



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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ТЕХНОЛОГИИ КОНДИТЕРСКИХ И САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ»

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

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 проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Технологии кондитерских и сахаристых изделий</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы технологии производства кондитерских и сахаристых изделий; - современные технологии приготовления десертов, сладких блюд и мучных изделий; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мучных, кондитерских и сахаристых изделий; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыки подбора технологических режимов приготовления мучных, кондитерских и сахаристых изделий; - приготовления авторских десертов и сладких блюд; - контроля параметров и режимов приготовления мучных, кондитерских и сахаристых изделий, десертов и сладких блюд на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.
- задания по контрольным работам (для заочной формы обучения).

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

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

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

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 Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	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 знаниями и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	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
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	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
4 Освоение стандартных алгоритмов	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи	В состоянии решать поставленные задачи	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	Не только владеет алгоритмом и понимает его осно-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
решения профессиональных задач	в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	в соответствии с заданным алгоритмом	заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	вы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Сухарные изделия имеют влажность _____ %.

Ответ: 8-14%

2. Для выпечки мучных изделий лучше подходит _____ пшеничная мука первого сорта.

Ответ: созревшая

3. Тесто, предназначенное для ручной разделки, готовят при более _____ температуре.

Ответ: низкой

4. Технологическая схема производства пряничных изделий включает подготовку сырья к производству, приготовление теста, формование, выпечку, охлаждение, _____, фасование, упаковывание и хранение.

Ответ: глазирование

5. При температуре _____ °С проводят высушивание навески при определении влажности мучных изделий.

Ответ: 130

6. Усушка больше у _____ хлеба.

Ответ: подового

7. Черствение мучных изделий связано со старением _____.

Ответ: клейстеризованного крахмала

8. Большое количество клетчатки содержится в _____ муке.

Ответ: цельнозерновой

9. Заварной способ изготовления пряников подразумевает предварительную заварку _____.

Ответ: муки

10. Мука, которая НЕ имеет способности к созреванию при отлежке _____.

Ответ: ржаная

11. Кислотность в мучных изделий определяют _____ методом.

Ответ: титриметрическим

12. Кислотность мучных изделий измеряют в _____.

Ответ: градусах

13. Прибор для определения плотности солевого раствора при производстве хлеба и хлебобулочных изделий называется _____.

Ответ: ареометр

14. В небольшом количестве сахар _____ брожение, в большом – _____.

Ответ: ускоряет; угнетает

15. Понижения кислотности в дрожжевом тесте достигают _____ времени брожения опары и теста.

Ответ: уменьшением

16. Клейковина теста образуется из белков _____ и глютеина.

Ответ: глиаина

17. Суть _____ способа разрыхления теста основана на деятельности дрожжей.

Ответ: биологического

18. Основное условие _____ разрыхления теста – это наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).

Ответ: механического

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

Ответ: сила муки

20. Окончательную расстойку тестовых заготовок проводят для релаксации и _____ объема.

Ответ: увеличения

21. Пенообразователем при производстве халвы является экстракт _____ корня.

Ответ: солодкового

22. Пенообразователем в технологии пастилы и зефира является _____.

Ответ: яичный белок

23. Темноокрашенные вещества, образующиеся при взаимодействии редуцирующих сахаров с аминокислотами при выпечке, называются _____.

Ответ: меланоидинами

Тестовые задания закрытого типа:

24. Расположите в правильной последовательности операции технологического процесса приготовления бараночных изделий:

- а) приготовление теста
- б) выпечка
- в) приготовление притвора или опары
- г) формование и расстойка изделий
- д) упаковывание и маркирование

- е) подготовка сырья
- ж) обварка и обсушка

Ответ: е, в, а, г, б, ж, д

25. Сырцовый способ изготовления пряников подразумевает

увеличение количества сахара в тесте

предварительную заварку муки

увеличение количества сахара в тесте и предварительную заварку муки

26. Этот вид пряников меньше подвержен высыханию в процессе хранения

с глазурью

без глазури

разницы в процессе хранения нет

27. Влажность хлеба и хлебобулочных изделий определяют методом

Сокслета

рефрактометрическим

титрованием

высушивания навески в сушильном шкафу

28. В процессе остывания масса выпеченного хлеба

уменьшается

увеличивается

не изменяется

29. Назовите основные способы разрыхления теста (несколько вариантов ответа):

опарный

биологический

химический

температурный

механический

холодный

30. Поставьте в соответствие название крема и сырье, являющееся его основой:

1 Англес

[1] яичные желтки

2 Шарлот

[2] сливки

3 Адвокат

[3] сливочное масло

Ответ: 1 – 1; 2 – 3; 3 – 2

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

Учебным планом для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы. Типовые темы контрольной работы:

1. Ассортимент и классификация теста, мучных и кондитерских изделий.
2. Характеристика сырья, используемого в производстве мучных и сахаристых 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 отделочных полуфабрикатов.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

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

Преподаватель-разработчик – Чернова А.В., к.т.н.

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

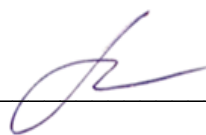
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская