

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:08

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____/Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
Технология производства мучных кондитерских и булочных
изделий
(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

основные технологические категории и специфику их определения; приоритеты в сфере производства мучных кондитерских и булочных изделий; (ПК 2.1)

методы совершенствования технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий (ПК 2.2)

Уметь: определять основные направления по совершенствованию технологических процессов в производстве мучных кондитерских и булочных изделий; изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству мучных кондитерских и булочных изделий; (ПК 2.1)

организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских и булочных изделий; выбирать технические средства и технологии с учетом

экологических последствий их применения при производстве мучных кондитерских и булочных изделий (ПК 2.2).

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	<i>Знать:</i> основные технологические категории и специфику их определения; приоритеты в сфере производства мучных кондитерских и булочных изделий	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> определять основные направления по совершенствованию технологических процессов в производстве мучных кондитерских и булочных изделий; изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству мучных кондитерских и булочных изделий	Тест (письменно) Собеседование (устно)
2	ПК 2.2	<i>Знать:</i> методы совершенствования технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских и булочных изделий; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве мучных кондитерских и булочных изделий	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы	Темы рефератов

	обучающегося, 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	
--	--	--

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными незначительными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	профессиональных задач	для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

** – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 7-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Б_і), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
ПК-2.2	Б2	76
Итого	($\sum B_i$)	82
В среднем	($\sum B_i$)/ n	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки,

нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология продукции общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.1 по показателю «Знать»

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

- 1) газообразующая способность
- 2) цвет муки и крупность помола
- 3) сила муки
- 4) всё выше перечисленное

вариант задания 2.

Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

- 1) сила муки
- 2) газообразующая способность
- 3) сахаробразующая способность
- 4) крупность помола

вариант задания 3.

Чему равна базисная влажность муки

- 1)12%
- 2)14,5%
- 3)13%
- 4)16%

вариант задания 4.

С какой целью подогревают паточку перед пуском в производство

- 1) для увеличения вязкости
- 2) для уменьшения вязкости
- 3) для ослабления вкуса
- 4) для усиления вкуса

вариант задания 5.

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

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

вариант задания 6.

При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна;
- 4) не имеет значения.

вариант задания 7.

_____–представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

- 1) мастика,
- 2) пралине,
- 3) марципан;
- 4) грильяж.

вариант задания 8.

Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин;
- 4) миоглобин.

вариант задания 9.

Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи;
- 4) двууглекислый натрий.

вариант задания 10.

Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада;
- 4) патока.

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Рассчитайте расход муки для приготовления 100 шт. пончиков, если для их производства требуется 2650 г пшеничной муки с базисной влажностью, а на предприятие поступила мука с влажностью 12,5%

вариант задания 2.

Сколько нужно взять яичного порошка, содержащего 94 % сухих веществ, для замены 2 кг яиц, содержащих 27 % сухих веществ

вариант задания 3.

Сколько потребуется сухой сыворотки влажностью 5 % для замены 20 кг натуральной сыворотки влажностью 95 %

вариант задания 4.

Рассчитать количество воды, необходимое для замеса теста при приготовлении мучного кондитерского изделия «Ромовая баба» в соответствии со следующей рецептурой, при влажности теста 32 %

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на выпеченный полуфабрикат, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высший сорт	85,5	4118,0	3520,89
Сахар белый	99,85	1029,0	1027,46
Масло сливочное	84,0	1029,0	864,36
Меланж	27,0	823,0	222,21
Изюм	80,0	515,0	412,0
Пудра ванильная	99,85	20,6	20,57
Соль	96,5	12,4	11,97
Дрожжи прессованные	25,0	206,0	51,5
Итого сырья		7753,0	6130,96

вариант задания 5.

Рассчитайте энергетическую ценность булочки школьной (белки - 12,41 г, жиры - 4,80 г, углеводы - 73,57 г). Ответ округлите до десятых

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между видом печенья и его характеристикой

1	сахарное печенье	1	из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира, влажностью не более 9 %
2	затяжное печенье	2	из теста с большим содержанием сахара и жира, влажностью не более 10 %
3	сдобное печенье	3	из теста с большим содержанием сахара, жира, яиц и различных добавок, влажностью не более 16 %
4	сбивное печенье		

вариант задания 2.

Установите соответствие между видами дефектов хлеба и причинами их возникновения

1	Мякиш плотный, липкий,	1	Наличие минеральной примеси в сырье (муке)
---	------------------------	---	--

	заминающийся, более темного цвета, чем обычно. Вкус хлеба солоделый		
2	Хлеб несоленый, расплывчатый, корка окрашена интенсивнее обычного, мякиш непропеченный	2	Занижена дозировка соли
3	Хруст на зубах при разжевывании	3	Мука смолота из морозобойного зерна и отличается повышенной активностью амилолитических ферментов и низким содержанием короткорвущейся или крошковатой клейковины
4	В хлебе встречаются комочки муки (непромес)		

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Сыропеклый липкий мякиш хлеба может быть связан со следующими причинами:

1. слишком высокая влажность теста перед выпечкой
2. пониженное содержание клейковины в муке
3. неосторожное обращение с горячим хлебом при выемке его из форм после выпечки
4. использовалась мука из проросшего или морозобойного зерна

вариант задания 2.

Какие операции включает в себя разделка теста?

1. деление теста на куски
2. расстойка
3. формование тестовых заготовок
4. выпечка
5. брожение

вариант задания 3.

Основным сырьем для производства сдобного пресного теста является следующее:

1. мука
2. сахар
3. яйца
4. сметана или кефир
5. соль
6. растительное масло

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Рабочими инструментами просеивателей являются...

- 1) планетарный редуктор;
- 2) сита различной конструкции;
- 3) предохранительная решетка;
- 4) загрузочный бункер.

вариант задания 2.

Месильными органами в тестомесильной машине служат

- 1) станина;
- 2) кронштейн;
- 3) дежа;
- 4) лопасти.

вариант задания 3.

Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...

- 1) тестомесильная машина;
- 2) взбивальная машина;
- 3) мармиты;
- 4) протирачная машина.

вариант задания 4.

Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?

- 1) тестоворошители;
- 2) тестоокруглители;
- 3) тестомножители;
- 4) просеиватель.

вариант задания 5.

Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

- 1) просеиватели;
- 2) тестомесы;
- 3) протирачные;
- 4) дозаторы крема.

вариант задания 6.

Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

- 1) помещение для обработки яиц;
- 2) сервизная;
- 3) для просеивания муки;
- 4) для охлаждения готовых изделий.

вариант задания 7.

Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

- 1) оцинкованное;
- 2) нержавеющей сталь;
- 3) деревянное;
- 4) пластиковое.

вариант задания 8.

Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

- 1) из слоённого;
- 2) дрожжевого;
- 3) песочного;
- 4) бисквитного.

вариант задания 9.

Сырье, необходимое для приготовления кондитерских изделий, поступает в....

- 1) кладовую суточного запаса;
- 2) помещение для просеивания муки;
- 3) помещение для обработки яиц;
- 4) экспедицию.

вариант задания 10.

Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- 3) ополаскивание и хранение;
- 4) сушка в сушильном шкафу.

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 2.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Рассчитать часовой расход муки на замес теста и ритм переработки теста, если производительность печи по хлебу пшеничному из муки I сорта 720 кг, выход 144 %.

вариант задания 2.

Определить какой % припека получится при изготовлении 10 шт булочек массой 50 г., если для изготовления необходимо 0,26 кг муки.

вариант задания 3.

Необходимо рассчитать производительность печи Муссон-Ротор 250 Супер при выпечке булочки московской массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 19 мин. Размер булочки московской: диаметр – 13 см (130 мм). Техническая характеристика печи Муссон-Ротор 250 Супер: ширина листа (L) – 1100 мм, длина листа (B) – 750 мм, количество листов – 18 шт. Ответ округлите до десятых

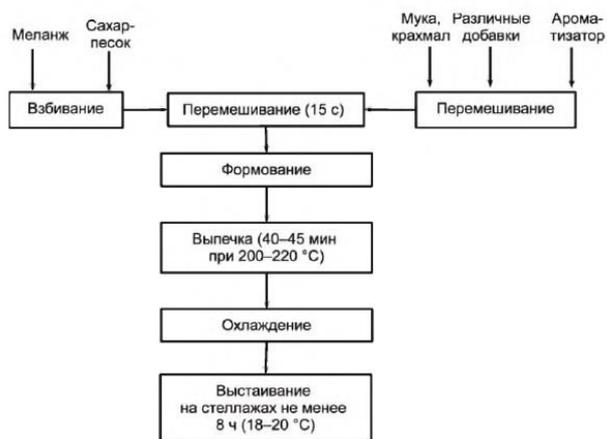
вариант задания 4.

Необходимо определить экономию муки на скорректированные выходы сдобы обыкновенной из муки I сорта массой 0,05 кг при влажности муки 13 %. Плановый выход сдобы обыкновенной – 134 %

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

На рисунке представлена технологическая схема производства - _____



1. бисквитного теста
2. дрожжевого теста
3. слоеного пресного теста
4. песочного теста

вариант задания 2.

Для приготовления данного сахаристого полуфабриката сахар соединяют с водой в соотношении 1:0,57, доводят до кипения, снимают пену, добавляют молочную кислоту (1% массы сахара) или любую другую и уваривают 25—30 мин.

1. сироп для пропитывания изделий
2. помада
3. сироп инвертный
4. желе

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между технологическими линиями и участками кондитерского цеха и применяемом на нем оборудовании

1	Участок обработки яиц и яичных продуктов	1	Машина для просеивания, плита электрическая, машина для приготовления помадки, привод универсальный с комплектом механизмов
2	Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста	2	Делительно-округлительный автомат, мелкоштучный делитель, тестоделительная машина
3	Участок приготовления кремов	3	Овоскоп, устройство Панфилова
4	Отделение просеивания муки		

вариант задания 2.

Установите соответствие между рекомендуемым распределением рабочих мест кондитеров по отделениям (операциям):

1	подготовка сырья и замес теста	1	15 %
2	разделка	2	40 %
3	отделка	3	25 %
4	упаковка		

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

К механическому оборудованию мучного цеха относится:

1. просеиватель
2. тестомесильные машины
3. взбивальные машины
4. холодильные шкафы различной вместимости
5. расстоечные шкафы
6. передвижные стеллажи

вариант задания 2.

К причинам недостаточного объема заварного полуфабриката относятся:

1. мука с низким содержанием клейковины,
2. жидкая или слишком густая консистенция теста
3. недостаточно заварена мука
4. низкая температура выпечки
5. высокая температура выпечки

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ПК 2.1,	20	
ПК 2.2	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ПК 2.1,	30	
ПК 2.2	30	
Всего	100	

5. Вопросы к экзамену

1. Классификация мучных кондитерских и булочных изделий. Ассортимент.
2. Особенности каждой группы изделий, которые формируются в ходе технологического процесса.
3. Роль и задачи инженера-технолога в производстве мучных кондитерских и булочных изделий.
4. Управление технологиями, управление техническими и технологическими разработками, управление качеством продукции.
5. Мука. Качество муки.
6. Сахаробразующая способность муки, активность амилалитических ферментов.
7. Водопоглотительная способность муки.
8. Белково-протеиновый комплекс муки.
9. Цвет, влияние размеров частиц муки на качество изделий.
10. Процесс созревания муки и его технологическое значение. Кислотность муки.
11. Крахмал. Виды муки и крахмала.

12. Сыры и сырные порошки.
13. Ферментные препараты.
14. Нетрадиционные виды сырья.
15. Тароупаковочные материалы, парафины, тальки, силиконы
16. Технологические схемы производства булочных изделий; са-харного, затяжного, сдобного печенья; вафель; крекеров, галет; бисквитных рулетов; кексов, ромовых баба; тортов и пирожных.
17. Входной контроль. Качество упаковки сырья, освобождение от тары.
18. Очистка сырья от посторонних механических, органических, ферропримесей. Просеивание, фильтрация, протираание.
19. Инструкция по предупреждению посторонних попаданий в продукцию.
20. Специальная санитарная обработка некоторых видов сырья.
21. Смешивание (валка) различных партий сырья для достижения необходимого качества.
22. Растворение сырья, темперирование сырья, дозирование сырья.
23. Дрожжевое тесто, однофазный, двухфазный, ускоренный способ производства.
24. Тесто для изготовления бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, крошковых, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов и изделий.
25. Сахарное и затяжное тесто, производство эмульсий, диспергирование.
26. Пряничное, вафельное тесто.
27. Особенности формования кондитерского упруго-пластичного вязкого теста с коагуляционными структурами.
28. Эластично-прочностные характеристики.
29. Адгезия теста. Отлежка и прокатка, явление тиксотропии.
30. Технологические потери при выпечке. Процесс охлаждения.
31. Механизированные поточные линии производства мучных полуфабрикатов и изделий.
32. Контроль производства
33. Характеристика сиропов, кинетика процесса кристаллизации. Декстрозная эквивалентность.
34. Производство масс аморфной, кристаллической структуры.
35. Производство пенообразных (сбивных), фруктовых, фруктово-желейных масс с использованием студнеобразователей различной желирующей способности, их технологические особенности (применение солей модификаторов, улучшителей, структурообразователей и т.д.).
36. Производство кремовых масс, их реологические свойства.
37. Шоколад и глазури, пралиновые, марципановые, грильяжные массы, мастика.
38. Контроль производства.
39. Расчет энергетической ценности мучных кондитерских и булочных изделий.
40. Нанесение маркировки, информация и требования к маркировкам.
41. Нормы расхода упаковочных материалов.
42. Условия, сроки годности, реализации изделий.
43. Требования к качеству мучных кондитерских и булочных изделий.
44. Математическое описание производства кондитерских изделий: заданные выходные, расчетные входные величины.
45. Технологические потери, фазы производства.
46. Пересчет расхода сырья в доли сухого вещества.
47. Математические уравнения перехода экспериментального, теоретического выхода готового продукта к производственным условиям.

48. Составление рабочих рецептур по унифицированным рецептурам.
49. Порядок пересчета и замены сырьевых компонентов.
50. Зависимость себестоимости изделий от качества и количества сырья.
51. Нормы расхода сырья.
52. Перерасход или экономия СВ за отчетный период.
53. Технологический анализ расхода сырья на производстве.
54. Выводы и оценка работы цеха, предприятия по технологической дисциплине.
55. Нормативные документы для предприятий кондитерской отрасли общественного питания и кондитерской промышленности

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Темы рефератов

1. Обоснование технологических схем производства булочных изделий
2. Обоснование технологических схем производства сахарного, затяжного, сдобного печенья.

3. Обоснование технологических схем производства бисквитных рулетов, кексов, тортов и пирожных
4. Технологии производства дрожжевого теста
5. Технологии производства для изготовления бисквитных, песочных, слоеных, крошковых, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов и изделий.
6. Технологии производства сахарного и затяжного теста
7. Технологии производства пряничного и вафельного теста, теста для крекеров и галет, сдобного печенья, кексов.
8. Производство сиропов
9. Производство пенообразных (сбивных), фруктовых, фруктово-желейных масс
10. Производство кремовых масс, их реологические свойства.
11. Производство пралиновых, марципановых, грильяжных масс и мастики.
12. Расчет многофазных рецептур на мучные кондитерские изделия с использованием компьютерных программ.

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			

Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений