

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ТХиКУ.03-38
«17» 06 2024 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «5» 06 2024 г. № 11

Заведующий кафедрой


(подпись)

С.Л. Гаптар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.О.38 Технология хлебопекарного производства

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2024

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение	ОПК-4	
2	Технологическая схема процесса производства хлебобулочных изделий		
3	Сырье хлебопекарного производства		
4	Хранение и подготовка хлебопекарного сырья к производству		
5	Приготовление теста	ПК-2	
6	Разделка теста		
7	Выпечка хлебобулочных изделий		
8	Подготовка хлебобулочных изделий к реализации и их хранение на предприятии		
9	Выход хлебобулочных изделий		
10	Качество хлебобулочных изделий		
11	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий		
12	Ассортимент хлебобулочных изделий		
13	Выполнение курсового проекта	ОПК-4, ПК-2	
14	Подготовка к экзамену		

**Вопросы для коллоквиумов и собеседования
по дисциплине «Технология хлеба и макаронных изделий»**

Тема: Технологическая схема процесса производства хлебобулочных изделий

1. Охарактеризуйте перспективы развития хлебопекарной промышленности в РФ.
2. Перечислите этапы и операции приготовления батона нарезного из пшеничной муки высшего сорта.
3. Перечислите этапы и операции приготовления формового хлеба из ржаной муки.
4. Какие технологические операции охватывает первый этап приготовления хлебобулочных изделий?
5. Какие технологические операции проводятся при подготовке сырья к пуску в производство?
6. Какие технологические операции проводятся при приготовлении теста безопасным способом?
7. Какие технологические операции включает разделка теста при производстве формового и подового круглого хлеба?

Тема: Сырье хлебопекарного производства

1. Как классифицируется мука?
2. Перечислить органолептические и физико-химические показатели качества муки.
3. Основные отличительные показатели качества различных сортов пшеничной хлебопекарной муки.
4. От чего зависит цвет муки?
5. Как можно определить цвет муки?
6. Как определяют запах, вкус и наличие хруста муки?
7. Как определяют зараженность муки амбарными вредителями?
8. Какое количество металлопримесей по ГОСТу допускается в муке?
9. Какие показатели качества ржаной муки предусмотрены в нормативной документации (ГОСТ)?
10. Какие методы используют для определения влажности муки?
11. В каких единицах выражают общую кислотность?
12. Что включает в себя понятие «сила» муки, от чего она зависит?
13. Как определить количество клейковины?
14. Какими реологическими свойствами обладает клейковина?
15. Принцип метода определения упругих свойств на приборе ИДК.
16. Какими показателями характеризуется качество прессованных дрожжей?
17. Какими методами определяют массовую долю влаги прессованных дрожжей?
18. Как определяют кислотность прессованных дрожжей, в каких единицах она выражается?
19. Какие показатели характеризуют бродильную активность дрожжей?
20. От чего зависит стойкость дрожжей при хранении,

Тема: Хранение и подготовка хлебопекарного сырья к производству

1. Охарактеризуйте способы поступления сырья на хлебопекарные предприятия.
2. Какие способы отбора проб сырья применяют на хлебозаводах?
3. Как осуществляют операцию взвешивания сырья при поступлении его бестарным способом?
4. Как осуществляют операцию взвешивания сырья при поступлении его в тару?
5. Как осуществляют хранение муки в мешках?
6. Как будет изменяться влажность муки при ее хранении, если равновесная влажность на складе ниже влажности муки?
7. Как производится подготовка прессованных дрожжей к производству?
8. С какой целью и какими способами производится активация прессованных дрожжей?
9. Как осуществляются хранение и подготовка сухих дрожжей к производству?
10. Как осуществляется подготовка муки к производству?
11. Как осуществляется подготовка сахара-песка к производству?
12. Как осуществляется подготовка соли к производству?
13. Как осуществляется подготовка к производству патоки?
14. Как осуществляют подготовку к производству куриных яиц и яйцепродуктов на хлебопекарных предприятиях?
15. Как осуществляют подготовку к производству сухого молока?

16. Какие процессы, протекающие при хранении, приводят к порче муки?

Тема: Приготовление теста

1. Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста разработаны и используются на хлебопекарных предприятиях России?

2. В чем сущность интенсивной («холодной») технологии приготовления хлебобулочных изделий из пшеничной муки?

3. Каковы основные элементы приготовления теста, обеспечивающие интенсификацию биохимических, физико-химических процессов, улучшение свойств теста и качества хлеба?

4. Каково назначение расстойки?

5. Каковы оптимальные параметры окончательной расстойки? Чем они обусловлены?

6. Чем обусловлены отличия способов приготовления теста из пшеничной и ржаной муки?

7. Какие способы приготовления ржаного теста используют?

8. Каковы особенности приготовления теста на подкисляющих добавках

Тема: Выпечка хлебобулочных изделий

1. Что такое выпечка?

2. Что такое упек, от чего он зависит?

3. При каких условиях (увлажнение, температура) происходит выпечка хлеба?

4. Какие факторы влияют на продолжительность выпечки хлеба?

5. Как определяют момент готовности хлеба при выпечке?

Технологические схемы производства длинных и коротких макаронных изделий

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.

2. Молочнокислое брожение теста.

3. Технологические потери и затраты хлебопекарного производства. Пути снижения потерь и затрат.

4. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.

5. Спиртовое брожение теста.

6. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.

7. Основные этапы приготовления хлеба из ржаной муки.

8. Процессы, протекающие при созревании теста.

9. Способы улучшения качества хлеба.

10. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.

11. Применение заварок при приготовлении хлеба.

12. Реакция меланоидинообразования, её влияние на вкус и аромат хлеба.

13. Показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.

14. Предварительная активация прессованных дрожжей.

15. Процессы, протекающие при хранении хлеба.

16. Показатели хлебопекарных свойств ржаной муки, их отличие от свойств пшеничной муки.

17. Разделка теста.

18. Дефекты хлебобулочных изделий.

19. Процессы, протекающие в муке при ее «созревании».

20. Формирование теста при брожении.

21. Пути устранения дефектов, вызванных нарушением технологического процесса.

22. Понятие о рецептуре изделий.

23. Предварительная и окончательная расстойка теста. Оптимальные условия.

24. Картофельная болезнь хлеба. Способы предотвращения.

25. Подготовка сырья к производству.

26. Способы приготовления пшеничного теста.

27. Оптимальный режим выпечки хлеба. Роль увлажнения пекарной камеры при выпечке хлеба.

28. Виды и характеристика дрожжей, применяемых в хлебопекарном производстве.

29. Способы приготовления ржаного теста.

30. Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.
31. Способы приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.
32. Требования нормативных документов к качеству пшеничной муки.
33. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.
34. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
35. Микрофлора ржаного теста.
36. Процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок.
37. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.
38. Газообразующая способность пшеничной муки. Факторы на нее влияющие.
39. Назначение предварительной расстойки тестовых заготовок. Для каких хлебобулочных изделий ее проводят?
40. Какие процессы протекают при предварительной расстойке тестовых заготовок?
41. Охарактеризуйте понятие «качество» хлеба. Какие показатели формируют «качество» хлеба?
42. Охарактеризуйте понятие пищевой ценности хлеба. От каких факторов она зависит?
43. Какие технологические мероприятия способствуют повышению качества хлебобулочных изделий?

Примерные темы курсовых проектов

1. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: хлеб гражданский из муки 1 сорта на жидкой опаре, сдоба витая из муки высшего сорта на густой опаре производительностью 5,5 т/сут
2. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: батон амурский на густой опаре, булка городская из муки высшего сорта на большой густой опаре производительностью 4,5 т/сут
3. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: сайки простые на густой опаре, булка ярославская сдобная из муки высшего сорта на густой опаре производительностью 3,5 т/сут
4. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: батоны подмосковные на густой опаре, булочка с маком на большой густой опаре мощностью 5,0 т/сут
5. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: хлеб пшеничный из муки высшего сорта на густой опаре, плетенка из муки высшего сорта на большой густой опаре производительностью 3,6 т/сут
6. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: хлеб белорусский из муки пшеничной 1-го сорта на жидкой опаре, булочка снеток на густой опаре мощностью 4,3 т/сут
7. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: хлеб домашний из муки пшеничной 1-го сорта на жидкой опаре, батончик к чаю на густой опаре мощностью 2,6 т/сут
8. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: хлеб пшеничный из муки пшеничной 1-го сорта на жидкой опаре, булочка медовая на густой опаре мощностью 4,1 т/сут
9. Проект пекарни малой мощности с заданным ассортиментом: батон столичный на большой густой опаре, батон с изюмом из муки высшего сорта на густой опаре производительностью 3,5 т/сут
10. Аппаратурно-технологическая схема производства хлеба подового пшенично-ржаного на проектируемом хлебозаводе в г. _____ производительностью 8,5...9 т/сут
11. Аппаратурно-технологическая схема производства формовых сортов хлеба на проектируемом хлебозаводе в г. _____ производительностью 13,3...14,3 т/сут.
12. Аппаратурно-технологическая схема производства пшеничных сортов хлеба на проектируемом хлебозаводе в г. _____ производительностью 14,0...15,5 т/сут.
13. Аппаратурно-технологическая схема производства булочных изделий в пекарне г. _____ производительностью 2,0...2,5 т/сут.
14. Аппаратурно-технологическая схема производства сдобных изделий в пекарне г. _____ производительностью 1,0...1,5 т/сутки.
15. Аппаратурно-технологическая схема производства изделий для диетического питания в пекарне г. _____ производительностью 1,5...2,0 т/сутки.
16. Аппаратурно-технологическая схема производства бараночных изделий на проектируемом хлебозаводе в г. _____ производительностью 4,0...5,0 т/сутки.
17. Аппаратурно-технологическая схема производства пшенично-ржаных сортов хлеба на проектируемом хлебозаводе в г. _____ производительностью 8,5...9 т/сут.
18. Аппаратурно-технологическая схема производства формовых сортов хлеба на проектируемом

хлебозаводе в г. _____ производительностью 13,0...14,0 т/сут.

19. Аппаратурно-технологическая схема производства пшеничных сортов хлеба на проектируемом хлебозаводе в г. _____ производительностью 13,5...15 т/сут.

20. Аппаратурно-технологическая схема производства мелкоштучных изделий в пекарне г. _____ производительностью 1,7...2,5 т/сутки.

Тестовые задания

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

1. по виду

2. по сорту

3. по типу

4. всё выше перечисленное

Ответ: 1

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

1. газообразующая
способность

2. цвет муки и
крупность помола

3. сила муки

4. всё выше
перечисленное

Ответ: 4

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

1. газообразующая
способность

2. сила муки

3. сахаробразующая
способность

4. крупность помола

Ответ: 2

4. Чему равна базисная влажность муки

1. - 12%

2. - 13%

3. - 14,5%

4. - 16%

Ответ: 3

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

1. сильная

2. слабая

3. средняя

4. всё выше перечисленное

Ответ: 4

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

1. прессованных

2. сухих, первый сорт

3. сухих, высший сорт

4. дрожжевого молока

Ответ: 1

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

1. сахар, сахарная пудра

2. мёд

3. патока

4. всё выше перечисленное

Ответ: 1

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

1. сметана

2. молочная сыворотка

3. молоко

4. молоко сухое

Ответ: 2

9. Что собой представляет солод

1. пряность

2. зёрна злаков, подвергнутые специальной
обработке

3. пищевая добавка

4. сушеный виноград

Ответ: 2

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

1. органические кислоты

2. ПАВ

3. минеральные соли

4. клейковина

Ответ: 1

11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

1. созревание

2. плесневение

3. прогоркание

4. прокисание

Ответ: 3

12. Укажите цель просеивания муки

1. удаление
посторонних частиц

2. насыщение воздухом

3. разрыхление и
созревание

4. всё выше
перечисленное

Ответ: 4

13. Какова оптимальная температура в мучных складах

1. не ниже 8 градусов

2. не ниже 22 градусов

3. не выше 22 градусов

4. не выше 4 градусов

Ответ: 1

14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

1. повышению подъемной
силы дрожжей

2. сокращению
длительности
брожения

3. снижению расхода
дрожжей

4. все выше
перечисленное

Ответ: 1

15. В чем состоит основное отличие хлебопекарной муки от макаронной?

1. в содержании крахмала

2. в количестве и качестве
клейковины

3. в различном составе
триглицеридов

Ответ: 2

17. Что является основным показателем сорта муки?

1. кислотность

2. газообразующая способность

3. зольность

Ответ: 3

18. Какой вид муки подвергают созреванию?

1. только ржаную

2. только пшеничную

3. и ржаную и пшеничную

Ответ: 2

19. Какой тип брожения преобладает при созревании теста из пшеничной муки?

1. молочнокислое

2. уксуснокислое

3. спиртовое

Ответ: 3

20. Какой тип брожения преобладает при созревании теста из ржаной муки?

1. молочнокислое

2. уксуснокислое

3. спиртовое

Ответ: 1

21. В чем назначение окончательной расстойки в процессе приготовления теста?

1. восполнение пузырьков
диоксида углерода, удаленного в
процессе разделки теста

2. ослабление внутренних
напряжений в тесте

3. восстановление частично
разрушенных звеньев
клейковинного каркаса

Ответ: 1

22. Способы переноса теплоты, встречающиеся в пищевой технологии:

1. излучение, сублимация,
теплопроводность

2. теплопроводность, конвекция,
радиация

3. теплопроводность и
конвекция

Ответ: 3

23. Какой процесс в производстве муки называется обогащением?

1. сортирование зерна
по размерам

2. сортирование крупок и
дунстов по добротности

3. кондиционирование
зерна

4. внесение
витаминов

Ответ: 2

24. В чем заключается гидротермическая обработка зерна при производстве муки?

1. в отволаживании

2. в увлажнении
зерна

3. в отволаживании,
сушке

4. в увлажнении, тепловой обработке,
отволаживании

Ответ: 4

25. Основным сырьем хлебопекарного производства являются

1. мука 2. сахар 3. вода 4. дрожжи 5. маргарин

Ответ: 1,3,4

26. Мука пшеничная вырабатывается следующих сортов

1. крупчатка 2. 1 сорт 3. высший сорт 4. 2 сорт 5. 3 сорт 6. пшеничная обойная 7. обдирная

Ответ: 3, 1, 2, 4, 6

27. Углеводами муки являются следующие вещества

1. крахмал 2. липиды 3. сахар 4. клетчатка 5. гемицеллюлоза

Ответ: 1, 4, 5

28. Клейковина пшеничной муки по силе подразделяется

1. на сильную 2. среднюю 3. короткую 4. слабую 5. длинную

Ответ: 1, 2, 4

29. Пшеничную муку характеризуют следующие показатели хлебопекарных свойств

1. сила муки 2. влажность муки 3. водопоглотительная способность 4. кислотность 5. цвет и способность к потемнению

Ответ: 1, 3, 5

30. Соль действует на клейковину следующим образом

1. укрепляет 2. ослабляет 3. никак не действует

Ответ: 1

31. Прессованные дрожжи сбраживают

1. белки 2. жиры 3. сахара 4. крахмал 5. пентозаны

Ответ: 3

32. Солод получают из зерна

1. пшеницы 2. ржи 3. ячменя 4. овса

Ответ: 3

33. Добавление сахара

1. укрепляет тесто 2. разжижает тесто 3. повышает влажность теста

Ответ: 2

34. Добавление молочных продуктов

1. замедляет черствение хлеба 2. ускоряет черствение хлеба 3. не влияет на черствение

Ответ: 1

35. При добавлении жира - газодерживающая способность...

1. снижает замедляет 2. не изменяет 3. повышает

Ответ: 3

36. В состав яиц входит

1. крахмал 2. белки 3. сахара 4. жиры 5. клетчатка

Ответ: 2, 3, 4

37. Запах ароматизаторов обуславливается наличием в них

1. альдегидов 2. кетонов 3. эфирных масел

Ответ: 3

38. По степени механической обработки замесы могут быть;

1. непрерывными 2. интенсивными 3. периодическими 4. простыми 5. обычными

Ответ: 2, 5

39. Коллоидные процессы связаны с изменением:

1. сахаров 2. белков 3. жиров 4. крахмала 5. минеральных веществ

Ответ: 2, 4

40. Спиртовое брожение вызывается:

1. крахмалом 2. сахарами 3. дрожжами 4. водой

Ответ: 2, 3

41. Опара густая большая имеет влажность:

1. от 33 до 35% 2. от 41 до 44% 3. от 46 до 50% 4. от 51 до 53%

Ответ: 2

42. Доля муки в жидкой опаре составляет:

1. от 15 до 20%; 2. от 25 до 35 % 3. от 40 до 50%

Ответ: 2

43. Большая густая закваска имеет влажность:

1. от 40 до 45 % 2. от 46 до 47 % 3. от 48 до 50 % 4. от 51 до 53% 5. от 54 до 55%

Ответ: 3

44. Округление проводится:

1. для формовых изделий 2. подовых изделий из пшеничной муки 3. подовых изделий из ржаной муки

Ответ: 2

45. Величина упёка колеблется;

1. от 2 до 4 %; 2. от 4 до 6 %; 3. от 6 до 12 %

Ответ: 3

46. Черствение хлеба вызывается изменением:

1. сахаров 2. крахмала 3. пентозан 4. жиров

Ответ: 2

47. К технологическим затратам относятся:

1. упёк 2. переработка брака 3. крошка 4. усушка 5. расход муки на брожение

Ответ: 1, 4, 5

48. Улучшители окислительного действия действуют на следующие компоненты муки:

1. крахмал 2. сахара 3. белки 4. жиры 5. минеральные вещества

Ответ: 4

49. Хлебом называются хлебные изделия массой более:

1. 300 грамм 2. 500 грамм 3. 700 грамм 4. 900 грамм 5. 1000 грамм

Ответ: 2

50. Булочными изделиями называются изделия массой менее:

1. 200 грамм 2. 300 грамм 3. 400 грамм 4. 500 грамм 5. 600 грамм

Ответ: 4

51. Сдобные изделия - это изделия с суммарным содержанием сахара и жира более:

1. 7 % 2. 10 % 3. 14 % 4. 18 % 5. 21%

Ответ: 3

52. Влажность притвора для приготовления теста для бараночных изделий:

1. от 35 до 36% 2. от 38 до 39% 3. от 40 до 42 % 4. от 43 до 45 %

Ответ: 2

53. Продолжительность ошпарки составляет:

1. от 10 до 30 секунд 2. от 1 до 3 минут 3. от 4 до 5 минут 4. от 6 до 8 минут

Ответ: 2

54. Продолжительность обварки бубликов:

1. от 5 до 20 с. 2. от 25 до 40 с. 3. от 45 до 60 с. 4. от 65 до 80 с. 5. от 80 до 90 с.

Ответ: 5

55. Продолжительность расстоики плит для сухарных изделий:

1. от 30 до 40 минут 2. от 50 до 75 минут 3. от 100 до 120 минут 4. от 120 до 150 минут

Ответ: 2

Шкала оценки тестов:

менее 50% – не зачтено;

более 50% – зачтено

Критерии оценивания результатов выполнения курсовой проекта:

- оценка «отлично» – тема курсовой работы (проекта) актуальна, раскрыта полностью, работа содержит элементы новизны теоретического и/или практического характера; проведен глубокий анализ учебной, производственной, научной, справочной литературы и других источников информации по выбранной теме; результаты работы имеют практическую значимость, прослеживается возможность их применения в профессиональной деятельности; работа написана в научном стиле изложения, грамотно, материал изложен последовательно, логично со всеми необходимыми обоснованными выводами и рекомендациями; в процессе выполнения работы продемонстрирован высокий уровень самостоятельности и самоорганизации деятельности; во время защиты студент демонстрирует глубокие знания профессиональных терминов и понятий, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д., свободно и быстро ориентируется в содержании проблемы исследования, уверенно, аргументированно отвечает на вопросы.

- оценка «хорошо» – тема курсовой работы (проекта) актуальна, раскрыта полностью, проведен достаточный анализ учебной, производственной, научной, справочной литературы и других источников информации по выбранной теме; результаты работы имеют практическую значимость, прослеживается возможность их применения в профессиональной деятельности, однако не спрогнозирован ожидаемый эффект, работа не содержит элементов новизны теоретического характера; работа написана в научном стиле изложения, грамотно, материал изложен последовательно, логично с достаточными обоснованными выводами и рекомендациями; в процессе выполнения работы продемонстрирован достаточный уровень самостоятельности и самоорганизации деятельности; во время защиты студент демонстрирует знание профессиональных терминов и понятий, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д., хорошо ориентируется в содержании проблемы исследования, в основном отвечает на вопросы, но ответы недостаточно аргументированы.

- оценка «удовлетворительно» – тема курсовой работы (проекта) актуальна, в основном раскрыта, проведен анализ основных источников информации по выбранной теме; результаты работы имеют практическую значимость, однако не спрогнозирован ожидаемый эффект, работа имеет поверхностный характер самого исследования; работа написана в научном стиле изложения, содержит несущественные логические ошибки и ошибки в выводах; работа выполнялась в соответствии с четкими инструктивными указаниями руководителя; во время защиты студент демонстрирует знание не всех профессиональных терминов и понятий, недостаточное понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д., отвечает не на все вопросы, демонстрирует неуверенность ответов, проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера.

- оценка «неудовлетворительно» – актуальность темы курсовой работы (проекта) сомнительна, проведен фрагментарный анализ основных источников информации по выбранной теме; работа имеет плохую логическую связь, не имеет выводов, содержит серьезные ошибки или много недостатков; работа выполнялась бессистемно; во время защиты студент демонстрирует незнание профессиональных терминов и понятий, непонимание закономерностей, взаимосвязей и т.д., плохо отвечает на вопросы, ответы не обоснованы, выводы поверхностны

Критерии оценки знаний студентов на экзамене:

– отметка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

– отметка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

– отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

– отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

**Задания
на оценку уровня сформированности компетенций**

ОПК-4

1. Величина улёка колеблется;

1. от 2 до 4 %;

2. от 4 до 6 %;

3. от 6 до 12 %

Ответ: 3

2. Черствение хлеба вызывается изменением:

1. сахаров

2. крахмала

3. пентозан

4. жиров

Ответ: 2

3. К технологическим затратам относятся:

1. улёк

2. переработка брака

3. крошка

4. усушка

5. расход муки на брожение

Ответ: 1, 4, 5

4. Пшеничную муку характеризуют следующие показатели хлебопекарных свойств

1. сила муки 2. влажность муки 3. водопоглотительная способность 4. кислотность 5. цвет и способность к потемнению

Ответ: 1, 3, 5

5. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

1. созревание

2. плесневение

3. прогоркание

4. прокисание

Ответ: 3

6. Укажите цель просеивания муки

1. удаление

2. насыщение воздухом

3. разрыхление и созревание

4. всё выше перечисленное

Ответ: 4

7. По степени механической обработки замесы могут быть;

1. непрерывными

2. интенсивными

3. периодическими

4. простыми

5. обычными

Ответ: 2, 5

8. Коллоидные процессы связаны с изменением:

1. сахаров

2. белков

3. жиров

4. крахмала

5. минеральных веществ

Ответ: 2, 4

9. Способы улучшения качества хлеба

10. Дефекты хлебобулочных изделий.

11. Требования нормативных документов к качеству пшеничной муки.

12. Какие технологические мероприятия способствуют повышению качества хлебобулочных изделий?

13. Технологические потери и затраты хлебопекарного производства. Пути снижения потерь и затрат.

14. Охарактеризуйте понятие «качество» хлеба. Какие показатели формируют «качество» хлеба?

ПК-2

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

1. по виду

2. по сорту

3. по типу

4. всё выше перечисленное

Ответ: 1

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

1. газообразующая способность

2. цвет муки и крупность помола

3. сила муки

4. всё выше перечисленное

Ответ: 4

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

1. газообразующая способность

2. сила муки

3. сахаробразующая способность

4. крупность помола

Ответ: 2

4. Чему равна базисная влажность муки

1. - 12%

2. - 13%

3. - 14,5%

4. - 16%

Ответ: 3

5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

1. сильная

2. слабая

3. средняя

4. всё выше перечисленное

Ответ: 4

6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

1. прессованных

2. сухих, первый сорт

3. сухих, высший сорт

4. дрожжевого молока

Ответ: 1

7. Что относят к сахаросодержащим продуктам

1. сахар, сахарная пудра

2. мёд

3. патока

4. всё выше перечисленное

Ответ: 1

8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

1. сметана

2. молочная сыворотка

3. молоко

4. молоко сухое

Ответ: 2

9. Какие технологические операции проводятся при приготовлении теста безопасным способом?

10. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.

11. Процессы, протекающие в муке при ее «созревании».

12. Картофельная болезнь хлеба. Способы предотвращения

13. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).