**Приложение 1**

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Дисциплины** Б1.В.ДВ.02.02 «Технологии и технические средства для производства мучных и кондитерских изделий»

**Направление подготовки** 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

**Профиль** «Технология продуктов общественного питания»

**Программа подготовки** прикладной бакалавриат

# ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**дисциплины** Б1.В.ДВ.01.01 Торговое оборудование предприятий общественного питания

| № п/п | Контролируемые разделы дисциплины | Код индикатора достижения компетенций | Наименование оценочного средства и иных материалов | Кол-во |
|---|---|---|---|---|
| 1 | В целом | ПК-1.1 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины | 1 |
| 2 | | | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания | 4 |
| 3 | | | Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины | 2 |
| 4 | | | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций | 2 |

**1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ**

| Код компетенции | Содержание компетенции | Планируемые результаты обучения | |
|---|---|---|---|
| | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые знания, умения и навыки |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК-1 | Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания | ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии | Знать: основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий;<br>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий;<br>Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий. |

## 2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### 2.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|---|---|---|---|---|
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Знать основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | Фрагментарные знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий / Отсутствие знаний | Неполные знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | Сформированные и систематические знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий |
| Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологиче- | Фрагментарное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебо- | В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации техно- | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуа- | Успешное и систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и эксплуа- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ского оборудования при производстве хлебобулочных изделий | булочных изделий / Отсутствие умений | логического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | тации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | тации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий |
| Владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | Фрагментарное применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий / Отсутствие навыков | В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий | Успешное и систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий |

### 2.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме зачета

Освоение дисциплины оценивается в форме зачёта с оценкой 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### 2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

| Оценка | Критерии |
|---|---|
| Отлично | ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины |
| Хорошо | ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций |
| Удовлетворительно | ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки |
| Неудовлетворительно | на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены |

# 3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## 3.1 Вопросы текущего контроля

Вариант 1

1. Этапы процесса производства хлебобулочных изделий. Назначение отдельных этапов.
2. Процессы, протекающие при хранении, созревании пшеничной муки, виды порчи муки и подготовка муки к пуску в производство.
3. Выход хлеба. Технологические затраты и потери хлебопекарного производства, пути их снижения.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс барабанного дозатора.

Вариант 2

1. Ассортимент хлебобулочных изделий, его совершенствование.
2. Технологические операции по разделке теста, назначение, устройство, рабочий процесс тестоделительной машины с лопастным нагнетателем.
3. Биологическая ценность хлеба и пути её повышения.
4. Основное назначение операции брожения теста, и микробиологические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие в ходе процесса.

Вариант 3

1. Назначение, устройство, рабочий процесс тестоделительной машины с валковым нагнетателем
2. Характеристика основного и дополнительного сырья, нормативные требования, предъявляемые воде, соли пищевой поваренной, зерновым продуктам.
3. Процессы, происходящие в тесте при выпечке хлеба.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс тестоделительной машины со шнековым нагнетателем.

Вариант 4

1. Теплофизические, коллоидные, микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.
2. Процессы, протекающие при замесе теста, назначение, устройство, рабочий процесс тестомесильной машины.
3. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из зерна, поврежденного клопом-черепашкой. Способы улучшения качества хлеба.
4. Способы охлаждения хлебобулочных изделий, виды упаковочных материалов, их характеристика, способы упаковки.

Вариант 5

1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлеба.
2. Физические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие при замесе теста.
3. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс тестоокруглительных машин

Вариант 6

1. Технологические операции по приготовлению теста.
2. Основное назначение деления теста на куски. Особенности разделки теста различных видов хлебобулочных изделий.
3. Поверхностно-активные вещества, применяемые в качестве улучшителей в хлебопечении. Витаминная ценность хлеба и пути её повышения.
4. Назначение, устройство и рабочий процесс оборудования для выпечки хлеба.

Вариант 7

1. Понятие о рецептуре пшеничного и ржаного теста. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья.

2. Охлаждение, хранение хлеба и его транспортирование в торговую сеть.
3. Назначение, устройство, рабочий процесс тестоделительной машины с поршневым нагнетателем.
4. Основные способы приготовления теста. Свойства теста в зависимости от применяемого способа.

Вариант 8

1. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
2. Методы определения качества хлеба. Применение хлебопекарных комплексных улучшителей.
3. Назначение, устройство, рабочий процесс газовой горелки хлебопекарной печи
4. Назначение, устройство и рабочий процесс тестомесильных машин

Вариант 9

1. Способы приготовления пшеничного теста.

2 Назначение, устройство и рабочий процесс оборудования для транспортировки и хранения основного и дополнительного сырья

3. Болезни хлеба и способы их предотвращения.
4. Основные параметры выпечки: продолжительность, температура, а также влажность среды в разных зонах пекарной камеры.

Вариант 10

**1.** Хлебопекарные дрожжи (прессованные, сушеные, дрожжевой концентрат). Показатели качества, применяемые дозы.
**2.** Назначение, устройство, рабочий процесс камеры сгорания хлебопекарной печи
**3.** Биохимические и хлебопекарные свойства муки из проросшего зерна.
Способы улучшения качества хлеба.
**4.** Ферментные препараты микробного и растительного происхождения, применяемые в хлебопечении.

### 3.2. Вопросы к зачёту с оценкой

1. Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения.
2. Нормы потребления хлеба, история развития хлебопечения, основные задачи хлебопекарной промышленности и перспективы развития хлебопекарной промышленности
3. Характеристика основного и дополнительного сырья, нормативные требования, предъявляемые воде, соли пищевой поваренной, зерновым продуктам.
4. Виды дрожжей и их ролью в хлебопечении, их физико-химическими показатели и способы активации.
5. Продукция растениеводства и животноводства, используемая в хлебопекарной промышленности, нормативные документы которым они должны соответствовать по качеству.
6. Прием, перемещение, хранение всех видов сырья. Подготовка сырья к пуску в производство.
7. Назначение, устройство и рабочий процесс дозирующих устройств сырья. Настройка и подготовка к работе
8. Технологические операции по приготовлению теста. Аппаратурно-технологические схемы производства хлебобулочных изделий.
9. Определение понятия «партия сырья», нормативные показатели основного и дополнительного сырья, способы поступления сырья на производство.
10. Процессы, протекающие при хранении, созревании пшеничной муки, виды порчи муки и подготовка муки к пуску в производство.
11. Характеристика понятия «рецептура». Способы приготовления теста. Определение терминам «дозирование сырья» и «замес теста».
12. Физические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие при замесе теста.

13. Основное назначение операции брожения теста, и микробиологические, коллоидные, биохимические процессы, протекающие в ходе процесса.
14. Основные способы приготовления теста. Свойства теста в зависимости от применяемого способа.
15. Назначение, устройство и рабочий процесс тестомесильных машин. Настройка и подготовка к работе.
16. Основное назначение разделки теста и операций в ходе процесса.
17. Основное назначение деления теста на куски, тестоделительные машины, используемые в процессе разделки.
18. Назначение, устройство и рабочий процесс тестоделительных машин. Настройка и подготовка к работе
19. Особенности разделки теста различных видов хлебобулочных изделий.
20. Основные мероприятия, направленные на устранение прилипания теста.
21. Определение процесса выпечки. Теплофизические, коллоидные, микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.
22. Назначение, устройство и рабочий процесс хлебопекарных печей. Настройка и подготовка к работе
23. Характеристика реакции меланоединообразования. Определение упека и факторы, влияющие на него.
24. Основные параметры выпечки: продолжительность, температура, а также влажность среды в разных зонах пекарной камеры.
25. Особенности выпечки некоторых видов хлебобулочных изделий.
26. Виды укладок, рекомендуемая загрузка для лотков хлебобулочными изделиями, максимально допустимые сроки выдержки реализации хлебобулочных изделий.
27. Определения усушки и черствения. Изменения, протекающие при данных процессах.
28. Способы охлаждения хлебобулочных изделий, виды упаковочных материалов их характеристика, способы упаковки.
29. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.
30. Дефекты хлеба, вызванные неправильным проведением технологического процесса производства.
31. Определения: выход хлебобулочного изделия; норма выхода хлебобулочных изделий; технологические затраты и потери в хлебопекарном производстве. Факторы, влияющие на выход готовой продукции.
32. Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий. Улучшители окислительного действия; улучшители восстановительного действия.
33. Модифицированные крахмалы; поверхностно-активные вещества, консерванты; ароматические и вкусовые добавки; минеральные соли; красители; сахарозаменители и комплексные улучшители.
34. Характеристика пищевой ценности: вкус, аромат, разрыхленность мякиша, внешний вид, энергетическая ценность, способность усваиваться организмом. Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.
35. Технологии приготовления бараночных изделий; соломки; палочек хлебных; сухарных изделий.
36. Порядок контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса.
37. Анализ полуфабрикатов хлебопекарного производства; контроль параметров технологического режима.
38. Методы контроля качества готовых изделий; кислотность готовых изделий; пористость; массовая доля жира; определение набухаемости.

## 4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Технологии и технические средства для производства мучных и кондитерских изделий» / разраб. А.Н. Глобин. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 30 с.