



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Московский государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Принято на заседании
Ученого совета СОКИПТБ
(филиал)
Протокол № 3
От «27» сентября 2016г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОКИПТБ (филиал)

К.п.н.

А.В.Лёшина

сентября 2016г.



ФТД.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине « Спецкурс по видам профессиональной деятельности»

по направлению подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль подготовки:

«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация:

«бакалавр»

Форма обучения:

«очная, заочная»

Москва 2016г.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Спецкурс по видам профессиональной деятельности» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания (высшее образования)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г № 211 учебного плана по основной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания».

Фонд оценочных средств по дисциплине «Современное состояние отрасли» обучающихся по основной образовательной программе разработан рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., Лешина М.А., к.э.н., Кучерова Е.Н. к.э.н.,

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы

ученая степень, ученое звание, должность
к.т.н.



(подпись)

Л.Н. Степаненкова

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология хлеба» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе обсужден и утвержден на заседании кафедры: «Технология продуктов питания и экспертизы товаров»

Протокол № 1 от «29» августа 2016 года

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология хлеба»
утверждению представителями организаций-работодателей:

рекомендован к

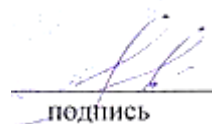
Наименование организации-работодателя
должность ОАО «Вяземский
хлебокомбинат, директор



Антонова Н.Н.

(подпись)

Наименование организации-работодателя
должность МО «Вяземский район»
специалист отдела потребительского рынка



подпись

Баврина Л. И.

Заведующий кафедрой

учена степень, ученое звание
к.т.н.



(подпись)

Л.Н. Степаненкова

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств
по дисциплине «Спецкурс по видам профессиональной деятельности»

Темы	Компетенции по каждой теме (РП)	Оценочные средства*
<p>Модуль 2. Сырье хлебопекарного производства</p> <p>Цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоить метод проведения пробной лабораторной выпечки для оценки хлебопекарных свойств муки; - освоить дополнительные методы оценки качества хлебобулочных изделий. <p>Цель -</p> <p>изучить влияние хлебопекарных дрожжей, поваренной соли, жировых и сахаристых продуктов на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реологические свойства теста; - подъемную сил теста; - режим разделки и выпечки; - органолептические и физико-химические показатели изделий. 	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ПК-24 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<ol style="list-style-type: none"> 1. Практические работы. 2. Тесты 3. Вопросы к зачету
<p>Модуль 3. Приготовление теста</p> <p>Цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить современные способы приготовления пшеничного теста; - оценить преимущества и недостатки способов приготовления теста. <p>Цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить современные ускоренные способы приготовления; - оценить преимущества и недостатки различных ускоренных способов приготовления теста в условиях предприятий среднего и малого бизнеса. 	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ПК-24 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-32 ПК-33	
<p>Модуль 6. Качество хлебобулочных изделий</p> <p>Цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с технологическими приемами улучшения качества изделий; 	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-	

<p>- сравнить влияние отдельных хлебопекарных улучшителей на свойства теста и качество изделий.</p> <p>Цели:</p> <p>- ознакомиться с дефектами изделий, вызванными нарушением режима замеса и брожения теста, разделки и выпечки;</p> <p>- приобретение умения определять причины появления тех или иных дефектов хлебобулочных изделий.</p> <p>Цели:</p> <p>- ознакомиться с дефектами изделий, вызванными низким качеством муки и хлебопекарных дрожжей;</p> <p>- изучить возможность улучшения качества хлеба из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.</p>	<p>11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ПК-24 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-32 ПК-33</p>	
<p>Курс в целом</p>		<p>Промежуточная аттестация (экзамен)</p>

<p>ОПК-1</p>	<p>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>знать: сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны;</p> <p>уметь: работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, использовать законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны</p> <p>владеть: навыками соблюдения требований информационной безопасности</p>
<p>ОПК-2</p>	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления</p> <p>уметь: находить организационно-управленческие решения</p> <p>владеть: навыками организационной и исследовательской работы</p>
<p>ОПК-3</p>	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой</p>	<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала</p> <p>уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства</p>

	продукции и услуг установленным нормам	владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности труда
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;</p> <p>владеть: методами оценки параметров производственного микроклимата</p>
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>уметь: применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности</p> <p>владеть: методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности</p>
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля</p> <p>уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП</p> <p>владеть: методами оценки результативности системы контроля деятельности производства</p>
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала</p> <p>уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства</p> <p>владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности труда</p>

ПК-9	<p>готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей уметь: предъявлять требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности владеть: методами аттестации работников по вопросам безопасности</p>
ПК-10	<p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>знать: основы торговой деятельности уметь: организовывать процессы товародвижения владеть: методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания</p>
ПК-11	<p>способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>знать: основы психологии, профессиональные функции работников уметь: использовать мотивационные программы владеть: навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>
ПК-12	<p>способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять</p>	<p>знать: профессиональные функции работников, основы управления уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять руководство владеть: навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения</p>

	взаимодействие между членами команды	
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<p>знать: основы организации производства и управления</p> <p>уметь: использовать полученные знания для управления персоналом и организации производства</p> <p>владеть: методами учета и анализа в организации управления и обеспечения производства</p>
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<p>знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>уметь: использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений</p>
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>знать: современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка;</p> <p>уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>владеть: навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка</p>
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и	<p>знать: бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p> <p>владеть: методами планирования,</p>

	риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	экономического анализа, финансового аудита
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	<p>знать: структуру биосферы; экосистемы; взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права</p> <p>уметь: организовывать ресурсосберегающее производство; осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий</p> <p>владеть: навыками организации ресурсосберегающих технологий в производстве продукции общественного питания</p>
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>знать: средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>уметь: планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>владеть: элементарными приемами и навыками при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p>знать: нормативно-правовые документы торговой деятельности</p> <p>уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>владеть: методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг</p>
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p>знать: основы психологии, профессиональные функции работников</p> <p>уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников</p> <p>владеть: навыками использования информации для мотивации и стимулирования работников, методами коммуникации</p>
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального	<p>знать: должностные обязанности работников</p> <p>уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения</p>

	уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	владеть: навыками составления обучающих и аттестационных программ
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p>знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>уметь: использовать полученные знания для оценки финансового состояние предприятия питания</p> <p>владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания</p>
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p>знать: основы психологии и деловых отношений, организации производства и управления</p> <p>уметь: проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду</p> <p>владеть: современными методами управления и организации производства</p>
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>знать: фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;</p> <p>уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований, делать выводы</p> <p>владеть: методами исследований, характерных для профессиональной области и методами их анализа, методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;</p>
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую	<p>знать: современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктовпитания;</p>

	информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>уметь: анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований</p> <p>владеть: методологией поиска и использования научно-технической информации</p>
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<p>знать: метрологические принципы инструментальных измерений</p> <p>уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</p> <p>владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования</p> <p>уметь: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями - проектировщиками, контролировать качество их работ</p> <p>владеть: навыками планировки и оснащения предприятий питания</p>
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию)	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли,</p> <p>уметь: составлять техническое задание на выполнение определённого вида технических работ, читать чертежи, проверять правильность подготовки технологического проекта</p> <p>владеть: навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования</p>

	помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования</p> <p>уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>владеть: методами оценки технологических проектов</p>
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	<p>знать: основы индустрии питания и гостеприимства</p> <p>уметь: осуществлять расчеты технико-экономических показателей предприятия</p> <p>владеть: методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач</p>
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	<p>знать: основы маркетинга, рекламной и коммерческой деятельности</p> <p>уметь: планировать маркетинговые мероприятия и рекламные акции</p> <p>владеть: творческим мышлением, методами анализа, навыками маркетинговой работы и экономического анализа производства продукции питания</p>

ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	знать современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания уметь применять маркетинговые мероприятия для организации торгово-технологических процессов владеть: методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.	знать: основы маркетинга и торговой деятельности уметь: работать с поставщиками владеть: навыками проведения маркетинговых исследований

Оценочные средства:

Средства для оценки текущей аттестации – проблемно-тематический курс (ПТК), практические занятия, интернет-коллоквиумы .

Средства для оценки промежуточной аттестации – тесты, вопросы к зачету(экзамену), тематика курсовых работ.

Перечень оценочных средств

по дисциплине «Спецкурс по видам профессиональной деятельности»

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в	Методы оценки результатов
---	----------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------

			ФОС	
1	Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний обучающегося путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовые задания	электронный
2	Вопросы зачета	Средство контроля, позволяющее дифференцировано оценить уровень подготовки студента.	Перечень вопросов	экспертный

1. ТЕСТЫ

Комплект тестов (тестовых заданий)

по дисциплине «Технология хлеба»

1. В основу классификации ассортимента хлебобулочных изделий положены
 - а) рецептурные компоненты; в) влажность изделий;
 - б) внешний вид изделий; г) масса изделий.
2. К сдобным хлебобулочным изделиям относится
 - а) сайки горчичные из пшеничной муки 1 сорта, с содержанием по рецептуре 4% сахара-песка;
 - б) плюшка московская, с содержанием по рецептуре 14% масла сливочного и 22% сахара-песка.
3. К булочным изделиям относятся
 - а) батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,5 кг;
 - б) батоны из пшеничной муки второго сорта, массой 0,5 кг;
 - в) калач саратовский из пшеничной муки первого сорта, массой 0,75 кг.
4. К группе изделий пониженной влажности относятся
 - а) батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта;
 - б) сушки лимонные из пшеничной муки высшего сорта;
 - в) бублики простые из пшеничной муки первого сорта.
5. Содержание сахара и жира в сдобных изделиях
 - а) 14% и более к массе муки;
 - б) 10% и менее к массе муки.
6. Основные этапы процесса производства хлебобулочных изделий включают
 - а) подготовку сырья к пуску в производство;
 - б) приготовление теста;
 - в) разделку теста;

- г) предварительную расстойку тестовых заготовок.
7. К основным видам сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся
- а) мука;
 - б) вода;
 - в) дрожжи;
 - г) сахарный раствор.
8. Назначение операции закатки тестовых заготовок
- а) придание определенной формы тестовым заготовкам;
 - б) улучшение реологических свойств теста.
9. К дополнительным видам сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся
- а) вода;
 - б) маргарин;
 - в) сахарный раствор.
10. Цель предварительной расстойки тестовых заготовок
- а) релаксация;
 - б) увеличение объема.
11. Хлебопекарные прессованные дрожжи нуждаются в активации, если их подъемная сила
- а) 70 минут;
 - б) 90 минут.
12. При приготовлении формового хлеба из пшеничной муки 1 сорта предпочтительно использовать
- а) прессованные дрожжи;
 - б) жидкие дрожжи.
13. Более экономически выгодным считается хранение муки
- а) бестарно, в силосах;
 - б) тарно, в мешках.
14. Количество воды вносимое при замесе теста зависит
- а) от сорта муки;
 - б) выхода муки;
 - в) влажности муки;
 - г) от содержания в тесте сахара и жира.
15. Для определения силы муки применяются методы
- а) растяжимости клейковины;
 - б) пробной лабораторной выпечки.
16. Набухание коллоидов муки происходит в результате
- а) физических процессов;
 - б) коллоидных процессов;
 - в) биохимических процессов.
17. При брожении теста протекают процессы
- а) микробиологические;
 - б) коллоидные;
 - в) биохимические;

г) физические.

18. Основную роль в процессе длительного брожения полуфабрикатов играют

а) собственные сахара муки;

б) сахара, полученные под действием ферментов муки;

в) сахара, внесенные по рецептуре.

19. При приготовлении теста из пшеничной муки преобладает тип брожения

а) спиртовое;

б) молочнокислое;

в) ацетонобутиловое.

20. Виды дрожжей сахаромицетов принимающие участие в брожении теста из ржаной муки

а) *Sacharomyces cerevisiae*;

б) *Sacharomyces minor*.

2. Перечень зачетных вопросов и критерии оценки ответа на зачет по дисциплине «Технология хлеба»

1. Назовите характеристику группового ассортимента хлебобулочные изделий.

2. Какие изделия входят в ассортимент хлеба из ржаной муки и из смеси разных сортов муки?

3. Какие изделия относятся к группе сдобных хлебобулочных изделий?

4. Назовите изделия бараночные.

5. Чем отличаются изделия сухарные: сухари, гренки и хрустящие хлебцы?

6. Назовите изделия булочные.

7. Назовите этапы процесса производства хлебобулочных изделий.

8. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.

9. Какие операции входят в понятие “разделка теста”?

10. Назначение предварительной (промежуточной) расстойки.

11. Назовите технологические параметры в шкафах окончательной расстойки.

12. С какой целью производят обминку теста?

13. Какие виды хлебопекарных помолов мягкой пшеницы осуществляются в России?

14. Какие основные отличительные показатели качества различных сортов пшеничной хлебопекарной муки?

15. Какие новые сорта пшеничной муки разработаны в последние годы и характеристика основных показателей их качества?

16. Чем отличается химический состав муки пшеничной в зависимости от сорта?

17. Какими хлебопекарными свойствами обуславливается качество пшеничной муки?
18. Характеристика газообразующей способности муки пшеничной и факторы её определяющие.
19. В чем заключается сущность понятия «сила» муки и характеристика муки в зависимости от различной силы муки?
20. От каких факторов зависит сила муки и их характеристика?
21. В чем заключаются причины потемнения муки в процессе приготовления хлеба?
22. Какие виды хлебопекарных помолов ржи применяются на мельницах России?
23. В чем заключается различие химического состава муки ржаной хлебопекарной в зависимости от сорта муки?
24. Чем отличаются свойства углеводно-амилазного и белково-протеиназного комплексов ржаной муки от пшеничной муки?
25. Значение показателей цвета и крупности ржаной муки в определении её хлебопекарных свойств.
26. Каковы особенности хлебопекарных свойств зерна тритикале, отличия химического состава тритикалевой муки от муки пшеничной и ржаной?
27. Какие процессы протекают при замесе пшеничного теста?
28. Каковы критерии оценки готовности пшеничного и ржаного теста к разделке – органолептические, реологические, биохимические?
29. Виды заквасок из ржаной муки.
30. Особенности приготовления теста из ржаной и ржано-пшеничной муки на заквасках (большой, жидкой).
31. Сущность механической обработки теста при замесе: усиленная механическая обработка теста и интенсивный замес, влияние технологических факторов (количество дрожжей, жира, сахара, улучшителей окислительно-восстановительного действия и др.) на уровень удельной работы замеса теста.
32. Виды заварок, цель применения.
33. Характеристика опарного и безопарного способов приготовления теста. Особенности приготовления теста на опарах различной влажности (густой, большой густой и жидкой опаре).
34. Какие ускоренные способы приготовления пшеничного теста разработаны и используются на хлебопекарных предприятиях России?

Критерии оценки для экзамена:

- 5 баллов выставляется студенту, показавшему всестороннее, систематизированное, глубокие знания учебной дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и аргументированное обоснование ответов;
- 4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученное знание на практике, но допускает в ответе или в решении некоторые неточности;

- 3 баллов выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, частичные нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы;
- 2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Практические работы

Практическая работа 1.

Тема: Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной лабораторной выпечки. Определение хлебопекарной способности ржаной муки (ее автолитической активности) по экспресс- выпечке шарика теста и числу падения.

Цель работы:

- определение хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной лабораторной выпечки. Освоение методики проведения пробной лабораторной выпечки путем приготовления теста из пшеничной муки безопасным способом;
- проведение расчетов количества и температуры воды для замеса теста;
- освоение методов оценки качества выпеченных проб хлеба,
- определение автолитической активности ржаной муки по содержанию водорастворимых веществ в мякише шарика и ЧП (числу падения).

Задание

Подготовить отчет о выполнении работы.

Требования к отчету

1. Отчет не копируется дословно из первоисточника, а представляет собой новый вторичный текст, создаваемый в результате осмысленного обобщения материала первоисточника;
2. При написании отчета следует использовать только тот материал, который отражает сущность темы;
3. Изложение должно быть последовательным и доступным для понимания докладчика и слушателей;
4. Отчет может быть с иллюстрациями, таблицами, если это требуется для полноты раскрытия темы;
5. Обязательны выводы и заключения по работе.

Требования к оформлению отчета

Отчет должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным (шрифт Times New Roman, 14 пт.). Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста по ширине. Разрешается

использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание. Перенос слов недопустим! Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивать заголовки не допускается. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).

Практическая работа 2.

Тема: Способы приготовления пшеничного теста.

Цель работы:

- изучение влияния способов приготовления пшеничного теста на свойства полуфабрикатов и качество хлеба;
- приобретение навыков проведения лабораторной выпечки хлеба из пшеничной муки высшего сорта с приготовлением теста безопарным, ускоренным и опарным (на большой густой, густой и жидкой опаре) способами;
- освоение расчетов производственных рецептур опары и теста;
- освоение методов анализа органолептических и физико-химических показателей качества опары, теста и хлеба.

Задание

Подготовить отчет о выполнении работы.

Требования к отчету

1. Отчет не копируется дословно из первоисточника, а представляет собой новый вторичный текст, создаваемый в результате осмысленного обобщения материала первоисточника;
2. При написании отчета следует использовать только тот материал, который отражает сущность темы;
3. Изложение должно быть последовательным и доступным для понимания докладчика и слушателей;
4. Отчет может быть с иллюстрациями, таблицами, если это требуется для полноты раскрытия темы;
5. Обязательны выводы и заключения по работе.

Требования к оформлению отчета

Отчет должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть

черным (шрифт Times New Roman, 14 пт.). Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста по ширине. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание. Перенос слов недопустим! Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивать заголовки не допускается. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).

