

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

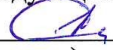
Рег. № 107.03-520/8  
«30» 08 2023 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от «28» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

 С.Л. Гаптар  
(подпись)

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.06 Кондитерское производство**

**Направление подготовки:** 19.03.04. Технология продукции и организация  
общественного питания

**профиль:** Технология общественного питания

Новосибирск 2023

1964

## 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>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа
2	<i>Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара. Сырье и полуфабрикаты. Сиропы, их виды, способы приготовления.</i>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. 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>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. 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>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. 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>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа
6	<i>Производство шоколада и какао-порошка. Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада. Жировое и сахарное "поседение" шоколада и способы его предупреждения.</i>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа

	<i>Показатели качества шоколада. Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао-порошка. Показатели качества. Условия хранения.</i>		
7	<i>Производство ореховых конфетных масс и конфет. Рецептуры ореховых конфетных масс, их обоснование. Производство масс пралине и марципановых непрерывным и периодическим способами.</i>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. 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>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа
9	<i>Технология приготовления мучных кулинарных изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления пирожных. Технология приготовления тортов.</i>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа
10	<i>Выпечные полуфабрикаты. Отделочные полуфабрикаты. Печенье. Сахарное и затяжное печенье. Сдобное печенье. Галеты и крекеры.</i>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа
11	<i>Кексы, пряники, коврижки. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Особенности производства пряников и коврижек.</i>	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа

## **Примерный перечень 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 формирования 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 технологий 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 масло какао (в %) при прессовании какао тертого с содержанием масло какао 54%, если остаточное содержание масло какао в жмыхе 15%. Сколько можно получить дополнительно масло 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 желейного 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 масло какао, обуславливающие его ценность. Применяемый в России способ выделения масло какао из какао тертого. Выход масло 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 пятивалковой 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.



### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

- **оценка «Зачтено»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов, показан *достаточный* уровень освоения компетенций;
- **оценка «Не зачтено»** выставляется студенту, если ответы представляют собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросам, студент не осознает связь вопроса с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа, показан *не достаточный* уровень освоения компетенций.

### **Примерная тематика докладов к коллоквиумам и семинарам**

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, желейно-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.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно.
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

#### **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

##### **Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету с оценкой**

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 формирования 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

*ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств*

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

- а) ангидриды;
- б) оксиметилфурфурол и красящие (гуминовые вещества);
- в) муравьиная кислота;
- г) левулиновая 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 формирования конфетных масс и получения корпусов в кондитерском производстве:

---

---

---

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

---

---

---

*ПК- 4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания*

1. Оптимальное значение рН (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:

---

---

### 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
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«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

«28» августа 2023 г.