

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:07:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
О.М. Попова /Попова О.М./
« 18 » 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик: доцент Буховец В.А. *В.А.* _____
подпись

Саратов 2021

Содержание

- 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ... 3
- 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания..... 8
- 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 19
- 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования. 24

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (5,6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ПК-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	5	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию	5, 6	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

	технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	нию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья			опрос, тесты
ПК-7	Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности ПК-7.2. Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	5, 6	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

Примечание:

Компетенция ПК-5-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий»,

«Технология макаронных изделий», «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Общая технология отрасли», «Технология производства муки», «Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Структура пищевых систем», «Технология производства пищевых дрожжей», «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения», «Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения», а также в ходе прохождения Преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-6-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий», «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий», а также в ходе прохождения ознакомительной Практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-7-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология макаронных изделий», «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств», «Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технология производства муки», «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального

назначения», «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения», «Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения», а также в ходе прохождения государственной итоговой аттестации.

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

Таблица 2

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный отчет по лабораторным работам	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	Требования к устному отчету по лабораторным работам
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: -перечень вопросов для устного опроса
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам	банк тестовых заданий

		путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	
--	--	---	--

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Ассортимент хлебобулочных изделий. Сырье и его качество. Мука хлебопекарная. Виды муки. Процессы, происходящие при хранении муки.	ПК-5	Устный опрос, лабораторная работа
2	Мука хлебопекарная. Виды муки. Процессы, происходящие при хранении муки.	ПК-5	Устный опрос, лабораторная работа
3	Опарный способ тестоведения при приготовлении пшеничного теста. Приготовление теста на заквасках. Образование теста. Созревание теста. Влияние ингредиентов на качество теста. Особенности приготовления ржаного теста.	ПК-7, ПК-6	Устный опрос, лабораторная работа
4	Подготовка сырья к производству.	ПК-7, ПК-6	Устный опрос, лабораторная работа
5	Влияние технологических параметров на качество теста. Разделка теста. Режимы и способы выпечки. Хранение хлеба.	ПК-7, ПК-6	Устный опрос, лабораторная работа
6	Безопарный способ приготовления пшеничного теста. Интенсивный способ приготовления теста. Выпечка.	ПК-7, ПК-6	Устный опрос, лабораторная работа

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-5, 5 семестр	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в

					материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-6, 5,6 семестр ы	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологиче	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и

	ских процессов производства продуктов питания из растительного сырья		последовательность в изложении программного материала		последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-7, 5,6 семестры	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства по основным направлениям деятельности	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	<p>ПК-7.2. Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства на основе технологических знаний и практических навыков</p>	<p>не умеет использовать методы и приемы (применять знания о техпроцессе производства), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение (применять знания о техпроцессе производства)</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>сформированное умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки</p>
--	---	--	---	--	--

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

3.1 Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Хлебопекарные достоинства пшеничной муки.
2. Хлебопекарные достоинства ржаной муки.
3. Расчет производственных рецептов.
4. Приготовление закваски, заварки. Определение физико-химических показателей. Приготовление жидкой, густой, большой густой опары.
5. Лабораторная выпечка каравая.
6. Органолептический и физико-химический анализ каравая из муки пшеничной высшего сорта.
7. Лабораторная выпечка сдобных фигурных изделий (сдоба выборгская) с применением интенсивных технологий.
8. Органолептический и физико-химический анализ сдобных фигурных изделий.
9. Лабораторная выпечка ржано-пшеничных сортов хлеба.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий».

3.2 Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по

основным разделам дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.
2. Как осуществляется прием муки, поступающий на хлебопекарное предприятие.
3. Как определяется определение запаха, хруста, вкуса и цвета муки.
4. Как устанавливается зараженность и загрязненность муки вредителями хлебных запасов.
5. Как определяют влажность и кислотность муки.
6. Как определяют количество и качество клейковины в пшеничной муке.
7. Какие виды дрожжей используются на хлебопекарных предприятиях.
8. По каким показателям качества оценивают дрожжи в соответствии с ГОСТ.
9. Какие виды молочной продукции применяются на хлебопекарных предприятиях.
10. Какие виды патоки используются на хлебопекарных предприятиях.
11. Какие жиры и масла используются в хлебопечении.
12. Какие виды солода используют в хлебопечении.
13. Какие виды пряностей используют в хлебопечении.
14. Требования ГОСТ к соли.
15. Требования ГОСТ к воде.
16. Требования ГОСТ к сахаросодержащим продуктам.
17. Какие пищевые добавки используются в хлебопечении, с какой целью.
18. Что такое созревание и порча муки при хранении.
19. Какие процессы приводят к порче муки.
20. Какие изменения происходят с мукой при ее созревании.
21. С какой плотностью готовят солевые и сахарные растворы.
22. Какие факторы положены в основу взаимозаменяемости сырья.
23. Какие виды замеса теста вы знаете.
24. Какие процессы протекают при замесе теста.
25. Какова роль клейковины в образовании пшеничного теста.
26. Какие способы разрыхления теста применяют при производстве.
27. Какие признаки характерны для созревшего теста.
28. Спиртовое брожение в тесте, что влияет на его интенсивность.
29. Молочнокислое брожение, что влияет на его интенсивность.
30. Какова роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
31. Как влияют рецептурные ингредиенты на свойства теста.
32. Какие виды заварок применяют в хлебопекарном производстве.
33. Особенности приготовления жидких дрожжей.
34. В чем заключаются отличия густой, большой густой и жидкой опары.
35. Особенности приготовления хлебобулочных изделий на сухих смесях.

36. Какие ускоренные способы применяются для приготовления хлебобулочных изделий.
37. Дайте определения закваски применяемой для приготовления ржаного теста.
38. Особенности приготовления ржаного теста.
39. Какие операции выполняются при разделке теста.
40. Как осуществляется деление теста на куски.
41. С какой целью осуществляют округление кусков теста.
42. В чем заключается назначение предварительной расстойки.
43. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок.
44. Какие процессы протекают во время окончательной расстойки.
45. В чем особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.
46. Каковы особенности разделки для замороженных полуфабрикатов.
47. Режимы выпечки.
48. Какие процессы происходят в тестовой заготовке при выпечке.
49. Какие способы выпечки вы знаете.
50. Как определяется готовность хлеба.
51. В чем заключаются особенности выпечки формовых и подовых изделий.
52. Какие требования предъявляют к условиям и срокам хранения хлеба.
53. Сущность черствления хлеба. Какие факторы на него влияют.
54. Какие способы хранения позволяют продлить срок сохранения свежести изделий.
55. Какие причины вызывают образование дефектов хлеба.
56. Какими способами можно повысить качество готового изделия.
57. Сахарозаменители и подслащивающие вещества.
58. Модифицированные крахмалы.
59. Ферментные препараты.
60. Поверхностно-активные вещества.
61. Структурообразователи и загустители.
62. Сухая пшеничная клейковина.
63. Пищевые добавки замедляющие порчу хлебобулочных изделий.
64. Сухие закваски.
65. Мучные композитные смеси.
66. Технология хлебобулочных изделий из цельного зерна.
67. Технология хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Болезни хлеба.
2. Хранение и подготовка хлебобулочных изделий к реализации.

3.3 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья установлена промежуточная

аттестация в виде зачета -5 семестр.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.
2. Как осуществляется прием муки, поступающий на хлебопекарное предприятие.
3. Как определяется определение запаха, хруста, вкуса и цвета муки.
4. Как устанавливается зараженность и загрязненность муки вредителями хлебных запасов.
5. Как определяют влажность и кислотность муки.
6. Как определяют количество и качество клейковины в пшеничной муке.
7. Какие виды дрожжей используются на хлебопекарных предприятиях.
8. По каким показателям качества оценивают дрожжи в соответствии с ГОСТ.
9. Какие виды молочной продукции применяются на хлебопекарных предприятиях.
10. Какие виды патоки используются на хлебопекарных предприятиях.
11. Какие жиры и масла используются в хлебопечении.
12. Какие виды солода используют в хлебопечении.
13. Какие виды пряностей используют в хлебопечении.
14. Требования ГОСТ к соли.
15. Требования ГОСТ к воде.
16. Требования ГОСТ к сахаросодержащим продуктам.
17. Какие пищевые добавки используются в хлебопечении, с какой целью.
18. Что такое созревание и порча муки при хранении.
19. Какие процессы приводят к порче муки.
20. Какие изменения происходят с мукой при ее созревании.
21. С какой плотностью готовят солевые и сахарные растворы.
22. Какие факторы положены в основу взаимозаменяемости сырья.
23. Какие виды замеса теста вы знаете.
24. Какие процессы протекают при замесе теста.
25. Какова роль клейковины в образовании пшеничного теста.

3.4 Выходной контроль

Контроль за освоением дисциплины «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2016, протокол №7.

Экзамен, зачет – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании

результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

Тематика вопросов, выносимых на экзамен

1. Какие способы разрыхления теста применяют при производстве.
2. Какие признаки характерны для созревшего теста.
3. Спиртовое брожение в тесте, что влияет на его интенсивность.
4. Молочнокислое брожение, что влияет на его интенсивность.
5. Какова роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
6. Как влияют рецептурные ингредиенты на свойства теста.
7. Какие виды заварок применяют в хлебопекарном производстве.
8. Особенности приготовления жидких дрожжей.
9. В чем заключаются отличия густой, большой густой и жидкой опары.
10. Особенности приготовления хлебобулочных изделий на сухих смесях.
11. Какие ускоренные способы применяются для приготовления хлебобулочных изделий.
12. Дайте определения закваски применяемой для приготовления ржаного теста.
13. Особенности приготовления ржаного теста.
14. Какие операции выполняются при разделке теста.
15. Как осуществляется деление теста на куски.
16. С какой целью осуществляют округление кусков теста.
17. В чем заключается назначение предварительной расстойки.
18. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок.
19. Какие процессы протекают во время окончательной расстойки.
20. В чем особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.
21. Каковы особенности разделки для замороженных полуфабрикатов.
22. Режимы выпечки.
23. Какие процессы происходят в тестовой заготовке при выпечке.
24. Какие способы выпечки вы знаете.
25. Как определяется готовность хлеба.
26. В чем заключаются особенности выпечки формовых и подовых изделий.
27. Какие требования предъявляют к условиям и срокам хранения хлеба.
28. Сущность черствления хлеба. Какие факторы на него влияют.
29. Какие способы хранения позволяют продлить срок сохранения свежести изделий.
30. Какие причины вызывают образование дефектов хлеба.
31. Какими способами можно повысить качество готового изделия.
32. Сахарозаменители и подслащивающие вещества.
33. Модифицированные крахмалы.
34. Ферментные препараты.
35. Поверхностно-активные вещества.
36. Структурообразователи и загустители.

37. Сухая пшеничная клейковина.
38. Пищевые добавки замедляющие порчу хлебобулочных изделий.
39. Сухие закваски.
40. Мучные композитные смеси.
41. Технология хлебобулочных изделий из цельного зерна.
42. Технология хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.
43. Болезни хлеба.
44. Хранение и подготовка хлебобулочных изделий к реализации.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**Саратовский государственный аграрный университет имени
Н.И. Вавилова**

Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий»

1. Ассортимент хлебобулочных изделий. Общая характеристика.
2. Технологии ускоренных способов приготовления пшеничного теста.
3. Постройте технологическую схему производства батона нарезного. Способ тестоведения опарный, влажность опары 45%, влажность теста 40,5%.

Зав. кафедрой ТПП, профессор

«29» августа 2021г.
О.М. Попова

3.5. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Критерием оценки могут служить глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения

конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении промежуточной аттестации.

Вариант тестовых заданий:

1. Хлеб несолёный, расплывчатый. Корка окрашена интенсивнее обычного, мякиш сыропеклый. Укажите причину и способы устранения.
2. Изделия, в рецептуре которых входит сахар, имеют бледную корку. Укажите причину и способы устранения.
3. Хлеб пресный, на поверхности пузыри с тонкой подгоревшей корочкой, которая при надавливании лопаются. Пористость понижена, мякиш сыропеклый, может отставать корка от мякиша. Укажите причину и способы устранения.
4. Хлеб с бледной коркой, с трещинами, кислый на вкус и на запах, в мякише иногда разрывы. Укажите причину и способы устранения.
5. Подгорелая и слишком толстая корка хлеба. Укажите причину и способы устранения.
6. Верхняя корка формового хлеба очень выпуклая и оторвана с одной или двух сторон от боковых стенок. Укажите причину и способы устранения.
7. Корка матовая, седоватая, иногда с трещинами. Укажите причину и способы устранения.
8. Бледная корка, хлеб тяжелый, мякиш сыропеклый, липкий. Укажите причину и способы устранения.
9. Закал в ржаном хлебе. Укажите причину и способы устранения.
10. Неравномерная окраска мякиша. Укажите причину и способы устранения.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология хлебобулочных изделий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по

				профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
-	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	не зачтено (неудовлетворительно)	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций

умения: применять в процессе новые технологии и оборудование

владение навыками: навыками работы с каталогами и схемами

Таблица 6

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах
----------------	--

	<p>разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами)
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья,

	<p>применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины);</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий к контролю остаточных знаний

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Таблица 7

Критерии оценки тестового задания

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прочные знания, умения и навыки, количество
----------------	---

	правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:
знания: технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

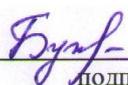
владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Таблица 8

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.


_____ подпись