



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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе дисциплины)  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

# 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Дисциплина                               | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-1: Способен осуществлять управление качеством и безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья, совершенствовать и разрабатывать новый ассортимент продукции с заданными свойствами и составом;</p> <p>ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из растительного сырья.</p> | Технология хлеба и хлебобулочных изделий | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- факторы обеспечения конкурентоспособности производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать новые технологические решения, технологии хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- производить экспериментальные работы по освоению новых и совершенствованию существующих технологических процессов, и внедрению в производство новых видов хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения экспериментальных работ по освоению новых и совершенствованию существующих технологических процессов, и внедрению в производство новых видов хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul> |

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

## 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

| Система оценок | 2     | 3      | 4       | 5        |
|----------------|-------|--------|---------|----------|
|                | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |

| Критерий                                                                | «неудовлетвори-<br>тельно»                                                                                                                                      | «удовлетвори-<br>тельно»                                                                    | «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 полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект                                                                                                                                            |
| <b>2 Работа с информацией</b>                                           | Не в состоянии найти 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                                                               |
| <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 задачи | В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи, 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                                                                                               |

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен осуществлять управление качеством и безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья, совершенствовать и разрабатывать новый ассортимент продукции с заданными свойствами и составом

### Тестовые задания открытого типа:

1. Для выпечки хлеба лучше подходит \_\_\_\_\_ пшеничная мука первого сорта.

**Ответ: созревшая**

2. Кислотность хлеба измеряют в \_\_\_\_\_.

**Ответ: градусах**

3. Усушка больше у \_\_\_\_\_ хлеба.

**Ответ: подового**

4. Черствение хлеба связано со старением \_\_\_\_\_.

**Ответ: клейстеризованного крахмала**

5. Прибор для определения плотности солевого раствора при производстве хлеба и хлебобулочных изделий называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: ареометр**

6. Понижения кислотности в лечебном хлебе достигают \_\_\_\_\_ времени брожения опары и теста.

**Ответ: уменьшением**

7. Плотность раствора сахара в хлебопекарном производстве \_\_\_\_\_ г/см<sup>3</sup>.

**Ответ: 1,29**

8. Кислотность имеет ржаного теста \_\_\_\_\_<sup>0</sup>.

**Ответ: 9-12**

9. Потребительские свойства хлеба лучше сохраняются при температуре \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_<sup>0</sup>С и относительной влажности \_\_\_\_\_%.

**Ответ: 20-25, 75**

10. Способ, при котором все компоненты при приготовлении теста добавляются одновременно называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: безопарный**

11. По характеру замес бывает \_\_\_\_\_ и непрерывным.

**Ответ: периодическим**

**Тестовые задания закрытого типа:**

12. Влажность хлеба и хлебобулочных изделий определяют методом

1. Сокслета
2. рефрактометрическим
3. титрованием
4. **высушивания навески в сушильном шкафу**

13. В процессе остывания масса выпеченного хлеба

1. **уменьшается**
2. увеличивается
3. не изменяется

14. Химический состав муки определяет:

1. пищевую ценность;
2. хлебопекарные свойства;
3. энергетическую ценность;
4. **пищевую ценность и хлебопекарные качества**

15. Параметры хранения муки:

1. **Температура 18<sup>0</sup>С и влажность 70-75 %;**
2. Температура 19<sup>0</sup>С и влажность 70-75 %;
3. Температура 18<sup>0</sup>С и влажность 60-65 %;
4. Температура 20<sup>0</sup>С и влажность 60-70 %.

Компетенция ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из растительного сырья.

**Тестовые задания открытого типа:**

16. При расчете выхода хлеба учитывают следующие показатели: \_\_\_\_\_ муки и другого сырья, технологические затраты при выработке хлебобулочных изделий, технологические потери на складах, коммуникациях.

**Ответ: чистый расход**

17. Найти содержание муки в 100 кг теста из пшеничной муки I сорта влажностью 46 %. В рецептуру теста входят: 1,0 кг соли влажностью 3,5 %, 0,3 кг прессованных дрожжей влажностью 75 %. Влажность муки 14,5 %. Ответ округли до целого числа, приведи в кг.

**Ответ: 62**

18. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определённое количество водорастворимых веществ называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: клейстеризационной способностью**

19. Легче всего гидролизуется крахмал \_\_\_\_\_ муки.

**Ответ: пшеничной**

20. Сила муки определяется состоянием \_\_\_\_\_ комплекса.

**Ответ: белково-протеиназного**

21. Показатель, характеризующий соотношение в муке эндосперма и отрубей называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: зольность**

22. В зависимости от процентного соотношения компонентов опары бывают: густые, большие густые, жидкие, жидкие \_\_\_\_\_.

**Ответ: солёные**

23. Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: ферментная активность**

24. Набухшие нерастворимые в воде белки и зерна увлажненного крахмала составляют \_\_\_\_\_ теста.

**Ответ: твердую фазу**

25. Мелкоштучными называются булочные изделия массой \_\_\_\_\_ г и менее называются?

**Ответ: 200**

26. Форма пшеницы, полученная при ее скрещивании с рожью называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: тритикале**

27. Жидкая суспензия дрожжей в воде, полученная сепарированием культурной среды после размножения в ней дрожжей называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: дрожжевое молоко**

**Тестовые задания закрытого типа:**

28. Такие виды хлебобулочных изделий относятся к бараночным (несколько вариантов ответа):

1. сухари
2. баранки
3. макаронны
4. сушки
5. кексы
6. пряники

29. Установите соответствие:

| Определение                                               | Количество, не менее |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| 1) Норма содержания сырой клейковины в обойной муке       | А) 20%               |
| 2) Норма содержания сырой клейковины в крупчатке          | Б) 24%               |
| 3) Норма содержания сырой клейковины в муке высшего сорта | В) 22 %              |

**Ответ: 1 – А; 2 – В; 3 - Б**

**30. Установите соответствие**

| Нутриент                | Воздействие на организм                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Клетчатка            | А) Выводит из организма холестерина, связывает витамины и минеральные вещества |
| 2) Витамины             | Б) Активно участвует в обмене веществ, обладает энергетической ценностью       |
| 3) Органические кислоты | В) Обладает биологической активностью и участвуют в обмене веществ             |

**Ответ: 1 – А; 2 – В; 3 - Б**

**3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Преподаватель-разработчик - Альшевская М.Н., к.т.н., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

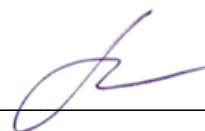
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 05 от 30 мая 2025 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская