

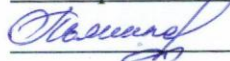
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 09.09.2022 14:37:21  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой  
товароведения, технологии и  
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«25» 06. 2021 г.

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)

## Тестовые задания

### Раздел (тема) дисциплины: Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса.

1. \_\_\_\_\_ работа предполагает совместную деятельность всей группы: преподаватель излагает учебный материал, ставит одинаковые задачи, учащиеся решают одну проблему, овладевают общей темой.
  - а) фронтальная
  - б) групповая
  - в) индивидуальная
2. При \_\_\_\_\_ работе учебная группа разделяется на несколько коллективов (подгрупп), которые выполняют одинаковые или различные задания.
  - а) фронтальной
  - б) групповой
  - в) индивидуальной
3. При \_\_\_\_\_ работе каждый учащийся получает свое задание, которое выполняет независимо от других.
4. \_\_\_\_\_ собой логическое продолжение аудиторных занятий, проводится по заданию преподавателя, который устанавливает сроки выполнения задания.
5. Формами организации \_\_\_\_\_ учебной работы являются предметные кружки, кружки технического творчества, экспериментально-конструкторское бюро, а также различные конференции, диспуты, встречи с производителями, конкурсы, олимпиады, смотры и т.д.
  - а) внеклассной
  - б) групповой
  - в) индивидуальной

### Раздел (тема) дисциплины: Квалификационная характеристика выпускника

1. Выберите правильные ответы. Основные виды деятельности технолога:
  - а) производственно-технологическая;
  - б) организационно-управленческая;
  - в) контрольно-технологическая;
  - г) опытно-экспериментальная;
  - д) все перечисленное.
2. Выбери верные ответы. Выпускник должен уметь:
  - а) разрабатывать технологический процесс производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с нормативной и технологической документацией;
  - б) определять качество сырья, материалов и готовой продукции; организовывать и вести технологические процессы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологической документацией, обеспечивать выпуск продукции стандартного качества;
  - в) эксплуатировать основное технологическое оборудование; выполнять основные технологические операции; анализировать причины брака готовой продукции и разрабатывать меры по их устранению;

г) определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов; производить технологические расчеты;

д) оформлять производственную документацию; использовать компьютерную технику в сфере профессиональной деятельности;

е) рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности участка, цеха;

ж) оценивать эффективность производственной деятельности; обеспечивать соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и гигиены на производственном участке;

з) все ответы верные.

3. \_\_\_\_\_ – разработка новых видов продукции хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств; подготовка нормативной и технологической документации на новые виды продукции.

а) производственно-технологическая деятельность;

б) организационно-управленческая деятельность;

в) контрольно-технологическая деятельность;

г) опытно-экспериментальная деятельность.

4. \_\_\_\_\_ - осуществление контроля качества сырья, материалов и готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных.

а) производственно-технологическая деятельность;

б) организационно-управленческая деятельность;

в) контрольно-технологическая деятельность;

г) опытно-экспериментальная деятельность.

5. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, подготовлен:

а) к освоению магистерской программы по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;

б) к освоению магистерской программы по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

в) к освоению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;

г) все ответы верные.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основы информационной культуры**

1. \_\_\_\_\_ – это область деятельности, функцией которой является целенаправленная передача читателями информации о произведениях печати.

2. Документ, дающий право пользования всеми отделами библиотеки, - ...

3. \_\_\_\_\_ – 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.

а) библиографическая ссылка;

б) библиографическое описание;

в) библиография.

4. \_\_\_\_\_ – 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.

а) библиографическая ссылка;

б) библиографическое описание;

в) библиография.

5. \_\_\_\_\_ - основной справочный аппарат библиотеки. Карточки в нем расположены по алфавиту фамилий авторов или заглавий книг, независимо от их содержания.

**Раздел (тема) дисциплины: Основные понятия в области пищевых производств**

1. Что означает слово «технология»?

2. \_\_\_\_\_ – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

- а) пищевые продукты;
- б) еда;
- в) питательные вещества.

3. \_\_\_\_\_ – пищевые продукты, пищевая ценность которых повышена по сравнению с естественной (исходной) пищевой ценностью.

- а) обогащенные пищевые продукты;
- б) продукты питания высокой энергетической ценности.

4. \_\_\_\_\_ - механическое воздействие на обрабатываемый продукт, неприводящее к изменению его физико-химических свойств.

- а) операция;
- б) технологический процесс.

5. \_\_\_\_\_ – это количество продукта, выработанное из сырья в процентах к его массе.

- а) выход продукта;
- б) масса нетто;
- в) масса брутто.

**Раздел (тема) дисциплины: Нормативно-техническая документация на пищевые продукты**

1. Правовые основы стандартизации в России установлены ....

- а) Законом Российской Федерации «О стандартизации»;
- б) Законом о защите прав трудящихся;
- в) ГОСТами, ТУ, ОСТ.

2. \_\_\_\_\_ - нормативно-технический документ по стандартизации, устанавливающий комплекс мер, правил, требований к объекту стандартизации, утвержденный компетентным органом. Стандарт разрабатывается на основе достижений науки и техники, передового опыта.

- а) стандарт ;
- б) ГОСТ;
- в) ТУ.

3. НТД, определяющие требования к объектам стандартизации, под-разделяются на следующие категории:....

- а) государственные стандарты (ГОСТ) и отраслевые стандарты (ОСТ);
- б) государственные стандарты (ГОСТ), отраслевые стандарты (ОСТ) и технические условия (ТУ);
- в) государственные стандарты (ГОСТ) и технические условия (ТУ).

4. \_\_\_\_\_ признаны пищевые продукты и изделия, не соответствующие требованиям нормативных документов и представленной информации, имеющие явные признаки недоброкачества, не имеющие удостоверений качества и других сопроводительных документов, без установленных сроков годности или с истекшим сроком.

- а) некачественными и опасными для здоровья человека;
- б) вредными товарами;
- в) просроченными товарами.

5. \_\_\_\_\_ – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции.

- а) показатель качества продукции;
- б) градация качества продукции.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основы технологии хлебобулочных изделий**

1. Срок хранения дрожжей – ...

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

2. 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.

3. Муку делят на: ...

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

4. 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.

5. По цвету муки определяют: ...

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

### **Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о производстве сахаро-бараночных изделий**

1. \_\_\_\_\_ имеют форму кольца или овала и круглое сечение.

- а) бараночные изделия;
- б) бублики;
- в) баранки.

2. Сухарные изделия делятся на: ...

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

3. \_\_\_\_\_ представляют собой маленькие тонкие колечки (от 6,7 до 11,8 г вштуке) с влажностью отдельных их разновидностей не выше 9-13%.

- а) сушки;

- б) сушки-малютки;
- в) сушки-челночек.
- 4. Показатель, характерный только для сушек и баранок - ...
  - а) набухаемость;
  - б) влажность;
  - в) хрупкость.
- 5. Технологический процесс производства \_\_\_\_\_ включает: приготовление теста, формование из замороженного теста сухарных плит, их расстойку, отделку, выпечку, выдержку, резку на ломти, их отделку, сушкуобжарку, охлаждение, отбраковку и упаковку.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основы производства мучных кондитерских изделий**

- 1. В соответствии с государственными стандартами кондитерские изделия подразделяются в зависимости от применяемого сырья на группы: ...
  - а) сахарные кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия;
  - б) сахаристые кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия;
  - в) сахарные кондитерские изделия, фруктовые кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия.
- 2. \_\_\_\_\_ - 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.
- 3. \_\_\_\_\_ отличается высоким содержанием жира, имеет слоистую и хрупкую структуру.
- 4. \_\_\_\_\_ отличаются высоким содержанием сахара, жира и яиц (яйцепродуктов) 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;
- 5. \_\_\_\_\_ представляют собой изделия типа печенья, содержащие дробленые и целые ядра орехов, сухофрукты, цукаты и пряности.
  - а) мучные восточные сладости;
  - б) мучные кондитерские изделия.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых**

- 1. \_\_\_\_\_ 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.
  - в) мучные восточные сладости.
- 2. \_\_\_\_\_ представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.
  - а) драже;
  - б) карамель;
  - в) леденцовый медальон.

3. \_\_\_\_\_ 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.

4. В зависимости от рецептуры вырабатывают \_\_\_\_\_ молочный, на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, \_\_\_\_\_ с желатиновой массой.

- а) ирис;
- б) шоколад;
- в) щербет.

5. В зависимости от структуры и консистенции \_\_\_\_\_ подразделяют на литой полутвердый, тираженный, полутвердый, мягкий и тягучий. (2 балла)

- а) ирис;
- б) мармелад.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о технологии макаронного производства**

1. К трубчатым макаронным изделиям относятся...

- а) макароны, рожки и перья;
- б) спагетти, макароны;
- в) рожки и макароны.

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.

3. 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.

4. При производстве макаронных изделий в качестве обогатителя используют:...

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

5. По способу формования макаронные изделия могут быть...

- а) прессованными и штампованными;
- б) прессованными;
- в) штампованными.

### **Критерии оценки:**

Тест по каждой теме состоит из 5 заданий:

- 1 балл выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 75% вопросов по теме.

- 0,5 балла выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 50% вопросов по теме, но менее, чем на 75% вопросов.

## Темы сообщений

### **Раздел (тема) дисциплины: Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса.**

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.

### **Раздел (тема) дисциплины: Квалификационная характеристика выпускника**

1. Обязанности технолога макаронного производства.
2. Обязанности технолога хлебопекарного производства.
3. Обязанности технолога кондитерского производства.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основы информационной культуры**

1. Периодические издания хлебопекарной отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.
2. Периодические издания кондитерской отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.
3. Периодические издания макаронной промышленности, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.

### **Раздел (тема) дисциплины: Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности**

1. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в хлебопекарной промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.
2. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в макаронной промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.
3. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в кондитерской промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основные понятия в области пищевых производств**

1. Сущность технологического режима. К чему приводит его нарушение?
2. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов хлебобулочных изделий.
3. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов кондитерских изделий.

### **Раздел (тема) дисциплины: Нормативно-техническая документация (НТД) на пищевые продукты**

1. Суть Закона Российской Федерации «О стандартизации».
2. Стандарты, действующие в Российской Федерации на хлебобулочные изделия.
3. Стандарты, действующие в Российской Федерации на макаронные изделия.
4. Стандарты, действующие в Российской Федерации на кондитерские изделия.

### **Раздел (тема) дисциплины: Основы технологии хлебобулочных изделий**

1. Отличие формового хлебобулочного изделия от подового. Особенности приготовления и выпекания.
2. Ассортимент хлебных изделий пониженной влажности.
3. Основное и дополнительное сырье в производстве хлебобулочных изделий.
4. Технологическая схема производства батонов.



**Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о производстве  
сухаро-бараночных изделий**

1. История происхождения сухарных изделий.
2. История происхождения бараночных изделий.
3. Технология производства сдобных сухарей.
4. Технология производства сушек.
5. Технология производства баранок.

**Раздел (тема) дисциплины: Основы производства мучных кондитерских изделий**

1. Ассортимент пряничных изделий и особенности их производства.
2. Особенности технологии производства вафель.
3. Особенности технологии производства пряничных изделий.
4. Особенности производства кексов.
5. Технология производства мучных восточных сладостей (одного из видов).

**Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о технологии  
кондитерских изделий группы сахаристых**

1. Технология производства халвы подсолнечной.
2. Особенности производства конфет.
3. Особенности производства ириса.
4. Особенности производства мармелада.
5. Технология производства драже.

**Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о технологии  
макаронного производства**

1. Технологическое оборудование, применяемое в производстве макаронных изделий.
2. Виды упаковочных материалов, применяемых для упаковывания макаронных изделий.
3. Условия хранения макаронных изделий

**Критерии оценки:**

- 5 баллов выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; доклад имеет спорные заимствованные утверждения, устаревшую статистическую информацию; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата

## Вопросы для собеседования

### Раздел (тема) дисциплины: Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса.

1. Что представляет собой дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры».
2. Какова цель дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?
3. Каковы основные задачи дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?

### Раздел (тема) дисциплины: Квалификационная характеристика выпускника

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?

### Раздел (тема) дисциплины: Основы информационной культуры

1. Что такое библиография?
2. Что включают в себя правила пользования библиотечной системой университета?
3. Что такое «библиографическое описание» и «библиографическая ссылка».
4. Каковы особенности оформления учебников и учебных пособий?
5. Как оформляются источники из журналов?
6. Каковы правила оформления интернет-источников?

### Раздел (тема) дисциплины: Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности

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.

### Раздел (тема) дисциплины: Основные понятия в области пищевых производств

1. Что такое «технология»?
2. Что такое «пищевые продукты» и «обогащенные пищевые продукты»?
3. Что представляет собой процесс производства пищевых продуктов?
4. Что такое технологический процесс? Чем он отличается от технологического режима?
5. Что собой представляет технологическая схема?

### Раздел (тема) дисциплины: Нормативно-техническая документация (НТД) на пищевые продукты

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.

**Раздел (тема) дисциплины: Основы технологии хлебобулочных изделий**

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?

**Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий**

1. Что включает в себя ассортимент сухаро-бараночных изделий?
2. Каковы особенности производства сдобных сухаро-бараночных изделий?
3. Каковы особенности производства простых сухаро-бараночных изделий?

**Раздел (тема) дисциплины: Основы производства мучных кондитерских изделий**

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?

**Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых**

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?

**Раздел (тема) дисциплины: Основные сведения о технологии макаронного производства**

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?

**Критерии оценки:**

- 5 баллов выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; доклад имеет спорные заимствованные утверждения, устаревшую статистическую информацию; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата.