

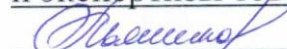
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2021 14:43:20
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecc020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

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

Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания
(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. Расчет рецептур в технологии хлебобулочных изделий

ПК-1:

1. Что называется рецептурой?
2. Что такое выход хлебобулочных изделий?
3. Что такое выход теста?
4. Что такое средневзвешенная влажность сырья?
5. Что представляет собой норма выхода хлебобулочных изделий?

Тема 2. Подготовка муки. Составление и расчет рецептуры теста для макаронных изделий

УК-2:

1. В чем заключается подготовка муки к производству?
2. Для чего осуществляется смешивание (валка) различных партий муки одного и того же сорта?
3. На основании анализа каких показателей муки составляется рецептура?
4. Как осуществляется расчет клейковины смеси муки с различной клейковиной?
5. От чего зависит рецептура макаронного теста?
6. Какие типы замеса теста для макаронных изделий бывают?

ПК-1:

7. Как определяется выход или масса теста при замесе?
8. Как определяется количество воды, которое потребуется для приготовления теста необходимой влажности?
9. На основании анализа каких показателей муки составляется рецептура?
10. От чего зависит рецептура макаронного теста?
11. Какой температуры должно быть тесто после замеса?

Тема №3. Расчет расхода сырья для макаронных изделий

ПК-1:

1. Что такое нормирование расхода сырья? Какова его основная задача?
2. Что учитывается в нормы расхода сырья на производство единицы продукции?
3. Как делятся отходы?
4. Что такое потери?
5. Что не включается в норму расхода сырья?
6. От чего зависит количество учтенных отходов?
7. Как устанавливается плановый норматив учтенных отходов?
8. Как рассчитывается фактический расход муки на тонну выработанных изделий?
9. Как поступают в случае, если влажность добавок отлична от плановой по рецептуре?

Тема №4. Баланс сырья в макаронном производстве

ПК-3:

1. Что собой представляет баланс сырья?
2. Из чего складывается баланс сырья?
3. Как определяется плановая норма расхода сырья при фактической влажности?
4. Как определяется фактическая норма расхода сырья?

Тема №5. Организация технологического процесса макаронного производства

ПК-3:

1. Что такое технологический план?
2. какова структура технологического плана?
3. Как определяется суточная производственная мощность фабрики?

Тема №6. Расчет рецептур в технологии кондитерских изделий

ПК-1:

1. Каково назначение рецептуры?
2. Что является основным при расчете себестоимости и определении цены изделий?
3. Как определяется выход изделия в натуре и в сухих веществах на загрузку для однофазной рецептуры?
4. Что называется рабочей рецептурой?
5. Как осуществляют расчет сырья на каждый полуфабрикат?
6. Что собой представляет первичный расчет производства?
7. Что такое норма расхода?
8. Что такое технологическая карта?
9. Что такое упек? Как он определяется?
10. От чего зависит процент упека?
11. Что такое припек? Как он определяется?
12. Как определяется масса яиц без скорлупы?

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.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

ПК-1:

Производственная задача № 1. Рассчитать выход хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта при затратах на брожение 2 %. Величина упека – 8 %, усушки – 2,5 %. Влажность теста – 42 %.

Производственная задача № 2. Рассчитать выход хлеба полесского массой 0,7 кг из муки пшеничной высшего сорта при затратах на брожение 3 %. Величина упека – 9 %, усушки – 3,5 %. Влажность теста – 40 %.

Производственная задача № 3. Рассчитать выход хлеба пшеничного II сорта при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение – на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 9 %, усушка – 3 %, брожение – 3 %. Влажность теста – 46 %.

Производственная задача № 4. Рассчитать выход хлеба белорусского из муки I сорта при влажности муки 13 % и затратах на брожение 1,5 %. Величина упека – 7 %, усушки – 2,7 %. Как изменится выход, если влажность муки увеличится на 2 %, а затраты останутся прежними? Влажность теста – 44 %.

Производственная задача № 5. Рассчитать выход хлеба пшеничного II сорта при затратах на брожение 2 %. Величина усушки – 4 %, упека – 12 %. Влажность теста – 42 %.

Производственная задача № 6. Как изменится выход булки городской из муки пшеничной I сорта массой 0,2 кг, если величину упека снизить на 2 %, а затраты на брожение и величину усушки оставить без изменения (см. предыдущие условия)?

Производственная задача № 7. Какую экономию муки можно получить при выработке 20 т батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение на – 0,5 %? Затраты составляют: упек – 10 %, усушка – 2 %, брожение – 2 %. Влажность теста – 42 %.

Производственная задача № 8. Как изменится выход сдобной лепешки массой 0,1 кг из муки пшеничной высшего сорта, если влажность муки снизить с 14 до 12,8 %? Плановый выход сдобной лепешки – 174 %.

Производственная задача № 9. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 37 %, во 2-ой партии 29 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 4 кг, муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 30 %.

Производственная задача № 10. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 16,9 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 300 кг 1-ой партии и 250 кг 2-ой партии.

Производственная задача № 11. Имеются три партии муки: 1-ая массой 65 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 4 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 4 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Производственная задача № 12. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины 1-ой партии 35 %, во 2-ой партии 30 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 1,5 кг. муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Производственная задача № 13. Имеются три партии муки: 1-ая массой 5 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 6 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 7 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Производственная задача № 14. Имеются три партии муки: 1-ая массой 45 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 5 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 5 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

УК-2:

Производственная задача № 15. На фабрику поступили две партии муки, количест-

во сырой клейковины в 1-ой партии 34 %, во 2-ой партии 30 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 4 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Производственная задача №16. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 33 %, во 2-ой партии 28 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 3 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Производственная задача №17. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13,5 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 800 кг 1-ой партии и 700 кг 2-ой партии.

Производственная задача №18. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13,9 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 650 кг 1-ой партии и 500 кг 2-ой партии.

Производственная задача №19. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13,1 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 450 кг 1-ой партии и 400 кг 2-ой партии.

Производственная задача №20. Имеются три партии муки: 1-ая массой 35 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 5 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 5 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Производственная задача №22. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 33 %, во 2-ой партии 27 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 3 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Производственная задача №22. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 400 кг 1-ой партии и 350 кг 2-ой партии.

Производственная задача №23. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 33 %, во 2-ой партии 30 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 3 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

ПК-1:

Производственная задача №24. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии - 13,3 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 550 кг 1-ой партии и 480 кг 2-ой партии.

Производственная задача №25. Имеются три партии муки: 1-ая массой 15 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 5 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 5 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Производственная задача №26. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 36 %, во 2-ой партии 27 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 4 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 30 %.

Производственная задача №27. Рассчитать рецептуру на макаронные изделия «Артек», если влажность: муки – 14,65%, теста – 32 %; яиц – 78%; творога нежирного – 82%

Производственная задача №28. Рассчитать рецептуру на макаронные изделия с овощной добавкой (шпинат), если влажность: муки – 12,48 %; шпинат – пюре – 93 %; теста – 34 %.

Производственная задача №29. Рассчитать рецептуру на морковные макаронные изделия, если влажность: муки – 14,0 %; морковного сока – 90 %; теста – 33 %.

Производственная задача №30. Рассчитать рецептуру на «безбелковые» макаронные изделия, если влажность: крахмала кукурузного – 14,95 %; теста – 37 %; амилпектинового фосфатного – 13,5 %, глицерофосфата кальция – 11 %.

Производственная задача №31. Рассчитать рецептуру на «безбелковые» макарон-

ные изделия, если влажность: крахмала – 13,2 %; крахмала кукурузного набухающего – 17,5 %; глицерофосфата кальция – 12 %; теста – 38 %.

Производственная задача №32. Рассчитать рецептуру макаронных изделий с увеличенным содержанием яичных обогатителей, если влажность: муки – 13,5 %; теста – 32 %; меланжа – 78 %.

Производственная задача №33. Рассчитать рецептуру макаронных изделий с увеличенным содержанием яичных обогатителей, если влажность: муки – 14 %; теста – 33 %; порошка яичного – 10 %.

Производственная задача №34. Рассчитать удельную величину учтенных потерь, если при выработке 20 тонн макаронных изделий образовалось:

-мучного смета 21 кг влажностью 11,5 %;

-тестовых отходов 25 кг влажностью 10,5 %;

- смета готовых изделий 11 кг влажностью 12,2 %. Другими учтенными потерями пренебречь.

ПК-3:

Производственная задача №35. Рассчитать плановую норму расхода сырья при выработке макаронных изделий влажностью 12,6%. Влажность сырья 13,2%. Удельная величина учтенных потерь 3,6 кг/т. Удельная величина безвозвратных потерь 1,6 кг/т.

Производственная задача №36. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья 1052 кг/т. Технологические затраты взять из второй задачи. Удельная величина учтенных потерь 4 кг/т.

Производственная задача №37. За отчетный период предприятием израсходовано муки высшего сорта влажностью: 15 % - 10 т, 14 % - 20 т, 14,5 % - 15 т. Были выработаны макаронные изделия влажностью 11 и 13 %, причем изделий влажностью 13 % выработано 15 т. Определить сколько выработано изделий влажностью 11 %, если плановая норма расхода муки равна 1023 кг/т.

Производственная задача №38. Определить экономию (перерасход) муки, если за отчетный период было израсходовано: муки в/с $W=14\%$ - 28 т; $W=15\%$ - 32т; муки I/с $W=15,5\%$ - 10 т; $W=14,3\%$ - 50т. Было выработано макаронных изделий влажностью 13 %: яичных с использованием яичного порошка – 56,3 т, первого сорта без добавок – 54 т. Учтенные отходы и безвозвратные потери соответственно равны $U_{\text{учт}}=3,5\text{кг/т}$; $B_y=1,5\text{кг/т}$.

Производственная задача №39. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья $H_{\text{с.пл.}}=1016\text{ кг/т}$. Технические затраты составляют 1011 кг/т. Удельная величина учтенных отходов 3,4 кг/т.

Производственная задача №40. За отчетный период на предприятии были выработаны макаронные изделия молочные (с использованием сухого молока) влажностью 13 % и макаронных изделий без добавок влажностью 12 %. Макаронные изделия без добавок выработано 20 т. Израсходовано муки высшего сорта влажностью 14,5 % - 20т; 15 % - 15 т; 13,8 % - 20 т. Определить плановый расход сухого молока за отчетный период, если $H_{\text{с.пл.}}=1023\text{ кг/т}$.

Производственная задача №41. Определить влажность макаронных изделий молочных (с использованием сухого молока), если для изготовления 400 кг данных изделий было израсходовано 400 кг муки базисной влажности. Учтенные отходы и безвозвратные потери соответственно равны 2,0 и 1,4 кг/т.

Производственная задача №42. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья $H_{\text{с.пл.}}=1022\text{ кг/т}$. Технические затраты составляют 1017,8 кг/т. Удельная величина учтенных отходов 3,5 кг/т.

Производственная задача №43. Определить количество макаронных изделий молочных (с использованием сухого молока) влажностью 13 %, если на их производство и кг изделий яичных (с использованием меланжа) влажностью 12 % израсходовано 1050 кг муки влажностью 14,5 %. Учтенные отходы и безвозвратные потери соответственно равны: 2,5 и 1,3 кг/т.

Производственная задача №44. Определить экономию (перерасход) муки, если за

отчетный период было израсходовано: муки в/с влажностью – 14 % - 20 т; 15 % - 40 т; муки I/c – 14 % - 30 т; 13 % - 30 т. Выработано изделий без добавок высшего сорта влажностью 13 % - 55 т, первого сорта влажностью 11 % - 54 т. Плановая норма расхода сырья $N_{пл.с.}=1023$ кг/т.

Производственная задача №45. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья 1020,5 кг/т. Технологические затраты составляют 1004,6 кг/т. Удельная величина учтенных отходов 1,4 кг/т.

Производственная задача №46. За отчетный период предприятием израсходовано муки высшего сорта влажностью: 15 % - 20 т, 14,4 % - 10 т, 14 % - 15 т. Выработаны макаронные изделия влажностью 11 и 13 %, причем изделий влажностью 11 % выработано 15 т. Определить сколько выработано изделий влажностью 13 %. Учтенные отходы и безвозвратные потери соответственно равны 2,5 и 3,5 кг/т.

Производственная задача №47. Определить влажность муки, если на изготовление макарон изделий яичных (с использованием яичного порошка) влажностью 12 % и молочных (с использованием сухого молока) влажностью 13 % было израсходовано муки 1020 кг. Было выработано макаронных изделий: молочных – 400 кг; яичных – 600 кг. Учтенные отходы и безвозвратные потери соответственно равны 2,5 кг/ти 1,5 кг/т.

Производственная задача №48. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья $N_{с.пл.}=1014$ кг/т. Технические затраты составляют 988,89 кг/т. Удельная величина учтенных отходов 3,6 кг/т.

Производственная задача №49. Определить количество макаронных изделий (с использованием творога) влажностью 13 %, если на их производство и 800 кг изделий яичных (с использованием меланжа) влажностью 12 % израсходовано 1350 кг муки влажностью 15%. Плановая норма расхода сырья равна 1023 кг/т.

Производственная задача №50. Определить экономию (перерасход) муки, если за отчетный период было израсходовано муки влажностью: высшего сорта $W=14$ % - 25 т; $W=15$ % - 35 т, первого сорта $W=13,5$ % - 32 т, $W=15,5$ % - 28т. За отчетный период выработано изделий: высшего сорта без добавок $W=13$ % - 54 т.; молочных первого сорта (с добавлением сухого молока) $W=11$ % - 57 т. Плановая норма расхода сырья равна $N_{с.пл.}=1023$ кг/т.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки некритического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

ПК-1:

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

- а) рецептом
- б) рецептурой
- в) смесью

1.2 В рецептурах принято выражать количество всех компонентов ...

- а) в процентах к массе муки
- б) в граммах к массе муки
- в) в граммах

1.3 Для производства хлебобулочных изделий применяется основное сырье:

- а) мука, вода, соль, дрожжи
- б) мука, вода, соль
- в) мука, вода, дрожжи

1.4 Для производства хлебобулочных изделий применяется вспомогательное сырье:

- а) сахар, масло, яйца и др.
- б) сахар, яйца
- в) сахар, масло

1.5 Для разрыхления теста для хлебобулочных изделий используют ...

- а) прессованные или жидкие дрожжи
- б) закваску, прессованные или жидкие дрожжи
- в) пищевую соду

1.6 При изготовлении некоторых сортов ржаного хлеба применяют

- а) солод
- б) закваску
- в) сахар

1.7 Подготовка к производству макаронных изделий заключается в смешивании, просеивании, магнитной очистке и взвешивании.

- а) муки
- б) сыпучих ингредиентов
- в) всех ингредиентов

1.8 При смешивании на основании анализов муки за основу принимают ...

- а) цвет муки, зольность, количество и качество клейковины
- б) цвет и зольность муки
- в) количество и качество клейковины

УК-2:

1.9 Рецепттура макаронного теста зависит от ...

- а) качества муки, вида вырабатываемых изделий, способа сушки и других факторов
- б) качества муки и вида вырабатываемых изделий
- в) качества муки

1.10 В зависимости от влажности макаронного теста различают следующие типы замеса:

- а) твердый и мягкий
- б) твердый, средний и мягкий

1.11 При использовании муки с низким содержанием клейковины желательно применять ...

- а) мягкий замес

б) твердый замес

в) средний замес

1.12 При производстве коротких изделий и макарон с использованием кассетной сушилки, используют (в целях предотвращения слипания изделий во время сушки)

а) твердый или средний замес

б) мягкий замес

в) твердый замес

1.13 При производстве длинных изделий с использованием подвесной сушилки, для придания сырым изделиям большей пластичности применяют

а) средний или мягкий замес

б) твердый замес

в) средний замес

1.14 В зависимости от температуры воды, поступающей на замес теста, различают три типа замеса:

горячий – при температуре воды 75 – 85 °С;

тёплый - при температуре воды 50 - 65 °С;

холодный - при температуре воды менее 30 °С.

На практике наиболее часто используют ...

а) тёплый замес

б) холодный замес

в) горячий замес

1.15 Количество воды, которое потребуется для приготовления теста необходимой влажности, определяют с учетом

а) содержания сухого вещества вносимого сырья и влажности теста

б) влажности теста

в) содержания сухого вещества вносимого сырья

1.16 – это установление плановой меры его потребления.

а) нормирование расхода сырья

б) норма сырья

в) норма расхода сырья

1.17 Показателем использования сырья в макаронной промышленности является ...

а) выход продукции

б) качество продукции

1.18 – это максимально допустимые плановые затраты сырья на единицу продукции, которые учитывают уровень техники и технологии предприятия, организацию производства и требования, предъявляемые к качеству сырья и готовых изделий.

а) норма расхода сырья

б) нормирование расхода сырья

в) норма сырья

1.19 Полезный расход сырья учитывает то количество сырья, которое

а) непосредственно входит в готовые изделия

б) входит в рецептуру

1.20 К безвозвратным потерям относятся _____, которые не могут быть собраны в виде отходов.

а) распыл сырья при его транспортировании, замесе теста, формовании и т.д., унос сырья с вентиляционным воздухом, потери при чистке матриц и прочие

б) распыл сырья при его транспортировании и замесе теста

в) унос сырья с вентиляционным воздухом, потери при чистке матриц

1.21 При выработке макаронных изделий с добавками, норма расхода муки _____ за счет сухих веществ, вводимых с добавками

а) снижается

б) повышается

1.22 Баланс сырья (мука и дополнительное сырье) складывается из:

а) определения фактического расхода сырья в натуральном выражении и в пересчете на базисную влажность

б) определения общего количества выработанной продукции (сданной в экспедицию) за отчетный период, в том числе по сортам муки, видам добавок и изделий с влажностью 11 % и другим показателям, предусмотренным ГОСТом

в) расчета фактической нормы расхода сырья базисной влажности 14,5 % на 1 т готовой продукции 13 %-ной влажности

г) сопоставления полученной величины с утвержденными плановыми показателями

д) из всего перечисленного

1.23 Перевод в муку отходов (вторичная переработка), подлежащих использованию, в формовочном и сушильном отделениях, производится ...

а) умножением на коэффициент 0,8

б) умножением на коэффициент 0,6

в) делением на коэффициент 0,8

ПК-3:

1.24 _____ является документом, составленным на основе утвержденной рецептуры, технологической инструкции, действующих стандартов и норм расхода сырья на каждый вид изделия.

а) технологический план

б) технический план

1.25 Баланс сырья (мука и дополнительное сырье) складывается из:

а) определения фактического расхода сырья в натуральном выражении и в пересчете на базисную влажность

б) определения общего количества выработанной продукции (сданной в экспедицию) за отчетный период, в том числе по сортам муки, видам добавок и изделий с влажностью 11 % и другим показателям, предусмотренным ГОСТом

в) расчета фактической нормы расхода сырья базисной влажности 14,5 % на 1 т готовой продукции 13 %-ной влажности

г) сопоставления полученной величины с утвержденными плановыми показателями

д) из всего перечисленного выше

1.26 К незавершенной продукции относятся ...

а) полуфабрикаты

б) макаронные изделия, не сданные в экспедицию

в) отходы, подлежащие использованию

г) все перечисленное

1.27 В производственной рецептуре указывают ...

а) наименование сырья, сорт муки, температуру воды на замес, давление прессования по ассортименту

б) наименование сырья, сорт муки, температуру воды на замес

в) наименование сырья, температуру воды на замес, давление прессования по ассортименту

1.28 При расчете себестоимости и определении цены изделий _____ является основным неотъемлемым документом, по которому определяется стоимость расходуемого сырья на единицу продукции.

а) рецептура

б) прейскурант цен на сырье

1.29 В зависимости от технологического процесса производства кондитерских изделий рецептуры могут быть

а) простыми (одно- или двухфазными) и сложными (многофазными)

б) простыми (одно- или двухфазными)

в) сложными (многофазными)

1.30 Выберите несколько ответов. Для расчета рецептур необходимо иметь следующие исходные данные:

- а) расход сырья и полуфабрикатов (в кг) на загрузку по фазам производства
- б) массовая доля сухих веществ в сырье, которая утверждается вышестоящей организацией и является обязательной при расчете рецептур
- в) массовая доля сухих веществ в полуфабрикатах и готовых изделиях
- г) нормы потерь сухих веществ (в пересчете на сухие вещества) при изготовлении 1 т полуфабрикатов и готовых изделий, которые устанавливаются опытным путем
- д) нормы возвратных отходов, которые устанавливаются опытным путем и утверждаются вышестоящей организацией (необходимы для расчета рабочих рецептур)

ПК-1:

1.31 Что относится к отделочным полуфабрикатам ...

- а) кремы, начинки, сироп для промочки
- б) бисквитные полуфабрикаты
- в) песочные полуфабрикаты

1.32 В основу расчета рецептуры принимают рецептуру на _____ изделия, утвержденную вышестоящей организацией.

- а) 1 т
- б) 100 кг
- в) 10 кг

1.33 При производстве мучных кондитерских изделий дозировку сахара можно изменять в зависимости от качества муки и температурных условий замеса теста. Допускаемые отклонения составляют _____ сахара.

- а) $\pm 8\%$
- б) $\pm 5\%$
- в) $\pm 3\%$

1.34 При изменении дозировки сахара следует изменить дозировку _____ с тем, чтобы сохранить соотношение остальных видов сырья и содержание сухих веществ по рецептуре.

- а) муки
- б) воды
- в) сыпучих ингредиентов

1.35 Норма обычно выражается в _____ на 1 т готовой продукции.

- а) килограммах
- б) граммах

1.36 Сущностью контроля расхода сырья по форме 5-к является _____ нормативного (планового) количества сырья, предусмотренного для выработки сданной на склад продукции, с фактическим его расходом.

- а) сопоставление
- б) сравнение

1.37 Сырье в форме 5-к перечисляют не произвольно, а по определенной системе (по группам). Все сырье делится на _____ групп.

- а) 9
- б) 12
- в) 10

1.38 При выработке бисквитного полуфабриката до _____ муки может быть заменено крахмалом картофельным, кукурузным или амилопектиновым фосфатным с пересчетом на сухое вещество.

- а) 25%
- б) 15%
- в) 30%

1.39 При выработке бисквитного полуфабриката и кексов предусмотренный по рецептуре крахмал разрешается заменять мукой в соотношении

- а) 1:1.
- б) 1:2
- в) 1:1,5
- г) 2:1

1.40 При выработке песочного полуфабриката допускается замена до ____ сахара патокой с пересчетом на сухое вещество

- а) 20%
- б) 15%
- в) 10%

1.41 При выработке выпеченных полуфабрикатов допускается взаимозаменяемость химических разрыхлителей и аммония углекислого на углеаммонийную соль в соотношении ...

- а) 1:1,3
- б) 1:1,5
- в) 1:1

1.42 Выберите один или несколько вариантов ответа. Допускается увеличение расхода аммония по сравнению с рецептурным количеством:

а) при выработке крошкового и песочного полуфабрикатов, а также кексов - не более чем в 2 раза;

б) при выработке заварного полуфабриката допускается использование аммония, но не более 0,5% массы муки;

в) при выработке бисквитного полуфабриката допускается применение аммония в количестве до 1 кг на 1 т;

г) при использовании поверхностно-активных веществ (ПАВ).

д) все перечисленное

1.43 При выработке слоеного полуфабриката допускается увеличение расхода соли и лимонной кислоты до ____ к рецептурному количеству в зависимости от качества муки и жира

- а) 50%
- б) 30%
- в) 45%

1.44 При выпечке воздушных полуфабрикатов на бумаге допускается увеличение потерь сухих веществ на ____

- а) 2%
- б) 3%
- в) 5%

1.45 При выработке помады допускается изменение соотношения _____ в зависимости от принятой технологической схемы и используемого оборудования.

- а) сахара и патоки
- б) сахара и воды
- в) патоки и воды

1.46 При выработке фруктовых начинок из слабозелирующего сырья допускается применение

- а) пектина
- б) агара
- в) желатина

1.47 При выработке тортов и пирожных применяется коньяк или вино ординарное десертное сладкое с содержанием сахара не менее __ и спирта не менее 16% об.

- а) 16%
- б) 12%
- в) 15%

1.48 Сколько расходуется растительного масла при производстве печенья типа «Ленинградское», «Суворовское»? В расчете на 1 т.

- а) 2 кг
- б) 3 кг
- в) 2,5 кг

1.49 Сколько расходуется растительного масла при производстве пряников сырцовых? В расчете на 1 т.

- а) 1,5 кг
- б) 1,3 кг
- в) 1,0 кг

1.50 Сколько расходуется растительного масла при производстве пряников заварных? В расчете на 1 т.

- а) 2,6 кг
- б) 2,5 кг
- в) 2,3 кг

1.51 Для предприятий, на которых печенье и пряники разделяют вручную, расход сырья может быть увеличен против установленного рецептурой на ...

- а) 0,5%
- б) 1,5%
- в) 1,0%

1.52 Снижение норм расхода сырья против рецептур за счет уменьшения потерь ...

- а) не считается нарушением рецептур
- б) считается нарушением рецептур

1.53 Фруктовую начинку, изготовленную из фруктовой подварки, разрешается заменять _____ и 30% фруктовой подварки

- а) 70% изюма и цукатов
- б) 70% изюма
- в) 70% цукатов

1.54 При производстве кондитерских изделий допускается замена аммония углекислого углеаммонийной солью в соотношении ...

- а) 1:1,3
- б) 1:1,2
- в) 1:1,5

1.55 В рецептурах на пряники и коврижки предусмотрены пряности в виде ...

- а) «сухих духов» (смеси восьми видов пряностей)
- б) семян
- в) экстрактов

1.56 При производстве пряников и коврижек в «сухих духах» (смесь восьми видов пряностей) все восемь компонентов могут взаимозаменяться с увеличением удельного веса ...

- а) корицы
- б) кориандра
- в) тмина
- г) аниса

1.57 При составлении композиции «сухих духов» при отсутствии корицы можно использовать ...

- а) коричный экстракт или эссенцию
- б) коричный экстракт
- в) коричную эссенцию

1.58 В рецептурах тортов, пирожных и кексов, где указаны орехи без наименования вида, могут применяться ...

- а) ядра лещинных орехов, кешью, абрикосовых косточек.
- б) ядра лещинных орехов

в) ядра абрикосовых косточек

г) ядра грецких орехов

1.59 В рецептурах тортов, пирожных и кексов взаимозаменяемость коньяка и вина полностью или частично возможна лишь в тех рецептурах, где указано: ...

а) «Коньяк или вино десертное»

б) «Коньяк»

в) «Вино десертное»

1.60 Рецептуры на торты и пирожные составлены без учета получаемых при разделке обрезков. Количество обрезков от тортов не должно превышать ___ массы готовой продукции

а) 5%

б) 6%

в) 10%

1.61 Рецептуры на торты и пирожные составлены без учета получаемых при разделке обрезков. Количество обрезков от пирожных (нарезных) не должно превышать _____ массы готовой продукции

а) 14%

б) 10%

в) 12%

1.62 Получаемые обрезки и возвратные отходы от производства тортов, пирожных и кексов используют при выработке ...

а) крошковых полуфабрикатов ("Дачный", "Особый", "Любительский" и др.)

б) пирожных "Картошка"

1.63 Получаемые обрезки и возвратные отходы от производства бисквита используют при изготовлении ...

а) крошковых полуфабрикатов ("Дачный", "Особый", "Любительский" и др.)

б) пирожных "Картошка"

1.64 При изготовлении тортов и пирожных, кексов и рулетов, в рецептурах которых не указано наименование эссенции, используют следующие эссенции: ...

а) лимонную, апельсиновую, мандариновую, цитрусовую, миндальную, ванильную, ирисовую, сливочную, кофейную, ананасную

б) лимонную, апельсиновую, мандариновую, цитрусовую

в) лимонную, миндальную, ванильную

1.65 В рецептурах тортов и пирожных цитрусовая и ванильная эссенции могут быть заменены ...

а) спиртовыми растворами эфирных масел и ванилина

б) цитрусовыми перемолотыми цукатами и ванильным порошком

в) спиртовыми растворами эфирных масел и ванильным порошком

1.66 При производстве тортов и пирожных ванильная пудра заменяется ...

а) ванильной эссенцией или ванилином

б) ванильной эссенцией

в) ванилином

1.67 Найдите лишнее, если есть. В рецептурах тортов и пирожных допускается взаимозаменяемость в соотношении 1:1:

а) одноименных варенья, джема и конфитюра

б) фруктовых начинок и фруктовых подварок

в) всех видов цукатов

г) всех видов цитрусовых заготовок

д) фруктов сухих (чернослива), свежих и из консервированного компота

е) фруктов сухих, фруктов из консервированного компота, варенья и конфитюра - цукатами

ж) лишнего нет

1.68 Если в рецептурах тортов и пирожных указано наименование варенья, джема или конфитюра, то замена их этими же продуктами других наименований

а) не допускается.

б) допускается, но с добавлением одноименных ароматизаторов

1.69 Листы и формы для выпеченных полуфабрикатов смазывают кондитерским или фритюрным жиром, растительным маслом в смеси с другими жирами в соотношении ____ или другими специальными смесями, разрешенными Минздравом РФ

а) 1:2,5

б) 1:2

в) 1:1,5

1.70 Нормы расхода растительного масла для смазки форм для бисквитного полуфабриката на 1 т составляют

а) 1,0 кг

б) 0,5 кг

в) 1,5 кг

1.71 Нормы расхода растительного масла для смазки форм для кексов весовых на 1 т составляют ...

а) 7,0 кг

б) 6,0 кг

в) 6,5 кг

1.72 (0,075 кг) на 1 т составляют ...

а) 13,5 кг

б) 12,0 кг

в) 12,5 кг

1.73 Нормы расхода растительного масла для смазки форм для ромовых баб штучных (0,1 кг) на 1 т составляют ...

а) 12,0 кг

б) 12,5 кг

в) 11,5 кг

1.74 При выработке тортов и пирожных _____ замена сливочного масла другими животными или растительными жирами.

а) не допускается

б) допускается

1.75 При выработке тортов и пирожных яйца цельные и меланж взаимозаменяются в соотношении ...

а) 1:1.

б) 1:1,5

в) 1:2

1.76 Разрешается заменять ____ меланжа желтками при изготовлении полуфабрикатов и кексов при условии соблюдения действующего стандарта.

а) 15%

б) 10%

в) 20%

1.77 При производстве тортов, пирожных и кексов разрешается взаимозаменяемость джемов с содержанием сухих веществ 72% и 68% в соотношении

а) 1:1

б) 1:1,5

в) 1:2

1.78 При производстве тортов, пирожных и кексов яйца цельные и меланж взаимозаменяются в соотношении 1:1. Указанная замена _____ на кремы.

а) не распространяется

б) также распространяется

1.79 При производстве печенья и пряников допускаются отклонения от норм рас-

хода, указанных в рецептурах, в зависимости от свойств муки и температурных условий по сахару (к массе сахара) для пряников на

а) $\pm 10\%$

б) $\pm 8\%$

в) $\pm 6\%$

1.80 При производстве печенья и пряников допускаются отклонения от норм расхода, указанных в рецептурах, в зависимости от свойств муки и температурных условий по двууглекислому натрию (к массе двууглекислого натрия) - на ...

а) $\pm 15\%$

б) $\pm 12\%$

в) $\pm 13\%$

1.81 При производстве печенья и пряников допускаются отклонения от норм расхода, указанных в рецептурах, в зависимости от свойств муки и температурных условий по аммонийному углекислому (к массе аммония углекислого) уменьшение не должно превышать _____ рецептурных норм.

а) 30%

б) 50%

в) 40%

1.82 При производстве печенья и пряников допускается добавление возвратных отходов (готовой продукции тех же или более высоких сортов) в сахарное и сдобное печенье в количестве ...

а) не более 5% массы муки

б) не более 3% массы муки

г) не более 6% массы муки

1.83 При производстве печенья и пряников допускается добавление возвратных отходов (готовой продукции тех же или более высоких сортов) в пряники в количестве ...

а) не более 7,5% массы муки

б) не более 5% массы муки

в) не более 6% массы муки

2 Вопросы в открытой форме

ПК-1:

2.1 Студнеобразующие вещества взаимозаменяются с учетом их _____ способности

2.2 Рецептуры на торты, пирожные и вафли относятся к

2.3 Рецептуры на печенья, галеты, крекер и др. изделия относятся к ...

2.4 _____ называют максимально допустимое количество сырья, расходуемое на выработку единицы готовой продукции.

2.5 Плановая потребность в сырье (в кг) при фактической влажности определяется как произведение _____ при фактической влажности ($H_{с.ф}$) на объем выработки макаронных изделий из данного сырья ($P_{изд.}$).

УК-2:

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

2.7 В основу расчета рецептуры кондитерских изделий принимают рецептуру на _____ изделия, утвержденную вышестоящей организацией.

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.

2.13 При выработке бисквитного полуфабриката и кексов предусмотренный по рецептуре крахмал разрешается заменять мукой в соотношении __:__.

2.14 В рецептурах на торты и пирожные яйца цельные и меланж взаимозаменяются в соотношении __:__.

2.15 Расход муки на замес печенья и пряников регулируется с учетом ее _____.

2.16 При выработке пряников «Детских» используют получаемые _____ и возвратные _____ от производства тортов, пирожных и кексов.

2.17 При производстве печенья и пряников допускается замена патоки инвертным сиропом в соотношении __:__.

3 Вопросы на установление последовательности

ПК-3:

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 Gв (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.

ПК-1:

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

ПК-1:

4.1 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 кассетной 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

4.2 В зависимости от влажности различают три типа замеса:

тип замеса	влажность теста
твердый	$W_T = 29,1-31 \%$
средний	$W_T = 31,1-32,5 \%$
мягкий	28-29 %

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 составляет 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**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

ПК-1:

Компетентностно-ориентированная задача № 1. Рассчитать выход хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта при затратах на брожение 2 %. Величина упека – 8 %, усушки – 2,5 %. Влажность теста – 42 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 2. Рассчитать выход хлеба полеского массой 0,7 кг из муки пшеничной высшего сорта при затратах на брожение 3 %. Величина упека – 9 %, усушки – 3,5 %. Влажность теста – 40 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 3. Какую экономию муки можно получить при выработке 20 т хлеба массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта при следующем снижении затрат: уpek – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение – на 0,5 %? Затраты составляют: уpek – 9 %, усушка – 3 %, брожение – 3 %. Влажность теста – 46 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 4. Рассчитать выход хлеба белорусского из муки I сорта при влажности муки 13 % и затратах на брожение 1,5 %. Величина упека – 7 %, усушки – 2,7 %. Как изменится выход, если влажность муки увеличится на 2 %, а затраты останутся прежними? Влажность теста – 44 %.

Компетентностно-ориентированная задача №5. Рассчитать выход булки городской из муки пшеничной I сорта массой 0,2 кг при затратах на брожение 2 %. Величина усушки – 4 %, упека – 12 %. Влажность теста – 42 %.

Компетентностно-ориентированная задача №6. Как изменится выход булки городской из муки пшеничной I сорта массой 0,2 кг, если величину упека снизить на 2 %, а затраты на брожение и величину усушки оставить без изменения (см. предыдущие условия)?

Компетентностно-ориентированная задача №7. Какую экономию муки можно получить при выработке 20 т ба-тона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта при следующем снижении затрат: уpek – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение на – 0,5 %? Затраты составляют: уpek – 10 %, усушка – 2 %, брожение – 2 %. Влажность теста – 42 %.

Компетентностно-ориентированная задача №8. Как изменится выход сдобной лепешки массой 0,1 кг из муки пшеничной высшего сорта, если влажность муки снизить с 14 до 12,8 %? Плановый выход сдобной лепешки – 174 %.

Компетентностно-ориентированная задача №9. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 16,9 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 300 кг 1-ой партии и 250 кг 2-ой партии.

Компетентностно-ориентированная задача №10. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13,9 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 650 кг 1-ой партии и 500 кг 2-ой партии.

Компетентностно-ориентированная задача №11. Имеются три партии муки: 1-ая массой 65 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 4 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 4 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Компетентностно-ориентированная задача №12. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13,1 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 450 кг 1-ой партии и 400 кг 2-ой партии.

Компетентностно-ориентированная задача №13. Имеются три партии муки: 1-ая массой 35 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 5 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 5 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Компетентностно-ориентированная задача №14. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13,5 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 800 кг 1-ой партии и 700 кг 2-ой партии.

Компетентностно-ориентированная задача №15. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии 13 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 400 кг 1-ой партии и 350 кг 2-ой партии.

Компетентностно-ориентированная задача №16. Имеются три партии муки: 1-ая массой 45 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 5 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 5 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Компетентностно-ориентированная задача №17. Имеются три партии муки: 1-ая массой 5 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 6 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 7 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Компетентностно-ориентированная задача №18. Влажность смеси двух партий крупки твёрдой пшеницы 14,5 %. Влажность 1-ой партии - 13,3 %. Какова влажность 2-ой партии, если при смешивании было взято 550 кг 1-ой партии и 480 кг 2-ой партии.

Компетентностно-ориентированная задача №19. Имеются три партии муки: 1-ая массой 15 т с зольностью 0,7 %, 2-ая массой 5 т с зольностью 0,8 %, 3-я массой 5 т с зольностью 0,9 %. Определить зольность смеси трёх партий.

Компетентностно-ориентированная задача №20. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 36 %, во 2-ой партии 27 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 4 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 30 %.

Компетентностно-ориентированная задача №21. Рассчитать рецептуру на макаронные изделия «Артек», если влажность: муки – 14,65%, теста – 32 %; яиц – 78%; творага нежирного – 82%

Компетентностно-ориентированная задача №22. Рассчитать рецептуру на макаронные изделия с овощной добавкой (шпинат), если влажность: муки – 12,48 %; шпинат – пюре – 93 %; теста – 34 %.

Компетентностно-ориентированная задача №23. Рассчитать рецептуру на морковные макаронные изделия, если влажность: муки – 14,0 %; морковного сока – 90 %; теста – 33 %.

Компетентностно-ориентированная задача №24. Рассчитать рецептуру на «безбелковые» макаронные изделия, если влажность: крахмала кукурузного – 14,95 %; теста – 37 %; амилпектинового фосфатного – 13,5 %, глицерофосфата кальция – 11 %.

Компетентностно-ориентированная задача №25. Рассчитать рецептуру на «безбелковые» макаронные изделия, если влажность: крахмала – 13,2 %; крахмала кукурузного набухающего – 17,5 %; глицерофосфата кальция – 12 %; теста – 38 %.

Компетентностно-ориентированная задача №26. Рассчитать рецептуру макаронных изделий с увеличенным содержанием яичных обогатителей, если влажность: муки – 13,5 %; теста – 32 %; меланжа – 78 %.

Компетентностно-ориентированная задача №27. Рассчитать рецептуру макаронных изделий с увеличенным содержанием яичных обогатителей, если влажность: муки – 14 %; теста – 33 %; порошка яичного – 10 %.

Компетентностно-ориентированная задача №28. Рассчитать удельную величину учтенных потерь, если при выработке 20 тонн макаронных изделий образовалось:

-мучного смета 21 кг влажностью 11,5 %;

-тестовых отходов 25 кг влажностью 10,5 %;

- смета готовых изделий 11 кг влажностью 12,2 %. Другими учтенными потерями пренебречь.

УК-2:

Компетентностно-ориентированная задача №29. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 37 %, во 2-ой партии 29 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 4 кг, муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 30 %.

Компетентностно-ориентированная задача №30. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины 1-ой партии 35 %, во 2-ой партии 30 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 1,5 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Компетентностно-ориентированная задача №31. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 34 %, во 2-ой партии 30 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 4 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Компетентностно-ориентированная задача №32. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 33 %, во 2-ой партии 28 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 3 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Компетентностно-ориентированная задача №33. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 33 %, во 2-ой партии 27 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 3 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

Компетентностно-ориентированная задача №34. На фабрику поступили две партии муки, количество сырой клейковины в 1-ой партии 33 %, во 2-ой партии 30 %. Сколько муки 2-ой партии потребуется на 3 кг муки 1-ой партии, чтобы содержание клейковины в смеси составило 32 %.

ПК-3:

Компетентностно-ориентированная задача №35. Рассчитать плановую норму расхода сырья при выработке макаронных изделий влажностью 12,6%. Влажность сырья 13,2%. Удельная величина учтенных потерь 3,6 кг/т. Удельная величина безвозвратных потерь 1,6 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №36. За отчетный период на предприятии были выработаны макаронные изделия молочные (с использованием сухого молока) влажностью 13 % и макаронных изделий без добавок влажностью 12 %. Макаронные изделия без добавок выработано 20 т. Израсходовано муки высшего сорта влажностью 14,5 % - 20 т; 15 % - 15 т; 13,8 % - 20 т. Определить плановый расход сухого молока за отчетный период, если $N_{с.пл} = 1023$ кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №37. За отчетный период предприятием израсходовано муки высшего сорта влажностью: 15 % - 10 т, 14 % - 20 т, 14,5 % - 15 т. Были выработаны макаронные изделия влажностью 11 и 13 %, причем изделий влажностью 13 % выработано 15 т. Определить сколько выработано изделий влажностью 11 %, если плановая норма расхода муки равна 1023 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №38. За отчетный период предприятием израсходовано муки высшего сорта влажностью: 15 % - 20 т, 14,4 % - 10 т, 14 % - 15 т. Выработаны макаронные изделия влажностью 11 и 13 %, причем изделий влажностью 11 % выработано 15 т. Определить сколько выработано изделий влажностью 13 %. Учетные отходы и безвозвратные потери соответственно равны 2,5 и 3,5 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №39. Определить экономию (перерасход) муки, если за отчетный период было израсходовано муки влажностью: высшего сорта $W=14\%$ - 25 т; $W=15\%$ - 35 т, первого сорта $W=13,5\%$ - 32 т, $W=15,5\%$ - 28 т. За отчетный период выработано изделий: высшего сорта без добавок $W=13\%$ - 54 т.; молочных первого сорта (с добавлением сухого молока) $W=11\%$ - 57 т. Плановая норма расхода сырья равна $N_{с.пл.}=1023$ кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №40. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья 1052 кг/т. Технологические затраты взять из второй задачи. Удельная величина учетных потерь 4 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №41. Определить влажность макаронных изделий молочных (с использованием сухого молока), если для изготовления 400 кг данных изделий было израсходовано 400 кг муки базисной влажности. Учетные отходы и безвозвратные потери соответственно равны 2,0 и 1,4 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №42. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья $N_{с.пл.}=1022$ кг/т. Технические затраты составляют 1017,8 кг/т. Удельная величина учетных отходов 3,5 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №43. Определить количество макаронных изделий молочных (с использованием сухого молока) влажностью 13 %, если на их производство и кг изделий яичных (с использованием меланжа) влажностью 12 % израсходовано 1050 кг муки влажностью 14,5 %. Учетные отходы и безвозвратные потери соответственно равны: 2,5 и 1,3 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №44. Определить экономию (перерасход) муки, если за отчетный период было израсходовано: муки в/с влажностью – 14 % - 20 т; 15 % - 40 т; муки I/c – 14 % - 30 т; 13 % - 30 т. Выработано изделий без добавок высшего сорта влажностью 13 % - 55 т, первого сорта влажностью 11 % - 54 т. Плановая норма расхода сырья $N_{пл.с.}=1023$ кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №45. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья 1020,5 кг/т. Технологические затраты составляют 1004,6 кг/т. Удельная величина учетных отходов 1,4 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №46. Определить экономию (перерасход) муки, если за отчетный период было израсходовано: муки в/с $W=14\%$ - 28 т; $W=15\%$ - 32 т; муки I/c $W=15,5\%$ - 10 т; $W=14,3\%$ - 50 т. Было выработано макаронных изделий влажностью 13 %: яичных с использованием яичного порошка – 56,3 т, первого сорта без добавок – 54 т. Учетные отходы и безвозвратные потери соответственно равны $U_{учт.}=3,5$ кг/т; $B_y=1,5$ кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №47. Определить влажность муки, если на изготовление макарон изделий яичных (с использованием яичного порошка) влажностью 12 % и молочных (с использованием сухого молока) влажностью 13 % было израсходовано муки 1020 кг. Было выработано макаронных изделий: молочных – 400 кг; яичных – 600 кг. Учетные отходы и безвозвратные потери соответственно равны 2,5 кг/т и 1,5 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №48. Определить удельную величину безвозвратных потерь при установленной плановой норме расхода сырья $N_{с.пл.}=1014$ кг/т. Технические затраты составляют 988,89 кг/т. Удельная величина учетных отходов 3,6 кг/т.

Компетентностно-ориентированная задача №49. Определить количество мака-

ронных изделий (с использованием творога) влажностью 13 %, если на их производство и 800 кг изделий яичных (с использованием меланжа) влажностью 12 % израсходовано 1350 кг муки влажностью 1 5%. Плановая норма расхода сырья равна 1023 кг/т.

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: 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 составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

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

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 решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.