

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОРД.03-18.04
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
Протокол от «___» _____ 20__ г. № ____
Заведующий кафедрой
С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ДВ.10.2 Кондитерское производство

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

профиль: Технология и организация ресторанного дела

Новосибирск 2022

1064

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<i>Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
2	<i>Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара. Сырье и полуфабрикаты. Сиропы, их виды, способы приготовления.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
3	<i>Производство кондитерских масс и изделий аморфной структуры Обоснование рецептур изделий аморфной структуры (карамель, карамелеобразный ирис, грильяжные конфеты). Способы получения кондитерских масс аморфной структуры. Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой на поточно-механизированных линиях.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
4	<i>Производство помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры виды помады и кристаллического ириса. Физико-химическая характеристика помады. Процессы кристаллизации сахарозы, факторы на них влияющие.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
5	<i>Производство конфет и мармелада со структурой студня Виды мармелада и конфет со структурой студня. Применение солей-модификаторов. Цель применения.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
6	<i>Производство шоколада и какао-порошка. Темперирование шоколадной массы. Формование</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная

	<i>шоколада. Жировое и сахарное “поседение” шоколада и способы его предупреждения. Показатели качества шоколада. Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао- порошка. Показатели качества. Условия хранения.</i>		работа
7	<i>Производство ореховых конфетных масс и конфет. Рецептуры ореховых конфетных масс, их обоснование. Производство масс пралине и марципановых непрерывным и периодическим способами.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
8	<i>Сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика, показатели качества основного сырья. Дополнительное сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
9	<i>Технология приготовления мучных кулинарных изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления пирожных. Технология приготовления тортов</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
10	<i>Выпечные полуфабрикаты. Отделочные полуфабрикаты. Печенье. Сахарное и затяжное печенье. Сдобное печенье. Галеты и крекеры.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
11	<i>Кексы, пряники, коврижки. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Особенности производства пряников и коврижек.</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
12	<i>Печенье; Сахарное и затяжное печенье Сдобное печенье Галеты и крекеры</i>	ОПК -3, ОПК- 5; ПК-1; ПК-4;	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Факультет Биолого- технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Комплект заданий для контрольной работы

Вариант 1 .

1. Состояние кондитерской отрасли, темпы роста. Прогнозы и направления дальнейшего развития кондитерской промышленности. Душевое потребление. Нормы потребления.
2. Назовите температуры полиморфных превращений масла какао.
3. Приведите перечень ферментных препаратов, применяемых в производстве галет и крекера. Цель применения.
4. Что является причиной гигроскопичности карамели? Какие факторы влияют на гигроскопичность?
5. Какие виды помады используют в производстве помадных конфет? В чем состоит их различие?
6. Сущность подготовки кунжутного семени в производстве тахинной халвы?
7. Какие продукты разложения моносахаров относятся к первичным и вторичным и как они влияют на качество карамели?
8. Чем объясняется специфический вкус, цвет, аромат молочных конфет и ириса и от каких факторов зависит?
9. Перечислите пенообразователи, применяемые в производстве пастильных изделий и сбивных конфет. Их роль в образовании структуры.
10. Задача: Рассчитать расход сырья с учётом потерь, необходимого для получения 550 кг зефира «Абрикосовый». Влажность яблочного пюре 88,0%.

Вариант 2

1. В чем состоит различие рецептуры фруктовой части рецептуры фруктового мармелада и фруктовых конфет?
2. Какие способы формования конфетных масс и получения корпусов применяют в кондитерском производстве? Сущность процессов образования корпусов.
3. При каких условиях производства и хранения плиточного шоколада возможно сахарное «поседение»?
4. Требования к вафельным листам в производстве вафель с фруктовыми начинками?
5. В каком состоянии находится сахароза в карамельной массе и в помаде?
6. Перечислите компоненты рецептуры ореховых конфетных масс (масса пралине, марципановая масса).
7. В чем состоит различие рецептур карамельной массы карамели и халвы? Чем это вызвано?
8. Приведите химический состав какао-бобов и сравните пищевую ценность наиболее значимых веществ.

9. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.

10. Задача: Рассчитать количество лактата натрия, необходимое для производства 2,0 т фруктового формового мармелада. Кислотность яблочного пюре 0,9% в пересчёте на яблочную кислоту

Вариант 3

1. Орехи, применяемые в производстве масс пралине?

2. Технологические параметры замеса вафельного теста?

3. Какую патоку, какого химического состава целесообразно использовать в производстве карамели леденцовой и с начинками?

4. Укажите требования, предъявляемые к содержанию сухих веществ в яблочном пюре (концентрированном) в производстве пастилы и зефира. Чем они вызваны?

5. Виды шоколадных и кондитерских глазурей, используемых в кондитерском производстве?

6. Назовите стадии разрыхления кондитерского теста при использовании различных способов разрыхления.

7. Виды драже, вырабатываемого кондитерскими предприятиями.

8. К каким видам дисперсных систем относится какао тертое? Какими реологическими свойствами обладает и какими реологическими характеристиками оценивается?

9. Способы формования масс пралине и получения пралиновых корпусов конфет на кондитерских предприятиях России?

10. Задача: Рассчитать расход сырья, необходимого для выработки 6,4 т помадных конфет «Василёк». Содержание сухих веществ в патоке – 77,0%, в сгущённом молоке – 75,0%.

Вариант 4

1. Перечислите рецептурные компоненты шоколадной массы.

2. Дайте обоснование реологических свойств теста для получения сахарного и затяжного печенья.

3. Каким должен быть температурный режим формования шоколадной массы и почему?

4. Какова цель использования солей – модификаторов в рецептуре фруктовых конфетных масс?

5. Какую структуру имеют сбивные корпуса конфет? Сущность процесса структурообразования?

6. Укажите способы повышения стойкости помады при хранении конфет? 7. В чем различие химического состава карамельной патоки и инвертного сиропа и их свойств?

8. Каким образом достигается, при необходимости, ослабление клейковины пшеничной муки?

9. От каких факторов зависит выход какао масла при прессовании какао тертого? В каких пределах изменяется выход какао масла в промышленности?

10. Задача: Рассчитать количество воды, необходимое при получении 4,0 т теста для вафель «Малиновые». Влажность муки составляет 14,7%, влажность теста – 63,0%.

Вариант 5

1. Дайте объяснение механизма действия инвертного сиропа, как антикристаллизатора.

2. Отличие производства бисквита для рулета от бисквитного полуфабриката для тортов?

3. Какой должна быть температура карамельной массы и начинки при формовании, какие виды брака могут быть при нарушении этого температурного режима?

4. Приведите технологические параметры формования фруктовых конфетных масс и образования конфетных корпусов при использовании солей-модификаторов и без них?

5. Почему при изготовлении сахарного, сахаропаточного и сахаро-инвертного карамельного сиропов необходимо стремиться к снижению продолжительности уваривания?

6. Как изменяется консистенция шоколадной массы в процессе ее вальцевания и причины этих изменений?

7. Пшеничную муку, с какими показателями качества используют в производстве слоеных тортов и пирожных, заварных тортов и пирожных, вафельных тортов и вафель с начинками?

8. Сущность и условия сбивания помадного сиропа для получения высококачественной помады? 9. Перечислите физико-химические показатели качества карамельной массы?

10. Задача: Рассчитать расход сырья с учётом потерь, необходимого для получения 0,8 т торта «Свадебный», а так же расход бисквитного теста для получения 1т данного торта.

Вариант 6

1. Какие продукты разложения моносахаров относятся к конечным и как они влияют на качество карамели?

2. Какая необходима подготовка конфетных масс пралине к формованию? Температурный режим формования?

3. К каким дисперсным системам относится шоколадная масса? Какими реологическими свойствами обладает шоколадная масса? Оптимальные реологические характеристики шоколадной массы перед формованием?

4. Роль жира в процессе тестообразования?

5. Введением каких солей можно изменить соотношение абрикосового и яблочного пюре в рецептуре фруктовых конфетных масс? Механизм их воздействия?

6. Какие пенообразователи применяют в производстве халвы, укажите их достоинства и недостатки.
7. Чем объясняются антикристаллизационные свойства карамельной патоки?
8. С какой целью в производстве шоколада применяют соевые фосфатидные концентраты (лецитин)?
9. В каких производствах используют инвертный сироп? С какой целью?
10. Рассчитать расход сырья (и потери в %) на выработку 4,5 т сахарного печенья «Майская ночь». Влажность пшеничной муки 13,8 %.

Вариант 7

1. Соотношение твердой и жидкой фаз в помаде. Влияние на вязкость помады, способы формования помадных конфетных масс.
2. Молекулярная масса различных видов товарных пектинов?
3. Требования к видам и качеству фруктового пюре в производстве фруктового мармелада и фруктовых конфет.
4. В чем состоит подготовка орехов в производстве масс пралине и марципана?
5. Показатели качества тахинной халвы.
6. Разберите различия между обыкновенной и десертной шоколадной массой.
7. Требования к качеству пшеничной муки в производстве затяжного печенья и крекера.
8. Механизм действия патоки, как антикристаллизатора, в производстве карамели?
9. Приведите способы повышения стойкости помадных конфет к высыханию при хранении.
10. Задача: Рассчитать количество лактата натрия, необходимого для выработки 5,2 т завернутых глазированных фруктовых конфет «Абрикосовые».

Вариант 8

1. Влияние продолжительности замеса кондитерского теста на процесс тестообразования, реологические свойства и структуру различных видов теста.
2. Дайте обоснование необходимости приготовления карамельного и помадного сиропов в производстве карамели и помадных конфет.
3. Рецептурные компоненты шоколадных масс. Их соотношение.
4. Цель сбивания карамельной массы с пенообразователем в производстве халвы. Используемые пенообразователи. Сущность процесса пенообразования.
5. Что представляет собой помада с физико-химической точки зрения?
6. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
7. Приведите плотность пастильной и зефирной масс и товарных изделий (пастила, зефир) в соответствии с ГОСТ. Как она достигается?

8. Сравнительная характеристика технологии сырцовых и заварных пряников. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий. Срок хранения пряников.
9. В каких производствах используют инвертный сироп, с какой целью?
10. Задача: Рассчитать выход масла какао (в %) при прессовании какао тертого с содержанием масла какао 54%, если остаточное содержание масла какао в жмыхе 15%. Сколько можно получить дополнительно масла какао, если снизить жирность жмыха до 12%?

Вариант 9

1. При выработке, каких кондитерских изделий используют желатин. Особенности технологии.
2. Дайте обоснование рецептуры фруктового и желевого мармеладов.
3. Показатели качества шоколадной глазури (вязкость, предел текучести, дисперсность, содержание жира).
4. Дайте обоснование рецептуры помады и перечислите способы приготовления помады.
5. Перечислите свойства масла какао, обуславливающие его ценность. Применяемый в России способ выделения масла какао из какао тертого. Выход масла какао.
6. Различия между сбивными конфетами легкого и тяжелого типа.
7. Показатели качества пралиновых конфет.
8. Чем объясняется различие в содержании антикристаллизатора в рецептурах карамельной массы и помады?
9. Дайте обоснование процессу разрыхления бисквитного теста.
10. Задача: Рассчитать количество карамельного сиропа с влажностью 15,5%, для получения 3,8 т карамельной массы с влажностью 2,7%.

Вариант 10

1. Укажите температурный режим формования помадных конфетных масс и образования корпусов при выстойке.
2. Требования к качеству муки в производстве вафельных листов.
3. На какой стадии технологического процесса производства фруктовых корпусов конфет вводят соли-модификаторы и почему?
4. Как изменяется структура пралиновой конфетной массы в процессе обработки на пятывалковой мельнице и почему?
5. Стадии выпечки мучных кондитерских изделий. Протекающие физико-химические процессы, влияющие на качество готовой продукции
6. Дайте обоснование рецептур карамельной массы в производстве карамели и халвы.
7. Перечислите способы приготовления сиропов (непрерывные и периодические), их достоинства и недостатки.
8. Показатели качества шоколада.

9. Какие сахарозаменители используют в кондитерской промышленности при производстве изделий для людей, страдающих сахарным диабетом. Их свойства и источники получения.

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Факультет Биолого-технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Примерная тематика докладов к коллоквиумам

1. Пшеничная и ржаная мука – основное сырье для кондитерских изделий
2. Применение крахмала для приготовления мучных кондитерских изделий
3. Подсластители, сахарозаменители и их смеси
4. Термическая обработка какао-бобов
5. Приготовление шоколадных масс
6. Технология приготовления открытых и закрытых пирогов
7. Приготовление бездрожжевого теста для лапши домашней, вареников, пельменей
8. Характеристика полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий
9. Ассортимент и технология приготовления пирожков с мясом
10. Ассортимент, технология приготовления слоеных прироженных
11. Ассортимент, характеристика песочно-кремовых пирожных
12. Технология приготовления и характеристика торта «Сказка»
13. Характеристика и технология приготовления торта «Лимонник»
14. Технология приготовления суфле
15. Характеристика готового изделия - кекс «Весенний» и «Российский»
16. Технология приготовления кекса «Диабетический»
17. Сырье и его характеристика для приготовления кексов на химических разрыхлителях
18. Характеристика сырцового и заварного пряничного теста
19. Технология формирования пряничного теста
20. Технологические условия замеса теста для сахарного печенья
21. Формование теста в зависимости от структуры и консистенции
22. Технология упаковки печенья
23. Характеристика орехового печенья
24. Характеристика галет и крекеров
25. Карамель. Виды карамели, ассортимент. Карамель диетического назначения. Инновационные изделия и технология. Требования к качеству карамели.
26. Драже, виды драже, ассортимент. Твердокорпусное и мягкорпусное драже. Технологическая схема производства драже.
27. Виды конфетных масс и конфет (помадные, фруктовые, желейные, желеино-фруктовые, молочные, сбивные, кремовые, ликерные, ореховые, грильяжные и др.). Требования предъявляемые к сырью. Технологическая схема производства конфет

28. Ирис, виды ириса (литой, тираженный). Пищевая ценность ириса.
29. Технологическая схема производства халвы. Механизированное производство, оборудование, технологические процессы. Способы приготовления халвичной массы и формования. Производство глазированной халвы. Завертывание и упаковывание халвы. Показатели качества. Условия и сроки хранения халвы.
30. Классификация и ассортимент шоколада, шоколадных полуфабрикатов (шоколадная масса, шоколадная глазурь, какао тертое, масло какао), какао-порошка, массы пралине и марципановых масс. Основные требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Характеристика основного сырья при производстве мучных изделий
2. Краткая характеристика и назначение коровьего масла при производстве мучных изделий
3. Общая технология приготовления пряников
4. Классификация отделочных полуфабрикатов и их краткая характеристика
5. Особенности приготовления дрожжевых кексов
6. Классификация и технология приготовления бисквитных тортов
7. Приготовление кексов на химических разрыхлителях. Требования к качеству
8. Виды желе. Приготовление, назначение
9. Приготовление блинчиков и изделий из них. Виды брака
10. Виды брака дрожжевых изделий и причины возникновения
11. Приготовление крошковой массы, назначение
12. Значение яиц и яичных продуктов в производстве мучных изделий
13. Технология приготовления сахарных трубочек
14. Технология приготовления тортов с медовым полуфабрикатом
15. Охлаждение, отделка и упаковка печенья
16. Состояние кондитерской отрасли, темпы роста. Прогнозы и направления дальнейшего развития кондитерской промышленности. Душевое потребление. Нормы потребления.
17. Какие виды помады используют в производстве помадных конфет? В чем состоит их различие?
18. Сущность подготовки кунжутного семени в производстве тахинной халвы.
19. В чем состоит различие рецептуры фруктовой части рецептуры фруктового мармелада и фруктовых конфет?
20. Какие способы формования конфетных масс и получения корпусов применяют в кондитерском производстве? Сущность процессов образования корпусов.

21. При каких условиях производства и хранения плиточного шоколада возможно сахарное «поседение»?
22. Требования к вафельным листам в производстве вафель с фруктовыми начинками?
23. Перечислите способы приготовления сиропов (непрерывные и периодические), их достоинства и недостатки.
24. Показатели качества шоколада.
25. При выработке, каких кондитерских изделий используют желатин. Особенности технологии.
26. Дайте обоснование рецептуры фруктового и жележного мармеладов.
27. Показатели качества шоколадной глазури (вязкость, предел текучести, дисперсность, содержание жира).
28. Дайте обоснование рецептуры помады и перечислите способы приготовления помады.
29. Виды шоколадных и кондитерских глазурей, используемых в кондитерском производстве?
30. Виды драже, вырабатываемого кондитерскими предприятиями.
31. Что представляет собой помада с физико-химической точки зрения?
32. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели.
33. Приведите плотность пастильной и зефирной масс и товарных изделий (пастила, зефир) в соответствии с ГОСТ. Как она достигается?
34. Требования к видам и качеству фруктового пюре в производстве фруктового мармелада и фруктовых конфет.
35. Разберите различия между обыкновенной и десертной шоколадной массой.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЧЕТА С ОЦЕНОКОЙ:

– **отметка «отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

– **отметка «хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

– **отметка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

– **отметка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-3 - способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

1. Продукты распада моносахаридов, повышающие гигроскопичность и цветность карамельного сиропа.

- а) ангидриды;
- б) оксиметилфурфурол и красящие (гуминовые вещества);
- в) муравьиная кислота;
- г) леулиновая кислота.

Ответ: Б.

2. Факторы, приводящие к накоплению вторичных и конечных продуктов распада сахаров и ухудшению качества карамели.

- а) длительность и температура уваривания;
- б) рецептура и концентрация сухих веществ;
- в) концентрация сухих веществ и конструкция оборудования;
- г) конструкция и марка оборудования.

Ответ: А

3. Температура карамельной массы после охлаждения на охлаждающей машине КОМ-2.

- а) 100 °С;
- б) 85-90 °С;
- в) 70-75 °С;
- г) 70-65 °С.

Ответ: В

4. Кондитерские изделия, в которых сахар находится в виде микрокристаллов.

- а) помадные корпуса конфет;
- б) карамель;
- в) аморфный ирис;
- г) халва.

Ответ: А

5. Перечислите сырье необходимое для приготовления ириса.

6. Перечислите факторы, влияющие на специфический вкус, цвет, аромат молочных конфет и ириса:

7. Перечислите основные способы формования конфетных масс и получения корпусов в кондитерском производстве:

8. Виды шоколадных и кондитерских глазурей, используемых в кондитерском производстве:

ОПК-5 – обладает готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

1. Оптимальное значение pH (активная кислотность) для студнеобразования пектина хорошего качества.

- а) 2,8;
- б) 3,0-3,2;
- в) 3,2-3,4;
- г) 2,9-3,6.

Ответ: Г

2. Среда, необходимая для протекания процесса студнеобразования в технологии фруктового мармелада и конфет.

- а) кислая;
- б) слабо-кислая;
- в) щелочная;
- г) нейтральная.

Ответ: Г

3. Пенообразователь в технологии пастилы и зефира.

- а) соевый белок;
- б) яичный белок;
- в) молочный белок;
- г) казеин.

Ответ: Б.

4. Количество карамельной массы, содержащееся в халве.

- а) 46%;
- б) 54%;
- в) 62%;
- г) 65%.

Ответ: В

5. Перечислите основные параметры замеса заварного пряничного теста

6. Назовите факторов, влияющие на выход какао масла при прессовании какао тертого:

7. Перечислите какие виды брака могут быть при нарушении температурного режима производства карамельной массы и начинки при формовании:

8. Требования, предъявляемые к начинкам при производстве карамели:

ПК-1 - способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

1. В зависимости от вида растворителя и растворенного сахара сиропы подразделяются на

2. Перечислите требования, предъявляемые к качеству карамельного сиропа

3. Для чего проводят обминку дрожжевого теста

4. Что такое безопорный способ производства:

5. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
 - б) твердую
 - в) затянутую
- Ответ: А

6.Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
 - б) торты
 - в) профитроли
- Ответ: Б

7.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
 - б) крахмалом
 - в) меланжем
- Ответ: Б

8.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

- а) с сильной
 - б) со слабой
 - в) со средней
- Ответ: В

ПК-4- готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

1. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

- а) с подогревом и холодный
 - б) горячий и холодный
 - в) с подогревом и горячий
- Ответ:

2.При какой температуре (°С) выпекают бисквитный п/ф:

- а) 180 – 210
 - б) 200 – 220
 - в) 250 – 280
- Ответ: Б

3. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

- а) 30 мин
- б) 2 часа

в) 8 часов

Ответ: В

4. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

а) 25-35° С;

б) 45-50° С;

в) 20-25° С;

г) 50-55° С

Ответ: А.

5. Перечислите причины возникновения трещин на изделиях из дрожжевого теста:

6. Перечислите последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

7. Что такое «закал» изделий из теста и причины его возникновения:

8. Установите последовательность операций при разделке дрожжевого теста:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

-**оценка «отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85%;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65%.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений,
навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования
компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель

доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н. _____



Н.Г. Ворожейкина

« 05 » 10 2022 г.