬ

31. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- 2) желатин, агар;
- 3) сироп инвертный, жженку, патоку.

32. Сахаристым кондитерским изделием называется кондитерское изделие с содержанием сахара не менее

- 1) 40%
- 2) 30%
- 3) 20%
- 4) 50%

33. Десерт из взбитых с сахаром яичных белков

- 1) пастила
- 2) безе
- 3) помадка

34. Кондитерское изделие, приготовленное путем уваривания сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом

- 1) жженка
- 2) карамель
- 3) нуга

35. Влажность карамельной массы не более

- 1) 10%
- 2) 1%
- 3) 3%
- 4) 5%

36. Кондитерское изделие, приготовленное из фруктов, варёных с сахаром с добавлением загустителя и вкусовых добавок .

- 1) мармелад
- 2) пастила
- 3) рахат-лукум
- 4) джем

37. Влажность пастилы не более

- 1) 25%
- 2) 15%
- 3) 10%

38. К сахаристым кондитерским изделиям относится (укажите 2 верных ответа)

- 1) ирис, карамель
- 2) пастила, песочное печенье
- 3) безе, крем
- 4) пряник, вафли

39. Содержание ягод в сиропе варенья

- 1) 45-55%
- 2) 20-30%
- 3) 50-65%

40. Срок хранения цукатов при температуре от 0 до 18 °С не более

- 1) 6 мес.
- 2) 2-4 мес.
- 3) 12 мес.
- 4) 1 мес.

В. ВЛАДЕТЬ

41. Содержание сухих веществ в конфитюре

- 1) 50-60%
- 2) 70-75%
- 3) 80-90%
- 4) 15-20%

42. Виды мармелада в зависимости от сырья. Укажите неверный ответ.

- 1) жележный
- 2) фруктово-ягодный

3) фруктовый

4) желеино-фруктовый

43. Виды пастилы. Укажите неверный ответ.

1) клеевая

2) заварная

3) желеиная

44. Сроки хранения шоколада

1) 1-2 мес.

2) 2-3 нед.

3) 2-3 мес.

4) 12 мес.

45. Влажность готового сахаро-паточного сиропа

1) 30%

2) 20%

3) 15%

4) 25%

46. Виды отделки карамели

1) глазирование, дражирование

2) тиражирование, купажирование

3) гляенцевание, купажирование

4) кондирование, тиражирование

47. Нарушение технологии производства карамели ведет к

1) засахариванию

2) липкой поверхности

3) наличие посторонних привкусов и запахов

4) трещины на поверхности, нечеткий рисунок, заусенцы, отбитые углы карамели

48. Сколько процентов сахара входит в состав конфет

1) 50-70%

2) 65%

3) 45-90%

4) 90%

49. Способы приготовления марципана. Укажите неверный ответ.

1) заварной

2) сырой

3) сырцовый

50. Основное сырьё для производства халвы

1) сахар, орехи, жир, пенообразователь, добавки (изюм, цукаты)

2) сахар, орехи, пенообразователь, добавки (изюм, цукаты)

3. Продвинутый уровень

А. ЗНАТЬ

1. Влажность халвы не более

- 1) 4%
- 2) 5%
- 3) 10%
- 4) 7%

2. Желейно-фруктовый мармелад бывает

- 1) формовой
- 2) резной
- 3) пат

3. При какой температуре и относительной влажности воздуха хранится мармелад

- 1) 5-10 °С, влажность 70-75%
- 2) 15-20 °С, влажность 70-75%
- 3) 15-20 °С, влажность 80-85%
- 4) 5-10 °С

4. Как называют красный пищевой краситель

- 1) кармин
- 2) тартразин
- 3) индигокармин

5. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид.

6. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве

- 1) сахар
- 2) ксилит
- 3) мед, патока
- 3) сахарная пудра

7. Соотношение воды и сахара в жженке (вода:сахар)

- 1) 1:2
- 2) 3:1
- 3) 2:1
- 4) 1:3

8. На какие группы подразделяют кондитерские изделия

- 1) сахаристые (сахарные) и мучные
- 2) сахаристые и мучнистые

9. Как называется кондитерское изделие приготовленное путем смешения жареных орехов и сахарного сиропа

- 1) нуга
- 2) халва
- 3) грильяж

10. Виды грильяжа (укажите 2 верных ответа)

- 1) твердый
- 2) мягкий

3) жидкий

11. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы

1) пряники

2) торты и пирожные

3) печенье

13. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом

1) 6 часов

2) 7 часов

3) 10 суток

14. Сроки хранения сахарного затяжного печенья

1) 3 дня

2) 15 дней

3) 1-6 месяцев

15. Какой группы кремов не существует

1) сливочные

2) жележные

3) заварные

4) белковые

16. Срок хранения оттаянного меланжа

1) 24 ч

2) 6-8 ч

3) 3-4 ч

4) 1 ч

17. Патока карамельная является:

1) антикристаллизатором;

2) пластификатором;

3) ароматизатором.

18. Меланж это:

1) яичный порошок;

2) замороженная смесь желтков и белков;

3) диетические яйца.

19. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический... .

1) вкус;

2) аромат;

3) вид.

20. Соотношение сырья в бисквитном тесте (яйца:сахар:мука)

1) 1:1:1

2) 2:1:1

3) 2:3:1

4) 1:3:2

21. В зависимости от технологии приготовления и степени измельчения шоколад подразделяют на (указать 2 верных ответа)

1) обыкновенный

2) десертный

3) горький

22. Температура и относительная влажность воздуха при хранении шоколада

1) 5-22 °С, влажность не более 70%

- 2) 5-22 °С, влажность более 70%
- 3) 7-15 °С, влажность 65%
- 4) 20-25 °С, влажность 45%
- 23. Температура плавления яблочной кислоты
 - 1) 100 °С
 - 2) 90 °С
 - 3) 130 °С
 - 4) 75%
- 24. Желтый пищевой краситель
 - 1) сафлор
 - 2) жженка
 - 3) сок апельсина
 - 4) отвар кофе
- 25. Влажность при хранении орехов
 - 1) 80%
 - 2) 75%
 - 3) 70%
 - 4) 65%
- 26. Запрещенные пищевые добавки
 - 1) E600-E699
 - 2) E240, 211
 - 3) E100-E183
- 27. Влажность помадки основной
 - 1) 12%
 - 2) 20%
 - 3) 15%
 - 4) 17%
- 28. При какой температуре проводят темперирование
 - 1) 30-32 °С
 - 2) 33-34 °С
 - 3) 22-25 °С
 - 4) 15-17 °С
- 29. До какой температуры уваривают сахар с водой при производстве крема «Гляссе»
 - 1) 130-140
 - 2) 120-130 °С
 - 3) 100-120 °С
 - 4) 118-120 °С
- 30. Сколько времени размораживают растительные сливки
 - 1) 3 ч
 - 2) 24 ч
 - 3) 15 ч
 - 4) 12 ч

Б. УМЕТЬ

- 31. Срок хранения заварного крема
 - 1) 6 ч
 - 2) 12 ч
 - 3) 24 ч
 - 4) 1 мес.
- 32. Содержание жира в масляном бисквите
 - 1) 10-15%
 - 2) 19-20%

3) 20-25%

33. Сколько существует способов прослаивания теста

- 1) один
- 2) два
- 3) три
- 4) четыре

34. Признаки готовности опары

- 1) опара сильно поднимается, активность образования пузырьков увеличивается, интенсивность брожения увеличивается, кислотность опары 4-5 °Н
- 2) опара сильно поднимается, активность образования пузырьков снижается, интенсивность брожения снижается, кислотность опары 3-4 °Н
- 3) опара немного опадает, активность образования пузырьков снижается, интенсивность брожения стихает, кислотность 3-3,5 °Н
- 4) опара немного опадает, активность образования пузырьков снижается, интенсивность брожения увеличивается, кислотность 3-3,5 °Н

35. Что относится к основному сырью для производства мучных кондитерских изделий (укажите 2 верных ответа)

- 1) сахар
- 2) мука
- 3) соль
- 4) яйца

36. Как определить готовность помады

- 1) на тонкую нить шарик
- 2) на мягкий шарик
- 3) на твердый шарик

37. Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе

- 1) сырцовые
- 2) заварные

38. Желе получилось матовое, без глянца. Причины

- 1) много патоки и кислоты
- 2) мало патоки и кислоты
- 3) мало кислоты, не добавлена патока
- 4) мало кислоты

39. Сколько времени набухает агар при производстве желе на его основе

- 1) 2-3 ч
- 2) 4-5 ч
- 3) 1 ч
- 4) 40 мин.

40. Влажность песочного полуфабриката

- 1) 10%
- 2) 3%
- 3) 5,5%
- 4) 6%

В. ВЛАДЕТЬ

41. Способы разрыхления бездрожжевого теста (укажите 2 верных ответа)

- 1) химический
- 2) механический
- 3) биологический

42. Из сколько этапов состоит приготовление дрожжевого безопарного теста

- 1) семь
- 2) пять
- 3) девять
- 4) восемь

43. Улучшают вкус, цвет, создают пористость при производстве теста

- 1) молочные продукты
- 2) жир
- 3) яйца
- 4) крахмал

44. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования

45. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

46. Температура хранения карамельной патоки

- 1) 8-12 °С
- 2) 4-5 °С
- 3) 15-18 °С
- 4) 9-11 °С

47. Процентное содержание глюкозы в натуральном мёде

- 1) 37%
- 2) 2%
- 3) 18%
- 4) 36%

48. Влажность хранения сухих дрожжей

- 1) 8-9%
- 2) 5-7%
- 3) 3-5%
- 4) 10-12%

49. Соотношение компонентов при использовании ванилина в кондитерском производстве (спирт-ректификат:порошок)

- 1) 3:2
- 2) 2:1
- 3) 1:3
- 4) 2:3

50. Температура плавления молочной кислоты

- 1) 20 °С
- 2) 21 °С

- 3) 18 °С
- 4) 19 °С

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Классификация сахаристых кондитерских изделий.
2. Классификация основного сырья в кондитерском производстве.
3. Классификация дополнительного сырья в кондитерском производстве.
4. Технология производства ириса.
5. Технология производства шоколада.
6. Технология производства халвы.
7. Технология производства шоколадных конфет.
8. Технология производства мармелада.
9. Технология производства драже.
10. Технология производства щербета.
11. Технология производства карамельных изделий.
12. Технология получения зефира.
13. Технология производства безе.
14. Крахмал. Подготовка к использованию.
15. Сахар, мед, патока. Подготовка к использованию.
16. Яйца и яичные продукты. Подготовка к использованию.
17. Молоко и молочные продукты. Подготовка к использованию.
18. Жиры, масло, маргарин. Подготовка к использованию.
19. Фрукты и ягоды. Подготовка к использованию.
20. Вкусовые и ароматические вещества. Подготовка к использованию.
21. Пищевые красители. Подготовка к использованию.
22. Желирующие вещества. Подготовка к использованию.
23. Орехи и мак. Подготовка к использованию.
24. БАД. Подготовка к использованию.
25. Технология производства изделий из воздушного теста (Печенье воздушное).
26. Технология приготовления сиропов.
27. Технология приготовления жженки.
28. Технология приготовления помады.
29. Технология приготовления кремов.
30. Технология приготовления сахарной мастики.
31. Технология приготовления глазури, кандира
32. Влияние высоких температур на сахар.
33. Технология приготовления посыпок.
34. Порядок расчета рецептур в кондитерском производстве.
35. Виды брака сахаристых кондитерских изделий, причины и пути их устранения.
36. Восточные сахаристые кондитерские изделия (пример).
37. Темперирование белого шоколада.
38. Темперирование молочного шоколада.
39. Темперирование горького шоколада.
40. Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве.

3.11. Типовой образец экзаменационного билета

ФГБОУ ВО «Ульяновский ГАУ»	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 По дисциплине <u>Технология производства сахаристых кондитерских изделий</u> Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Факультет <u>АЗР иПП</u> Курс <u>4</u> Кафедра биологии, химии, технологии хранения и переработки продукции растениеводства
---------------------------------------	--

1. Сахар, мед, патока. Подготовка к использованию.
2. Технология производства безе.
3. Во взаимозаменяемости сырья допускается внутригрупповая замена: если необходимо заменить 600 кг пюре, идущего на производство 1 т карамельной начинки, на подварку. В 1 т подварки находится 782 кг пюре и 616 кг сахара.

Преподаватель _____ Ф.А. Мударисов
(подпись)

Утверждаю

«_____» _____ 20 19г.

Зав. кафедрой _____ В.И. Костин

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

Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;

- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

Критерии рейтинговых оценок по курсу

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59
Не удовлетворительно	менее 45%

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	40	30	30	100	10

Если обучающийся набирает не менее 45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия обучающегося выставить ему оценку «удовлетворительно» без его участия в процедуре экзамена. В случаях несогласия обучающегося с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Если обучающийся набирает не менее 60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия обучающегося выставить ему оценку «хорошо» без его участия в процедуре экзамена. В случаях несогласия обучающегося с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Если обучающийся набирает не менее 80 баллов по итогам текущего и рубежного контроля (при условии проставления преподавателем 10 поощрительных баллов), преподаватель имеет право с согласия обучающегося выставить ему оценку «отлично» без его участия в процедуре экзамена.

Обучающийся, набравший по итогам текущего и рубежного контроля менее 35 возможных баллов или пропустивший более 50 % практических (семинарских, лаборатор-

ных) занятий, до экзамена по данной дисциплине не допускается. В этом случае по разрешению декана он изучает не освоенные им темы, выполняет соответствующие задания в сроки, установленные деканатом для ликвидации задолженностей. Баллы, полученные таким образом, прибавляются к количеству баллов, набранных студентом в семестре.

Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,
самостоятельность выполнения анализов,
свободное владение материалом,
полные и аргументированные ответы на вопросы,
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценивание коллоквиума

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал

грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, рефератов**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- **Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:**

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

-

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

- содержание материала раскрыто полностью;

- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

-

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

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;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

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.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обу-

чающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях осуществляется по следующим критериям:

5 баллов - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

3 балла - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценка при проведении тестирования обучающихся

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка тестирования осуществляется по следующим критериям:

- Пять баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 81 – 100 %

- Четыре балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 71 – 80 %

- Три балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 60 – 70 %

- Ноль баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 60 %.

Оценка результатов устного доклада с презентацией

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка результатов устного доклада с презентацией осуществляется по следующим критериям:

Пять баллов – при соответствии устного доклада с презентацией следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий,

лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Два балла при соответствии устного доклада с презентацией не менее четырьмя критериями: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии устного доклада с презентацией менее четырьмя критериями.

Оценивание результатов решения задач

Ожидаемые результаты:

Знает:

умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;

-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Умеет:

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

1) соответствие правильным ответам;

2) наличие навыков самостоятельной работы;

3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

Пороги оценок:

9-10 баллов соответствует высокому уровню, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

7-8 баллов соответствует продвинутому уровню, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

5-6 баллов соответствует пороговому уровню, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

Менее 5 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

0 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено не верно.