

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:42:20
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной
карьеры
(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема № 1. Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса

УК-3:

1. Изучить особенности обучения в среднеспециальных учебных заведениях, занимающихся выпуском технологов пищевых производств.
2. Изучить особенности обучения технологов пищевых производств в других высших учебных заведениях.
3. Что представляет собой дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры».
4. Какова цель дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?
5. Каковы основные задачи дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?

Тема № 2. Квалификационная характеристика выпускника

УК-3:

1. Основные обязанности технолога макаронного производства.
2. Основные обязанности технолога хлебопекарного производства.
3. Основные обязанности технолога кондитерского производства.
1. Что включают в себя обязанности выпускника?
2. Назовите основные виды деятельности технолога.
3. Каковы профессиональные требования к выпускнику?
4. Каковы возможности продолжения обучения выпускника в университете?

Тема №3. Основы информационной культуры

УК-9:

1. Периодические издания хлебопекарной отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа.
2. Периодические издания кондитерской отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа.
3. Периодические издания макаронной промышленности, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа.
4. Что такое библиография?
5. Что включают в себя правила пользования библиотечной системой университета?
6. Что такое «библиографическое описание» и «библиографическая ссылка».
7. Каковы особенности оформления учебников и учебных пособий?
8. Как оформляются источники из журналов?
9. Каковы правила оформления интернет-источников?

Тема №4. Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности

УК-6:

1. Какова сущность и значимость пищевой промышленности в России?

2. Назовите основные направления развития хлебопекарной промышленности в России.
3. Назовите основные направления развития кондитерской промышленности;
4. Назовите основные направления развития макаронной промышленности в России.

Тема №5. Основные понятия в области пищевых производств

УК-6:

1. В чем состоит отличие технологического процесса от технологической операции?
2. Что собой представляет технологический режим? К чему приводит его нарушение?
3. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов хлебобулочных изделий.
4. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов кондитерских изделий.
5. Что такое «технология»?
6. Что такое «пищевые продукты» и «обогащенные пищевые продукты»?
7. Что представляет собой процесс производства пищевых продуктов?
8. Что такое технологический процесс? Чем он отличается от технологического режима?
9. Что собой представляет технологическая схема?

Тема № 6. Нормативно-техническая документация (НТД) на пищевые продукты

УК:6

1. Что такое стандартизация?
2. Что такое стандарт?
3. Назовите основные виды НТД, определяющей требования к объектам стандартизации;
4. Что такое качество продукции? Назовите требования к качественной продукции.
5. Что собой представляет Закон Российской Федерации «О стандартизации»?
6. Какие стандарты действуют в Российской Федерации на хлебобулочные изделия?
7. Какие стандарты действуют в Российской Федерации на макаронные изделия?
8. Какие стандарты действуют в Российской Федерации на кондитерские изделия?

Тема №7. Основы технологии хлебобулочных изделий

УК-6:

1. Что включает в себя ассортимент хлебобулочных изделий?
2. Назовите признаки классификации хлебобулочных изделий.
3. Что относится к основному сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?
4. Что относится к вспомогательному сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?
5. Какие требования предъявляются к сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?
6. В чем заключается отличие формового хлебобулочного изделия от подового?
7. Что включает в себя ассортимент хлебных изделий пониженной влажности?
8. Что относится к основному сырью, а что к дополнительному при производстве хлебобулочных изделий?

Тема №8. Основные сведения о производстве сахаро-бараночных изделий

УК-6:

1. История происхождения сухарных изделий.
2. История происхождения бараночных изделий.
3. История производства сдобных сухарей.
4. История производства сушек.
5. История производства баранок.
6. Что включает в себя ассортимент сухаро-бараночных изделий?
7. Каковы особенности производства сдобных сухаро-бараночных изделий?
8. Каковы особенности производства простых сухаро-бараночных изделий?

Тема №9. Основы производства мучных кондитерских изделий

УК-6:

1. Что такое мучные кондитерские изделия?
2. В чем заключается отличие крекера от галет?
3. Что включает в себя ассортимент печенья?
4. Какое самое калорийное мучное кондитерское изделие?
5. Что включает в себя ассортимент мучных восточных сладостей?
6. Что включает в себя ассортимент пряничных изделий?
7. Особенности технологии производства вафель.
8. Особенности технологии производства пряничных изделий.
9. Особенности производства кексов.
5. Технология производства мучных восточных сладостей (одного из видов).

Тема №10. Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых

УК-6:

1. Что собой представляют сахаристые кондитерские изделия?
2. Что включает в себя ассортимент сахаристых кондитерских изделий?
3. Что включает в себя ассортимент драже?
4. Что относится к восточным сладостям?
5. Какие этапы включает в себя технология производства карамели?
6. Технология производства халвы подсолнечной.
7. Особенности производства конфет.
8. Особенности производства ириса.
9. Особенности производства мармелада.
10. Технология производства драже.

Тема №11. Основные сведения о технологии макаронного производства

УК-6:

1. Что собой представляют макаронные изделия?
2. Что включает в себя ассортимент макаронных изделий?
3. Что положено в основу классификации макаронных изделий?
4. Какие этапы включает в себя технология производства макаронных изделий?
5. Что относится к основному и дополнительному сырью, используемому в производстве макаронных изделий?
7. Изучите технологическое оборудование, применяемое в производстве макаронных изделий.
8. Изучите виды упаковочных материалов, применяемых для упаковывания макаронных изделий.
9. Изучите условия хранения макаронных изделий

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

УК-6:

1.1. В зависимости от рецептуры вырабатывают _____ молочный, на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, _____ с желатиновой массой.

- а) ирис;
- б) шоколад;
- в) щербет.

1.2. В зависимости от сорта муки макаронные изделия могут быть

- а) высшего и 1 сортов;
- б) высшего, 1 и 2 сортов;
- в) 1 и 2 сортов.

1.3. В зависимости от структуры и консистенции _____ подразделяют на литой полутвердый, тираженный, полутвердый, мягкий и тягучий.

- а) ирис;
- б) мармелад.

1.4. В зависимости от формы существуют следующие виды макаронных изделий:

- а) трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные изделия;
- б) нитеобразные, лентообразные и фигурные изделия;
- в) трубчатые, лентообразные и фигурные изделия.

1.5. Срок годности свежей барды

- а) 1 сутки;
- б) 2 суток;
- в) 3 суток;
- г) 10 дней.

1.6. Как называется полисахарид, продукт гидролиза крахмала?

- а) декстрин;
- б) крахмал;
- в) гликоген;
- г) инулин.

1.7. Как называется структурный полисахарид клеточных стенок растений?

- а) целлюлоза;
- б) крахмал;
- в) гликоген;
- г) инулин.

1.8. Как называются полисахариды растений семейства бобовых, такие как гуаран и камедь рожкового дерева?

- а) галактоманнаны;
- б) глюкоманнан;
- в) амилоиды;
- г) инулин.

1.9. Пектин – это ...

- а) склеивающее вещество растительного происхождения;
- б) склеивающее вещество животного происхождения;
- в) вещество растительного происхождения;
- г) не склеивающее вещество растительного происхождения.

1.10. Соли и эфиры лимонной кислоты называются:

- а) цитраты;
- б) малаты;
- в) тартраты;
- г) сукцинаты.

1.11. Кислота, которую получают синтетическим путем из малеиновой кислоты называется:

- а) яблочная кислота;
- б) молочная кислота;
- в) уксусная кислота;
- г) лимонная кислота.

1.12. Соли и эфиры яблочной кислоты называются:

- а) малаты;
- б) цитраты;
- в) тартраты;
- г) сукцинаты.

1.13. Продукт переработки отходов виноделия называется ...

- а) винная кислота;
- б) уксусная кислота;
- в) молочная кислота;
- г) яблочная кислота.

1.14. Соли и эфиры винной кислоты называются ...

- а) тартраты;
- б) цитраты;
- в) малаты;
- г) сукцинаты.

1.15. Побочный продукт производства адипиновой кислоты называется ...

- а) янтарная кислота;
- б) молочная кислота;
- в) уксусная кислота;
- г) винная кислота.

1.16. Срок годности сушеной барды

- а) 6 месяцев;
- б) 8 месяцев;
- в) 10 месяцев;
- г) 12 месяцев.

1.17. Соли и эфиры янтарной кислоты получили название ...

- а) сукцинаты;
- б) цитраты;
- в) малаты;
- г) тартраты.

1.18. Отход пивоваренного производства называется ...

- а) дробина;
- б) отруби;
- в) патока;
- г) мезга.

1.19. Какими витаминами богаты дрожжи?

- а) витаминами группы В;
- б) витаминами А, С;
- в) витаминами В12, К;
- г) витаминами Е, К.

1.20. Срок хранения дрожжей –

- а) 6 месяцев;

- б) 8 месяцев;
- в) 10 месяцев;
- г) 12 месяцев.

1.21. Ферменты – это ...

а) высокомолекулярные вещества белковой природы, выполняющие функции катализаторов;

б) низкомолекулярные вещества белковой природы, выполняющие функции катализаторов;

в) высокомолекулярные вещества небелковой природы, выполняющие функции катализаторов;

г) низкомолекулярные вещества небелковой природы, выполняющие функции катализаторов.

1.22. На какие группы делятся ферменты?

а) пищеварительные, пищевые, метоболические;

б) пищеварительные и пищевые;

в) пищевые и метоболические;

г) пищеварительные и метоболические.

1.23. Полисахариды – это ...

а) аморфные вещества, не растворяются в спирте и неполярных растворителях;

б) аморфные вещества, которые растворяются в спирте и неполярных растворителях;

в) аморфные вещества, не растворяются в спирте;

г) аморфные вещества, которые растворяются в неполярных растворителях.

1.24. Назовите полисахарид, откладываемый как энергетический запас в растительных тканях

а) крахмал;

б) декстрин;

в) гликоген;

г) инулин.

1.25. В соответствии с государственными стандартами кондитерские изделия подразделяются в зависимости от применяемого сырья на группы:

а) сахарные кондитерские изделиямучные кондитерские изделия;

б) сахаристые кондитерские изделиямучные кондитерские изделия;

в) сахарные кондитерские изделия, фруктовые кондитерские изделиямучные кондитерские изделия.

1.26. _____ - изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей (изюм, орехи, цукаты).

а) кексы и ромовая баба;

б) торты;

в) пирожные.

1.27. _____ имеют форму кольца или овала и круглое сечение.

а) бараночные изделия;

б) бублики;

в) баранки.

1.28. _____ обладают преимущественно мягкой консистенцией и изготавливаются на сахарной основе; отличаются большим разнообразием по составу, отделке, вкусу.

а) конфеты;

б) карамель с начинкой;

в) восточные сладости.

1.29. _____ отличается высоким содержанием жира, имеет слоистую и хрупкую структуру.

- а) крекер;
- б) галеты;
- в) затяжное печенье.

1.30. _____ отличаются высоким содержанием сахара, жира и яиц (яйце-продуктов) и низким содержанием влаги и являются сдобными изделиями; изготавливаются преимущественно из пшеничной муки, но имеются изделия из муки ржаной, овсяной, могут содержать кукурузную, соевую муку.

- а) мучные кондитерские изделия;
- б) сдобные булочные изделия;
- в) мучные восточные сладости.

1.31. _____ представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.

- а) драже;
- б) карамель;
- в) леденцовый медальон.

1.32. _____ представляет собой массу, сваренную из сахара и патоки на молоке или молочных продуктах или продуктах, содержащих белки (ядра орехов, арахис, кунжут, соя и др.) с добавлением жиров, с введением или без введения желатиновой массы (желатин, декстрин, глицерин).

- а) ирис;
- б) молочный шоколад;
- в) щербет.

1.33. _____ представляют собой изделия типа печенья, содержащие дробленые и целые ядра орехов, сухофрукты, цукаты и пряности.

- а) мучные восточные сладости;
- б) мучные кондитерские изделия.

1.34. Сухарные изделия делятся на:

- а) простые и сдобные;
- б) сладкие и несладкие;
- в) простые и сложные.

1.35. Какие два понятия объединяет слово наука?

- а) техника и наука;
- б) искусство и учение;
- в) ремесло и наука;
- г) учение и наука.

1.36. Что применяют в качестве сырья в различных отраслях пищевой промышленности?

- а) сахар, вода, дрожжи, крахмал и крахмалопродукты, жиры;
- б) сахар, вода;
- в) крахмал и крахмалопродукты;
- г) дрожжи, жиры.

1.37. По каким признакам классифицируют сырье

а) по консистенции, преобладанию какого-либо химического вещества, целевому назначению

- б) по консистенции;
- в) по целевому назначению;
- г) по преобладанию какого-либо химического вещества.

1.38. По какому признаку классифицируют сырье в бродильной отрасли производства?

- а) по содержанию углерода;

- б) по содержанию крахмала;
- в) по содержанию дрожжей;
- г) по содержанию амилазы.

1.39. На какие виды подразделяется сырье?

- а) крахмалсодержащее, сахаросодержащее, содержащее клетчатку специфическое
- б) крахмалсодержащее, содержащее клетчатку;
- в) сахаросодержащее, специфическое;
- г) крахмалсодержащее и специфическое.

1.40. Какой крахмал получают из корня бобовой культуры кассавы (маниоки)?

- а) тапиоковый;
- б) картофельный;
- в) рафинированный;
- г) модифицированный.

1.41. Сыпучесть это:

- а) способность зерна перемещаться под собственным весом;
- б) способность зерна изменять место положение;
- в) способность зерна к перемещению;
- г) способность зерна оставаться в исходном положении.

1.42. К молекулярно-дисперсным системам относятся:

- а) растворы неэлектролитов: глюкозы, мочевины, спирта, сахарозы;
- б) растворы электролитов: глюкозы, мочевины, спирта, сахарозы;
- в) растворы глюкозы, мочевины, спирта, сахарозы;
- г) растворы спирта, сахарозы.

1.43. Какую кислоту используют при хранении зерна?

- а) пропионовую кислоту;
- б) уксусную кислоту;
- в) муравьиную кислоту;
- г) яблочную кислоту.

1.44. К какому роду относятся бактерии вызывающие пропионово-кислое брожение?

- а) *Propionibacterium*;
- б) *Pseudomonas*;
- в) *Aspergillus*;
- г) *Zygomonas*.

1.45. Обменные процессы, в которых участвуют минеральные вещества -

- а) водно-солевой и кислотно-щелочной;
- б) водно-солевой;
- в) кислотный;
- г) кислотно-щелочной.

1.46. Пищевые добавки - это

а) вещества, которые вносят в пищевые продукты для выполнения ими определенных функций;

- б) вещества, которые вносят в пищевые продукты;
- в) группа веществ природного происхождения получаемых искусственным путем;
- г) вещества, не влияющие на качество пищевых продуктов.

1.47. Укажите период начала применения пищевых добавок:

- а) конец XIX в;
- б) конец XX в;
- в) начало XX в.

1.48. Зерно крупяных культур отличается по:

- а) форме, размерам, строению;
- б) форме;

- в) по размеру;
- г) по строению.

1.49. Важное свойство зерна:

- а) прочность связи наружных пленок и ядра;
- б) 1,4-связи;
- в) содержания белков;
- г) содержания углеводов.

1.50. Пленчатость зерна - это?

- а) отношение количества оболочек к общему количеству необрушенного зерна, выраженное в процентах;
- б) отношение количества оболочек к общему количеству зерна, выраженное в процентах;
- в) отношение количества оболочек к общему количеству обрушенного зерна, выраженное в процентах;
- г) количество оболочек зерна.

1.51. Назовите культуру, у которой наиболее высокое содержание пленок:

- а) овес;
- б) ячмень;
- в) просо;
- г) гречиха.

1.52. Белки это:

- а) высокомолекулярные природные полимеры, молекулы которых построены из остатков аминокислот;
- б) высокомолекулярные природные полимеры;
- в) низкомолекулярные природные полимеры, молекулы которых построены из остатков аминокислот;
- г) низкомолекулярные природные полимеры.

1.53. Какие показатели зерна влияют на качество крупы?

- а) содержание пленок, крупность, выравненность, влажность зерна и содержание примесей в нем;
- б) содержание пленок, крупность, выравненность, влажность зерна;
- в) влажность зерна и содержание примесей в нем;
- г) крупность, выравненность.

1.54. При производстве макаронных изделий в качестве обогатителя используют:

- а) соевая мука;
- б) пшеничная мука;
- в) ржаная мука;
- г) ржано-пшеничная мука.

1.55. Муку делят на:

- а) виды, типы и товарные сорта;
- б) виды;
- в) типы;
- г) товарные сорта.

1.56. Как называется сахаристый продукт, который получают путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами?

- а) патока;
- б) солод;
- в) инвертный сахар;
- г) мед.

1.57. Как называется сахар, который получают при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы?

- а) инвертный сахар;

- б) сахар - рафинад;
- в) жидкий сахар;
- г) солод.

1.58. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых, ароматических и некоторых других веществ.

- а) маргарин;
- б) саломас;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

1.59. Высушенная кора коричневого дерева это:

- а) корица;
- б) кориандр;
- в) тмин;
- г) ванилин.

1.60. К каким разрыхлителям относятся дрожжи?

- а) биологическим;
- б) химическим;
- в) механическим;
- г) физическим.

1.61. Патока - это

- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
- б) продукт полного гидролиза крахмала;
- в) продукт частичного гидролиза крахмала;
- г) продукт кристаллизации сахарозы.

1.62. По цвету муки определяют:

- а) сорт и свежесть;
- б) сорт;
- в) свежесть;
- г) крупность помола.

1.63. Какие сорта пшеничной муки вырабатывает мукомольная промышленность России?

- а) крупчатка, высший, первый, второй, обойная;
- б) крупчатка и обойная;
- в) высший, первый;
- г) высший, первый и второй.

1.64. Крупа - это

- а) пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен культур;
- б) пищевой продукт, состоящий из цельных зёрен культур;
- в) пищевой продукт, состоящий из дроблёных зёрен культур;
- г) пищевой продукт, состоящий из необрушенного зёрна.

1.65. В какой крупе содержится наибольшее количество белка?

- а) гороховой;
- б) манной;
- в) гречневой;
- г) перловой.

1.66. Какую крупу не делят на сорта?

- а) дроблёную крупу;
- б) спрессованную крупу;
- в) целую крупу;
- г) плющеную крупу.

1.67. Меласса – это

- а) кормовая патока, побочный продукт сахарного производства;

- б) кормовая патока, побочный продукт крахмального производства;
- в) кормовая патока, побочный продукт паточного производства;
- г) кормовая патока, побочный продукт свеклосахарного производства.

1.68. Побочный продукт переработки зерна -

- а) отруби;
- б) жом;
- в) патока;
- г) мезга.

2 Вопросы в открытой форме

УК-3:

2.1. _____ работа предполагает совместную деятельность всей группы: преподаватель излагает учебный материал, ставит одинаковые задачи, а учащиеся решают одну проблему, овладевают общей темой.

2.2. При _____ работе учебная группа разделяется на несколько коллективов (подгрупп), которые выполняют одинаковые или различные задания.

2.3. При _____ работе каждый учащийся получает свое задание, которое выполняет независимо от других.

2.4. Формами организации _____ учебной работы являются предметные кружки, кружки технического творчества, экспериментально-конструкторское бюро, а также различные конференции, диспуты, встречи с производственниками, конкурсы, олимпиады, смотры и т.д.

УК-9:

2.5. _____ – это область деятельности, функцией которой является целенаправленная передача читателями информации о произведениях печати. По целевому назначению библиография бывает государственная, научно-вспомогательная, рекомендательная. По хронологическому принципу библиография делится на текущую, ретроспективную и перспективную.

2.6. _____ – это совокупность кратких библиографических сведений об источнике цитаты или заимствования, а также об издании, которое оценивается, рекомендуется или критикуется в основном тексте, необходимых и достаточных для их общей характеристики, идентификации и поиска.

2.7. _____ – это совокупность библиографических сведений о документе, его составной части или группе документов, приведенных по определенным правилам, устанавливающим наполнение и порядок следования областей и элементов, и предназначенные для идентификации и общей характеристики документа.

УК-6:

2.8 Перечень и соотношение отдельных видов сырья, употребляемого для производства определенного сорта хлеба, называется

2.9 Для определения выхода мучных кондитерских изделий в натуре на загрузку увеличивают выход изделий в сухих веществах на загрузку на количество _____, предусмотренное в изделиях.

2.10 Назначение _____ — регламентирование соотношения сырья, обеспечивающее определенную структуру изделия с характерными качественными и вкусовыми свойствами.

2.11 В рецептурах на торты и пирожные разрешается взаимозаменяемость джемов с содержанием сухих веществ 72% и 68% в соотношении __:__.

2.12 При выработке _____ до 25% муки может быть заменено крахмалом картофельным, кукурузным или амилопектиновым фосфатным с пересчетом на сухое вещество.

3 Вопросы на установление последовательности

УК-6:

3.1. Установите правильную последовательность. Составление и расчет рецептуры ведут в следующей последовательности:

1 - По заданной влажности теста и известной влажности муки (по данным лабораторных анализов), рассчитывают необходимое количество воды G_v (л) для замеса; 2 - Задаются температурой теста, исходя из того предположения, что после замеса (на входе в шнековую камеру) она должна быть примерно 40 °С; 3 - Задаются влажностью теста.

3.2 Составьте правильную последовательность действий. Метод диагоналей: 1) Из количества клейковины исходной партии вычитают количество клейковины смеси, а результаты записывают в конце линий справа, они показывают количество частей муки исходных партий. 2) Слева у каждого конца линии пишут величину клейковины в исходных партиях муки. 3) На бумагу наносят две линии, в точке пересечения которых проставляют заданное содержание клейковины в смеси.

3.3 Технологический процесс производства печенья состоит из следующих последовательных операций: а) замес теста, б) прокатка теста, в) подготовка сырья к производству, г) вторичная прокатка (для печенья затяжного), д) вылеживание теста (для печенья затяжного) ж) формование, з) охлаждение, и) укладка и упаковка печенья, к) выпечка.

3.4 Последовательность отдельных технологических операций хлебопекарного производства следующая: полуфабрикатов (опары, теста, закваски) → прием, хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к производству → разделка теста → приготовление → выстойка сухарных плит, сушка сухарей, → выпечка изделий → фасовка продукции → упаковка → остывание.

4 Вопросы на установление соответствия

УК-3:

4.1. Основные виды деятельности технолога:

Вид деятельности	Характеристика
1) производственно-технологическая	А) разработка новых видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; подготовка нормативной и технологической документации на новые виды продукции
2) организационно-управленческая	Б) осуществление контроля качества сырья, материалов и готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных испытаний готовой продукции; осуществление контроля производства
3) контрольно-технологическая	В) планирование и организация производственных работ; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; участие в оценке экономической эффективности производственной деятельности; обеспечение техники безопасности, санитарных правил и норм на производственном участке
4) опытно-экспериментальная	Г) обеспечение проведения технологических процессов производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контроль за соблюдением требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологи-

	ческой документацией; контроль за эффективным использованием технологического оборудования; контроль за рациональным использованием сырья, материалов и тары; анализ причин брака продукции и разработка мероприятий по их устранению
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

УК-6:

4.2. В зависимости от тех или иных факторов выбирают определенный тип замеса. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Факторы	Тип замеса
1) При использовании муки с низким содержанием клейковины желательно применять...	А) твердый замес
2) При использовании муки с липкой, тянущейся клейковинной желательно применять...	Б) мягкий замес
3) При производстве коротких изделий и макарон с использованием касетной сушки, используют...	В) твердый или средний замес
4) При производстве длинных изделий с использованием подвесной сушки, для придания сырым изделиям большей пластичности применяют...	Г) средний или мягкий замес

4.3. Для производства хлебобулочных изделий применяется основное сырье) и вспомогательное сырье (и др.). Соедините стрелками вид сырья непосредственно с сырьем.

вид сырья	сырье
а) основное	мука вода соль дрожжи
б) дополнительное	сахар масло яйцепродукты сухофрукты

4.4. Из предлагаемых слов вставьте нужные в пропущенные места. Для разрыхления а) _____ используют прессованные или жидкие _____. При разрыхлении теста б) _____ разлагают сахар муки на в) _____ и г) _____. Последний поднимает тесто и увеличивает его д) _____. Пузырьки газа делают тесто губчатым, вследствие чего е) _____ хлеба получается пористым. Применяются и ж) _____ дрожжи, которые изготавливаются на хлебозаводах. В жидких дрожжах содержатся з) _____, которые превращают сахар муки в молочную кислоту. Молочная кислота благотворно влияет на физические свойства и) _____ и способствует развитию дрожжей.

Слова: теста, дрожжи, углекислый газ, спирт, объем, мякиш, жидкие молочнокислые бактерии, теста.

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения со-

ставляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.