



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производство мучных и кондитерских изделий	<b>Знать:</b> - нормативную и техническую документацию, регламенты, используемую при производстве мучных и кондитерских изделий; - режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии мучных и кондитерских изделий. <b>Уметь:</b> - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мучных и кондитерских изделий; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. <b>Владеть:</b> - методами контроля качества сырья, полуфабрикатов готовых мучных и кондитерских изделий, согласно действующей нормативной документации.

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам для текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания (по очной форме обучения);
- задания и контрольные вопросы по лабораторным и практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- задания по контрольной работе (по заочной форме обучения);
- экзаменационные вопросы по дисциплине.

### **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые задания (Приложение № 1) используются для оценки освоения знаний по отдельным темам дисциплины: сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий, технология дрожжевого теста, технология бездрожжевого теста, технология изделий функционального назначения.

Задание предусматривает выбор правильных вариантов ответов из предложенного перечня, а также написание правильного ответа на вопрос, указанный в задании. Оценка определяется количеством допущенных при выборе ошибок.

Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
80-100	отлично (зачтено)
70-79	хорошо (зачтено)
50-69	удовлетворительно (зачтено)
менее 50	не удовлетворительно

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью практических занятий является формирование умений и навыков расчета рецептур мучных и кондитерских изделий, составления рациональных схем производства, способностей организовать, осуществлять и техническими средствами контролировать технологический процесс производства мучных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Оценка результатов выполнения заданий по каждому практическому занятию производится при представлении студентом отчета, демонстрации преподавателю исполнения задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике практического занятия. Студент, самостоятельно выполнивший задание и ответивший на вопросы получает оценку «зачтено».

3.3 В приложении № 3 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью лабораторного практикума является формирование умений и навыков по производству мучных и кондитерских изделий, способностей изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству мучных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, с целью поиска путей совершенствования производства мучных и кондитерских изделий.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю исполнения задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им средств и приемов обработки продуктов получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

#### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Задание по контрольной работе, выполняемой студентами заочной формы обучения, предусматривает ответы на вопросы, что позволяет расширить теоретические знания об особенностях технологии мучных и кондитерских изделий (Приложение № 4). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения теоретических знаний студентами по дисциплине.

Положительная оценка «отлично» (зачтено), «хорошо» (зачтено) или «удовлетворительно» (зачтено) выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

При неправильных ответах контрольная работа возвращается студенту на доработку. Неудовлетворительная оценка («не зачтено») при защите выставляется, если студент отказывается от ответа на вопросы или имеет фрагментарные знания; не умеет использовать научную терминологию дисциплины; допускает в ответе грубые стилистические и логические ошибки; имеет низкий уровень культуры исполнения заданий.

4.2 Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. В Приложении № 5 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования;

- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (для студентов заочной формы обучения);

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам практических занятий.

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума.

4.3 При выставлении оценки учитывается:

- активная работа студента на лабораторных работах и практических занятиях;

- получение положительных оценок («зачтено») по результатам тестирований (очная форма обучения) или контрольной работы (заочная форма обучения).

Итоговая оценка («зачтено», «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2. Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Производство мучных и кондитерских изделий» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

**Вариант 1**

1. Наиболее глубокие изменения при замесе теста претерпевают

1. минеральные вещества
2. вода
3. белки
4. жиры

2. Основные способы разрыхления теста

1. опарный
2. биологический
3. химический
4. температурный
5. механический
6. холодный

3. Суть биологического способа разрыхления теста основана на

1. деятельности дрожжей
2. разрыхлении во время замеса
3. выдерживании теста в теплом месте
4. действии разрыхлителей

4. Для химического способа разрыхления теста используют

1. прессованные и сухие дрожжи
2. соду и углекислый аммоний
3. пузырьки воздуха
4. слоение

5. Химические разрыхлители применяют для

1. дрожжевого теста
2. песочного теста
3. заварного теста
4. слоеного теста

6. Основное условие механического разрыхления теста – это наличие в тесте

1. соды (углекислого аммония)
2. поверхностно-активных веществ (пенообразователей)
3. дрожжей (молочнокислых бактерий)



#### 4. структурообразователей (желатин, агар)

7. К биологическим разрыхлителям относятся:

1. прессованные и сухие дрожжи
2. крахмал, сода
3. взбитые белки
4. углекислый аммоний

8. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту

1. мажущуюся консистенцию
2. слоистость
3. пористость
4. вязкость

9. Важнейшей составной частью муки являются белки:

1. миозин и миоглобин
2. авидин и овомукоид
3. глиадин и глютен
4. лейкозин и легумелин

10. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

1. в горячей воде
2. в теплой воде
3. в холодной воде

11. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

1. глиадин и глютен
2. казеин и альбумин
3. лецитин и альбумин
4. авидин и овомукоид

12. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

1. денатурация
2. адсорбция
3. «сила муки»
4. карамелизация

13. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется

в

1. щелочной среде
2. кислой среде
3. нейтральной среде

14. Стандартная влажность муки составляет

1. 40 %
2. 28 %
3. 14,5 %
4. 10 %

15. Среди способов приготовления дрожжевого теста выделяют

1. опарный
2. холодный
3. бессолевой
4. безопарный

16. Вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста, должна иметь температуру не выше

1. 20-22 °С
2. 30-32 °С
3. 40-42 °С
4. 50-52 °С

17. Окончание процесса замеса дрожжевого теста определяют по

1. увеличению в объеме в 1,5 раза
2. приобретению однородной консистенции
3. способности прилипать к рукам
4. способности не прилипать к рукам

18. Разделка теста включает

1. взвешивание
2. деление на куски
3. отсдобку
4. формование
5. расстойку
6. выпечку

19. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста, включают

1. гидролиз сахара, образование CO<sub>2</sub>, образование клейковины
2. карамелизация, брожение, гидролиз крахмала
3. клейстеризация крахмала, брожение, гидролиз сахара, крахмала
4. осахаривание крахмала, сбраживание сахаров, спиртовое и молочнокислое брожение, образование CO<sub>2</sub>

20. Изменения, происходящие при замесе дрожжевого теста, включают

1. образование клейковины, клейстеризация крахмала, спиртовое брожение
2. набухание белков, образование клейковины, активизация дрожжей и ферментов
3. гидролиз сахаров, реакция меланоидинообразования
4. образование молочной кислоты, набухание белков, гидролиз сахара

## **Вариант 2**

1. Содержание крахмала в пшеничной муке достигает

1. 14,5 %
2. 28-36 %
3. 79 %
4. 52 %

2. Окончательную расстойку тестовых заготовок проводят для

1. релаксации (снятия внутренних напряжений в тестовой заготовке)
2. увеличения объема
3. релаксации и увеличения объема
4. улучшения внешнего вида

3. Процессы, происходящие при расстойке изделий из дрожжевого теста

1. гибель ферментов, усиление брожения, увеличение объема, набухание белков
2. набухание крахмальных зерен, карамелизация, усиление брожения, увеличение объема
3. растягивание клейковины, набухание крахмальных зерен, усиление брожения, увеличение объема

4. У изделий из дрожжевого слоёного теста мало заметна слоистость

1. в тесте мало слоёв
2. в тесте много слоёв
3. при раскатке тесто было тёплое
4. при раскатке тесто было холодное

5. Продукты распада моносахаридов, повышающие гигроскопичность и цветность

карамельного сиропа

1. ангидриды
2. оксиметилфурфурол и красящие (гуминовые) вещества
3. муравьиная кислота
4. левулиновая кислота
6. Пенообразователем при производстве халвы является

1. экстракт мыльного корня
2. экстракт солодкового корня
3. экстракт лакричного корня
4. белок куриного яйца

7. Оптимальное значение рН для студнеобразования пектина составляет

1. 1,1-2,5
2. 2,8-3,4
3. 3,6-3,8
4. 4,0-4,8

8. Пенообразователем в технологии пастилы и зефира является

1. соевый белок
2. яичный белок
3. казеин
4. желатин

9. При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы

1. тесто просолилось
2. тесто стало эластичным
3. тесто стало пышным
4. тесто увлажнилось

10. Разрыхляют тесто для блинчиков

1. биологическим способом
2. механическим способом
3. химическим способом
4. дрожжевым способом

11. Способ замеса пряничного теста -

1. опарный
2. безопарный

3. слоеный

4. сырцовый

12. Рассыпчатость песочного теста достигается введением в рецептуру большого количества

1. жира

2. молока

3. яиц

4. Сахара

13. Для бисквитного теста используют муку

1. с высоким содержанием клейковины

2. с низким содержанием клейковины

3. с высокой газообразующей способностью

4. с высокой сахарообразующей способностью

14. Для приготовления заварного теста используется

1. мука, соль, сахар, вода, яйца

2. сахар, жир, соль, мука, молоко

3. яйца, жир, соль, мука, вода

4. кислота, мука, жир, яйца

15. Количество слоев при слоении пресного слоеного теста составляет

1. 356

2. 256

3. 238

4. 338

16. Изделия из белково-воздушного теста выпекают при температуре

1. 160 – 170 °С

2. 100 – 110 °С

3. 200 – 210 °С

4. 250-270 °С

17. Муку для приготовления песочного теста используют с содержанием клейковины

1. 20-28 %

2. 30-35 %

3. 35-40 %

4. 40-45 %

18. В песочное тесто входят

1. мука, яйца, молоко, кислота, сахар
2. мука, жир, яйца, дрожжи
3. дрожжи, сахар, сметана, яйца, аммоний
4. жир, яйца, мука, сахар, химические разрыхлители

19. Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре

1. 100 - 130 °С
2. 250 - 270 °С
3. 200 - 240 °С
4. 190 - 220 °С

20. К изделиям из заварного теста относятся

1. профитроли, пирожное «Эклер», шу
2. пирожное «Эклер», пирожки, пончики
3. торты, грибки для украшений, волованы
4. слойки, шу, профитроли

### Вариант 3

1. Продукты для приготовления сдобного пресного теста:

1. мука, масло, кислота, сахар, яйца, кефир, сода
2. мука, масло, сахар, яйца, вода, кислота, сода
3. мука, масло, яйца, сметана, кислота, сода
4. мука, масло, яйца, сметана, кислота, дрожжи

2. Способ разрыхления сдобного пресного теста

1. химический
2. биологический
3. механический
4. опарный

3. Пищевую кислоту в сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят для

1. взаимодействия соды и лимонной кислоты, с целью разрыхления теста
2. придания кислого вкуса тесту
3. увеличения объема изделий
4. образования золотистой корочки при выпекании

4. Процессы, происходящие при выпечке изделий

1. денатурация белков, клейстеризация крахмала, расширение углекислого газа, декстринизация, карамелизация

2. набухание белков, выделение углекислого газа, декстринизация, карамелизация, образование клейковины

3. расширение газообразных продуктов, денатурация белков, клейстеризация крахмала, выделение влаги, клейстеризующимся крахмалом

4. испарение влаги с поверхности, интенсивное размножение дрожжей, денатурация белков, клейстеризация крахмала

5. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для

1. разрыхления

2. снижения упругих свойств теста

3. пенообразования

4. увеличения вязкости

6. Растяжимость и упругость теста, образование губчатого «каркаса» при замесе обусловлены наличием

1. минеральных компонентов

2. белковых компонентов

3. органических компонентов

4. жировых компонентов

7. Не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше

1. 100 °С

2. 55 °С

3. 40 °С

4. 20 °С

8. На водопоглотительную способность муки влияет ее

1. дисперсность

2. зольность

3. кислотность

4. крахмальность

9. Темнокрашенные вещества, образующиеся при взаимодействии редуцирующих сахаров с аминокислотами при выпечке, называются

1. декстринами

2. студнями

3. меланоидинами

4. коллоидами

10. Смесь сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром называется

1. конфи
2. пралине
3. франжипан
4. кули

11. Дрожжевой слоеный полуфабрикат не содержит:

1. яйцепродуктов
2. муки
3. сахара
4. дрожжей

12. Инвертный сахар получают при нагревании водного раствора сахарозы в присутствии

1. агар-агара
2. кислоты
3. жиров
4. белков

13. «Сухие духи» - это

1. синтетический ароматизатор
2. ванилин
3. смесь пряностей
4. гвоздика

14. Клейстеризация крахмала - это

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

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из сахара и

1. какао-масла
2. яичного белка
3. фруктовой подварки
4. миндаля



#### 16. Меланж - это

1. яичный порошок
2. замороженная смесь желтков и белков
3. диетические яйца
4. свежие яйца

#### 17. Мучные восточные изделия – это

1. пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
2. пралине, кандир, марципан
3. сдоба обыкновенная, арабская и египетская
4. волован, шу, профитроль

18. Процесс интенсивного вымешивания шоколадной массы при высоких температурах, в результате чего консистенция шоколада становится более однородной, а вкус – тающим, называется

1. темперирование
2. конширование
3. формование
4. поседение

#### 19. Алкалоид, содержащийся в шоколаде

1. кофеин
2. теобромин
3. никотин
4. соланин

20. Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого не менее 55 % общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33 % масла какао – это

1. молочный шоколад
2. горький шоколад
3. темный шоколад
4. шоколадное изделие

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

*Практическое занятие № 1. Расчет рецептур изделий из дрожжевого пресного, сдобного и слоеного сдобного теста*

*Задание:* Произвести расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий, рассчитать биологическую и энергетическую ценность единицы изделия, используя данные химического состава продуктов, в соответствии с вариантом по заданию преподавателя.

Разработать для конкретного вида изделия, по заданию преподавателя, рациональную технологическую схему производства, схему производственного контроля полуфабриката, параметров технологических процессов и качества готового продукта, включая методы контроля качества, согласно действующей нормативной документации.

*Контрольные вопросы:*

1. Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете? От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?
2. Как определяется готовность выброженной опары?
3. Что такое обминка теста? Для чего она необходима?
4. Какие процессы происходят при брожении теста?
5. Какие дефекты могут быть у изделий из дрожжевого теста? Как их можно устранить?
6. Как происходит разрыхление теста при приготовлении дрожжевого слоеного теста?
7. Какие способы слоения теста существуют?
8. Особенности технологий приготовления изделий из дрожжевого пресного, сдобного и слоеного сдобного теста.

*Практическое занятие № 2. Расчет рецептур изделий из бисквитного, слоеного пресного, песочного, заварного и воздушного теста*

*Задание:* Произвести расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий, рассчитать биологическую и энергетическую ценность единицы изделия используя

данные химического состава продуктов, в соответствии с вариантом по заданию преподавателя.

Разработать для конкретного вида изделия, по заданию преподавателя, рациональную технологическую схему производства, схему производственного контроля полуфабриката, параметров технологических процессов и качества готового продукта, включая методы контроля качества, согласно действующей нормативной документации.

*Контрольные вопросы:*

1. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
2. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
3. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
4. Особенности изготовления изделий из бисквитного теста.
5. Каковы особенности приготовления песочного теста?
6. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
7. Какие основные правила приготовления заварного теста?
8. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
9. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
10. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
11. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
12. Какие способы приготовления белкового теста?

Приложение № 3

к п. 3.3

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

*Лабораторная работа № 1: Анализ качества сырья, используемого в производстве*

*Задание по лабораторной работе:* Изучение и освоение методов оценки качества муки. Требования к качеству пшеничной хлебопекарной муки, в соответствии с нормативной документацией.

*Контрольные вопросы:*

1. Каковы различия в составе и свойствах белков и клейковины ржаной и пшеничной муки?
2. Как влияет углеводно-амилазный комплекс ржаной муки на качество хлеба?
3. Какие требования к химическому составу пшеничной муки предъявляет кондитерская промышленность?
4. Какая связь существует между цветом и качеством зерна?
5. Какая пшеница называется сильной, средней, слабой?
6. Какие методы определения количества и качества клейковины вы знаете?
7. Какие факторы влияют на выход и качество клейковины?
8. Назовите влажность муки, установленную ГОСТом?
9. Что такое базисная влажность муки?
10. Как определяется способность сортовой пшеничной муки к потемнению?
11. Какими методами определяют зольность и белизну муки, являющимися показателями сортности муки?

*Лабораторная работа № 2: Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого теста и изделий из него.*

*Задание по лабораторной работе:* Освоить технологию приготовления полуфабриката дрожжевого теста и изделий из него. Разработать технологическую схему производства и контроля качества конкретного вида изделия по заданию преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Особенности приготовления дрожжевого пресного теста?
2. Какие процессы происходят при брожении теста?

3. Какие дефекты могут быть у изделий из дрожжевого теста? Как их можно устранить?

4. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.

5. Параметры контроля режимов технологического процесса производства изделий из дрожжевого теста.

6. Нормативная и техническая документация, регламенты, используемые при производстве изделий из дрожжевого теста.

7. Пути совершенствования технологии производства изделий из дрожжевого теста.

*Лабораторная работа № 3. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого сдобного теста и изделий из него.*

*Задание по лабораторной работе:* Освоить технологию приготовления полуфабриката дрожжевого сдобного теста и изделий из него. Разработать технологическую схему производства и контроля качества конкретного вида изделия по заданию преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Особенности приготовления дрожжевого теста?

2. Безопарный и опарный способ приготовления дрожжевого теста.

3. Требования к качеству изделий из дрожжевого сдобного теста.

4. Параметры контроля режимов технологического процесса производства изделий из дрожжевого сдобного теста.

5. Нормативная и техническая документация, регламенты, используемые при производстве изделий из дрожжевого сдобного теста.

6. Пути совершенствования технологии производства изделий из дрожжевого сдобного теста.

*Лабораторная работа № 4. Разработка схем производства и контроля качества полуфабрикатов бисквитного и слоеного теста и изделий из него.*

*Задание по лабораторной работе:* Освоить технологию приготовления полуфабрикатов бисквитного и слоеного теста и изделий из них. Разработать технологическую схему производства и контроля качества конкретного вида изделия по заданию преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?

2. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?

3. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
4. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
5. Какие виды слоеного теста существуют?
6. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
7. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
8. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
9. Нормативная и техническая документация, используемая при производстве изделий из бисквитного и слоеного теста.
10. Пути совершенствования технологии производства изделий из бисквитного и слоеного теста.

*Лабораторная работа № 5. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката песочного и заварного теста и изделий из него.*

*Задание по лабораторной работе:* Освоить технологию приготовления полуфабрикатов песочного и заварного теста и изделий из них. Разработать технологическую схему производства и контроля качества конкретного вида изделия по заданию преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Каковы особенности приготовления песочного теста?
2. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
3. В чем отличие теста бризе от песочного?
4. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
5. Какие основные правила приготовления заварного теста?
6. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
7. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
8. Какие способы приготовления миндального теста?
9. Нормативная и техническая документация, используемая при производстве изделий из песочного и заварного теста.
10. Пути совершенствования технологии производства изделий из песочного и заварного теста.

*Лабораторная работа № 6. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.*

*Задание по лабораторной работе:* Освоить технологию приготовления полуфабрикатов воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них. Разработать технологическую схему производства и контроля качества конкретного вида изделия по заданию преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
2. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
3. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
4. Какие способы приготовления белкового теста?
5. Нормативная и техническая документация, используемая при производстве изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.
6. Пути совершенствования технологии производства изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Ассортимент и классификация теста, мучных и кондитерских изделий.
2. Характеристика сырья, используемого в производстве мучных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на качество готовых мучных и кондитерских изделий.
3. Тесто и способы его разрыхления.
4. Дрожжевое пресное тесто. Ассортимент продукции из дрожжевого пресного теста.
5. Особенности технологии производства изделий из дрожжевого пресного теста.
6. Дефекты продукции из дрожжевого пресного теста и их причины возникновения, способы устранения.
7. Технология дрожжевого сдобного и слоеного теста.
8. Ассортимент продукции из дрожжевого сдобного и слоеного теста.
9. Особенности технологии производства продукции из дрожжевого сдобного и слоеного теста. Дефекты изделий из дрожжевого сдобного и слоеного теста и их причины возникновения, способы устранения.
10. Пресное тесто. Ассортимент продукции из пресного теста.
11. Особенности технологии производства изделий из пресного теста.
12. Дефекты продукции из пресного теста и их причины возникновения, способы устранения.
13. Бисквитное тесто. Ассортимент продукции из бисквитного теста.
14. Особенности технологии производства изделий из бисквитного теста.
15. Дефекты изделий из бисквитного теста и их причины возникновения, способы устранения.
16. Слоеное тесто. Ассортимент продукции из слоеного теста.
17. Особенности технологии производства изделий из слоеного теста.
18. Дефекты изделий из слоеного теста и их причины возникновения, способы устранения. Песочное тесто. Ассортимент продукции из песочного теста.
19. Особенности технологии производства изделий из песочного теста.
20. Дефекты изделий из песочного теста и их причины возникновения, способы устранения. Заварное тесто. Ассортимент продукции из заварного теста.
21. Особенности технологии производства продукции из заварного теста.



22. Дефекты продукции из заварного теста и их причины возникновения, способы устранения. Белковое (воздушное) тесто. Ассортимент продукции из воздушного теста.
23. Особенности технологии производства продукции из воздушного теста.
24. Дефекты продукции из воздушного теста и их причины возникновения, способы устранения.
25. Особенности технологии мучных и кондитерских изделий функционального назначения.

**Примечания:**

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса.

Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя и предпоследняя цифра зачетной книжки. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Например, если шифр 010548, то контрольная работа должна содержать ответы на задания № 4, 14.

Таблица 3 - Варианты заданий

Предпоследняя цифра шифра зачетной книжки	Последняя цифра шифра зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,15,	2,12	3,13	4,14	13,5	6, 16	7,17	8, 18	9, 14	10, 1
1	11,24	12,24	13,23	14,22	15,21	20,6	19,7	18,1	19,2	20,3
2	21,4	22,5	6,14	24,7	8,15	9,14	10,2	20,2	12,3	13,4
3	14,5	15,6	16,7	17,8	18,9	14,5	15,6	16,3	17,1	18,5
4	1,16	2, 17	3,18	10,19	16,1	1,11	2,12	3,15	<b>4, 14</b>	5,15
5	11,6	12,24	23,3	11,22	15,8	11,6	24,7	23,9	14,22	21,9
6	18,4	22,5	6,19	24,7	20,8	21,4	22,5	23,6	24,7	23,8
7	14,9	15,8	16,7	17,6	18,5	14,4	15,3	16,2	9,17	18,8
8	1, 11	8,12	3,10	4,11	5,12	1, 13	2,14	3,15	4,16	5,17
9	23,18	24,19	23,17	22,8	21,2	11,19	24,4	23,5	22,6	21,7
0	21,3	5,9	6,20	12,7	15,8	21,4,	22,5	6,16	20,7	25,19

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к п. 4.2

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Ассортимент и классификация мучных и кондитерских изделий
2. Требования к качеству сырья для производства мучных и кондитерских изделий
3. Классификация и способы замеса теста
4. Технологические свойства муки, их влияние на качество готовой продукции
5. Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика
6. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом
7. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
8. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
9. Понятие упека, припека, выхода готовых изделий.
10. Приготовление бисквитного теста основным способом
11. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него
12. Технологический процесс приготовления воздушного теста
13. Технологический процесс приготовления миндально-орехового теста
14. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него
15. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него
16. Приготовление бисквитного теста холодным способом
17. Процессы, происходящие при брожении теста. Обминка: понятие, значение и количество
18. Особенности разделки теста для разных видов изделий
19. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность и температурный режим
20. Подготовка хлебобулочных изделий к выпечке. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки
21. Процессы, происходящие при выпечке сложных хлебобулочных изделий
22. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него
23. Технология приготовления вафельного теста
24. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способом
25. Характеристика пирожных и тортов, требования к качеству
26. Технология приготовления сырцового марципана
27. Технологический процесс приготовления желе на агаре и желатине
28. Технологический процесс приготовления помады
29. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами

- 
30. Технологический процесс приготовления крема «Шарлотт», «Новый», «Гляссе», их применение
  31. Технологический процесс приготовления белкового заварного крема, белкового крема на агаре, их применение
  32. Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке
  33. Технология приготовления карамели, украшения из карамели, виды карамельной массы
  34. Технология приготовления заварного марципана.
  35. Технология приготовления шоколадной глазури для глазирования поверхности тортов (кувертюр)
  36. Виды и технология изготовления посыпки для украшения мучных кондитерских изделий
  37. Украшения из помады, сахарных мастик и марципана
  38. Украшения из шоколада. Темперирование шоколада, понятие, назначение операции
  39. Классификация отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.