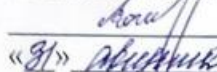
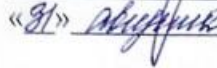


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

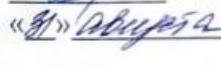
СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой плодоовощеводства,
ботаники и биотехнологии растений

 Н.А. Колпаков
«31»  2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
«31»  2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ

по учебной дисциплине

«Технология производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных
изделий»

Направление подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Направленность (профиль)

«Технология производства и переработки продукции животноводства и
растениеводства»

Квалификация (степень) - бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Технология производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 1 от 28 августа 2023 г.

Зав. кафедрой,
д-р с.-х. наук, доцент



Н.А. Колпаков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от «31» августа 2023 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент



Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент



Т.А. Кузнецова

Содержание

1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемыми результатами обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	6
3. Виды оценочных средств	7
4. Итоговый тест сформированности компетенции	24

**1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания
(заполняется по каждому дескриптору)**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
ПК1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства						
ИД-1 ПК-1 Использует полученные знания для разработки системы мероприятий по повышению эффективности переработки продукции сельского хозяйства	Знает основные факторы формирования качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.	Системные знания факторов формирования качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	В целом успешные, но не систематические знания факторов формирования качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Фрагментарные знания формирования качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Не знает факторов формирования качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Защита лабораторной работы, устный опрос, / устный опрос, контрольная работа
	Знает требования нормативно-технической документации к качеству муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Системные знания требования нормативно-технической документации к качеству муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	В целом успешные, но не систематические знания требования нормативно-технической документации к качеству муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Фрагментарные знания требования нормативно-технической документации к качеству муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Не знает требования нормативно-технической документации к качеству муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	

ИД-2 ПК-1 Реализует технологии переработки продукции растениеводства	Умеет реализовать особенности технологии производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок применяет на практике особенности технологии производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	В целом успешно реализует особенности технологии производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий, допущено несколько негрубых ошибок	Минимально допустимый уровень знаний особенности технологии производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий негрубых, допущено много ошибок	Не владеет знаниями особенности технологии производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий, имеют место грубые ошибки	Защита лабораторной работы, устный опрос, / устный опрос, контрольная работа
	Умеет осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции на всех этапах производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок применять на практике методики определения качества сырья и готовой продукции на всех этапах производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Владение всеми основными методиками определения качества сырья и готовой продукции на всех этапах производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Владение основными методиками определения качества сырья и готовой продукции на всех этапах производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий с негрубыми ошибками	Уровень знаний минимальных требований, использования методик определения качества сырья и готовой продукции на всех этапах производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий, имеют место грубые ошибки	
	Умеет своевременно выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Системные знания по выявлению и устранению причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий	Владение всеми основными методами контроля по выявлению и устранению причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий, но имеются некоторые недочеты	Владение основными методами контроля по выявлению и устранению причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий с негрубыми ошибками	Уровень знаний минимальных требований по выявлению и устранению причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий, имеют место грубые ошибки	

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	Технологическое значение анатомических особенностей зерна Физико-химические, биохимические, структурно-механические свойства зерна Технология производства муки Крупяное сырье и готовая продукция Переработка зерна крупяных культур в крупу Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий Технологическая схема производства макаронных изделий. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий Резка, сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий Производство нетрадиционных видов макаронных изделий Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий Технологическая схема производства хлебобулочных изделий Виды сырья, используемые при производстве хлеба Основные технологические операции при производстве хлеба.	ПК-1
2	Защита лабораторной работы	Показатели качества зерна. Классификация муки и показатели качества муки. Процессы, происходящие в муке при хранении. Технология хранения муки. Показатели качества цельных, дробленых круп и хлопьев. Оценка кулинарных свойств круп и хранение круп. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Отличительные признаки твердой и мягкой пшеницы. Требования нормативной документации к качеству муки для производства макаронных изделий. Макароны свойства муки. Методы определения качества муки. Требования к качеству полуфабрикатов макаронного производства. Методы оценки качества полуфабрикатов. Возможные дефекты макаронных полуфабрикатов. Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве. Затраты и потери сырья. Учет расхода муки. Экспертиза качества макаронных изделий. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Качество, дефекты и болезни хлеба	ПК-1
3	Контрольная работа для заочного обучения	Технологическая оценка зерна Технология производства муки Технология крупяного производства Технология производства макаронных изделий Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1
4	Зачет	Технологическая оценка зерна Технология производства муки Технология крупяного производства	ПК-1
5	Зачет с оценкой	Технологическая оценка зерна Технология производства муки Технология крупяного производства Технология производства макаронных изделий Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. Вопросы для устного опроса:

Раздел «Технологическая оценка зерна»

1. Физико-химические свойства зерна

Геометрическая характеристика зерна. Натура зерна. Масса 1000 зерен. Выравненность зерна. Стекловидность. Плотность и удельный объем зерна.

2. Технологическое значение анатомических особенностей зерна

Общая структура зерна. Структура оболочек и алейронового слоя зерна. Характеристика бороздки зерна настоящих хлебов. Микроструктура эндосперма зерна. Методы определения содержания эндосперма в зерне пшеницы.

3. Биохимические свойства зерна

Зерно как живой организм. Зерно как сложная открытая динамичная система. Химический состав зерна. Метод определения зольности эндосперма.

4. Структурно-механические свойства зерна

Прочность зерна. Модуль упругости зерна. Модуль сдвига зерна. Сопротивляемость зерна измельчению. Микротвердость зерна. Твердозерность пшеницы.

Раздел «Технология производства муки»

1. Подготовка зерна к переработке

Подготовка зерна к переработке. Основные задачи процесса. Выделение примесей из зерновой массы. Факторы, влияющие на эффективность выделения примесей. Способы выделения примесей. Очистка поверхности зерна. Гидротермическая обработка зерна на мельзаводах. Общие положения. Особенности взаимодействия зерна с водой. Способы ГТО. Холодное и скоростное кондиционирование. Эффективность процесса.

2. Переработка зерна в муку

Классификация помолов пшеницы и ржи. Основные операции в размольном отделении мельницы. Измельчение зерна в вальцовом станке. Характеристика рабочих органов вальцового станка. Классификация продуктов размола по крупности. Сортирование продуктов измельчения. Технологические схемы рассевов.

Основные процессы получения муки. Драной процесс сложных сортов помолов пшеницы. Обогащение продуктов в ситовеечных машинах. Ситовеечный и шлифовочный процессы и их взаимосвязь с драным процессом. Размольный процесс и его взаимосвязь с драным, ситовеечным и шлифовочными процессами. Контроль готовой продукции.

Особенности макаронных помолов твердой и высокостекловидной мягкой пшеницы в макаронную муку. Технология муки-крупчатки. Обойные помолы ржи и смесей ржи и пшеницы. Сортные помолы ржи. Технология высокобелковой муки. Витаминизация муки. Технология муки из кукурузы.

Раздел «Технология крупяного производства»

1. Крупяное сырье и готовая продукция

Характеристика крупяного сырья. Требования, предъявляемые крупяной промышленностью качеству зерна. Схемы технологического процесса переработки зерна в крупу.

2. Подготовка зерна к переработке

Выделение примесей из зерновых масс. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур. Схемы подготовки зерна к переработке.

3. Технологические процессы производства крупы

Калибрование зерна перед шелушением. Шелушение зерна. Сортирование продуктов шелушения. Крупоотделение. Шлифование и полирование крупы. Дробление ядра. Контроль крупы, побочных продуктов и отходов.

4. Переработка зерна крупяных культур в крупу

Основные этапы производства пшена. Производство гречневой крупы. Основные этапы производства рисовой крупы. Производство ячменной крупы. Особенности производства овсяных продуктов. Производство пшеничной, кукурузной крупы. Производство крупы из гороха. Отличительные особенности технологии производства круп быстрого приготовления.

Раздел «Технология производства макаронных изделий»

1. Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий

Значение макаронных изделий в питании человека. Пищевая ценность макаронных изделий. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.

2. Технологическая схема производства макаронных изделий.

Технологическая схема приготовления трубчатых, нитевидных, ленточных и фигурных макаронных изделий. Анализ современных технологий и оценка их эффективности.

3. Сырье для производства макаронных изделий.

Хранение и подготовка сырья к производству. Пшеницы макаронного назначения. Мука для производства макаронных изделий. Химический состав муки: крахмал, белки, жиры, каротиноиды, минеральные вещества, ферменты. Дополнительное и нетрадиционное сырье.

4. Замес и прессование макаронного теста

Приготовление макаронного теста. Дозирование ингредиентов и замес теста. Уплотнение макаронного теста и резание технологического полуфабриката.

5 Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий

Роль клейковины и гранулометрического состава в образовании теста. Продолжительность и интенсивность замеса. Коллоидные процессы. Ферментативные процессы. Влажность, температура, вакуумирование теста. Внесение добавок.

6. Резка, сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий

Резка полуфабриката макаронных изделий Сушка, стабилизация и

охлаждение макаронных изделий.

7. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий

Сырые макаронные изделия длительного хранения. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия. Изделия из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья (БКС).

Раздел «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий

Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Хлеб из пшеничной муки. Булочные изделия. Сдобные и простые сухари. Бараночные изделия.

2. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Функциональная и структурная схемы производства хлебобулочных изделий. Технологическая схема производства пшеничного хлеба. Технологическая схема производства ржаного хлеба.

3. Виды сырья, используемые при производстве хлеба

Основное сырье. Дополнительное сырье. Хранение и подготовка сырья к производству.

4. Основные технологические операции при производстве хлеба.

Способы приготовления теста. Разделка теста. Выпечка. Хранение и транспортировка. Выход хлеба.

Оценивание устного ответа:

Шкала оценивания	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении концепции. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
<i>Хорошо</i>	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы и дополнительных источников информации.
<i>Удовлетворительно</i>	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
<i>Неудовлетворительно</i>	обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2 Защита лабораторных работ

Комплекты заданий для лабораторных работ

Полное описание методик проведения лабораторных работ и заданий для их выполнения приведено в учебно-методических пособиях:

Завалишина, О. М. Оценка качества зерна с основами послеуборочной обработки и хранения [Текст]: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделения агрономического, биолого-технологического и экономического факультетов / О. М. Завалишина, Т. А. Кузнецова; Алтайский ГАУ. - Барнаул: Алтайский ГАУ, 2018. - 146 с.

Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебно-методическое пособие / сост.: В. В. Кандаурова [и др.]. - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2010. - 100 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - ~Б. ц. - Текст: электронный

Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 154 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/162620>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8353-2679-2. - Текст: электронный

Варламова, Е. Н. Технология муки и крупы: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Е. Н. Варламова. - Пенза: ПГАУ, 2021. - 178 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/207314>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст: электронный.

Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. АLEXина [и др.]. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/197579>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-9660-0: ~Б. ц. - Текст : электронный.

Раздел 1. Технологическая оценка зерна

Тема: Методы отбора проб и выделения навесок зерна

Задания.

1. Ознакомиться с содержанием ГОСТа 13586.3-2015 «Зерно. Правила приемки и методы отбора проб», в соответствии с которым осуществляются приемка, отбор проб и анализ качества зерна.

2. Ознакомиться: а) со щупами различных конструкций и порядком отбора точечных проб из партий зерна; б) с порядком проведения анализов средней пробы зерна.

Тема: Определение показателей свежести зерна

Задания:

1. Определите свежесть зерна предложенной преподавателем пробы в соответствии с ГОСТом 10967-90 «Зерно. Методы определения запаха и цвета».

2. Опишите причины изменения цвета и запаха зерна. Дайте краткую характеристику сорбционным запахам и запахам разложения. Установите, какие из этих запахов являются дефектными и не дефектными.

Тема: Определение примесей в товарном зерне

Задания:

1. Ознакомьтесь с методикой определения содержания сорной и зерновой примесей в партиях зерна (ГОСТ 304873-97 «Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси»).

2. Разберите навеску зерна пшеницы или другой культуры на три фракции и составляющие их компоненты. Взвесьте на лабораторных весах отдельные компоненты примесей с точностью до 0,01 г и выразите их в процентах.

Тема: Зараженность зерна вредителями хлебных запасов и методы ее определения

Задания:

1. Изучить методики определения скрытых и явных форм заражённости зерна (ГОСТ 13586.6-93 «Зерно. Методы определения заражённости вредителями»).

2. Изучить биологические особенности основных вредителей зерна и зернопродуктов и кратко охарактеризовать их.

3. В образцах зерна, представленных преподавателем, установить наличие вредителей хлебных запасов.

Тема: Влажность зерна и методы её определения

Задания. 1. Изучить методы определения влажности зерна согласно ГОСТа 13586.5-2015.

2. Определить влажность анализируемых проб зерна методом высушивания и с помощью электровлагомера.

Тема: Натура зерна и методы её определения

Задания.

1. Ознакомиться с устройством литровой метрической пурки.

2. Определить натуру средней пробы образцов зерна, предложенных преподавателем.

Тема: Типовой и подтиповой состав зерна пшеницы, стекловидность и методы их определения

Задания.

1. Определить стекловидность образцов зерна пшеницы с помощью диафаноскопа.

2. Определить тип и подтип зерна пшеницы средней пробы, предложенной преподавателем, с учетом ботанических, биологических, морфологических признаков и стекловидности.

Тема: Массовая доля сырой клейковины и её качество в зерне и муке пшеницы

Задания.

1. Изучить методику определения массовой доли сырой клейковины в зерне и муке пшеницы в соответствии с требованиями ГОСТ Р 54478-2011

«Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице».

2. Определить массовую долю и качество сырой клейковины в исследуемых образцах пшеницы.

Тема: Характеристика поврежденного, неполноценного зерна

Задание. Опишите в виде таблицы характерные морфологические, биохимические и технологические особенности зерна с отклонениями в качестве: морозобойное, проросшее, перегретое при сушке, подвергшееся стеканию, самосогревшееся, поврежденное клопом-черепашкой

Раздел 2. Технология производства муки

Тема: Товароведение и экспертиза муки

Задание 1. Изучить классификацию и показатели качества муки,

Задание 2. Провести оценку хлебопекарных свойств пшеничной муки.

Задание 3. Изучить число падения как показатель хлебопекарных свойств муки.

Задание 4. Определить показатели первой и второй групп качества образцов, представленных преподавателем.

Задание 5. Изучить процессы, происходящие в муке при хранении, технологию хранения муки.

Раздел 3. Технология крупяного производства

Тема: Товароведение и экспертиза круп

Задание: изучить классификацию и пищевую ценность круп, условия хранения.

Тема: Плёнчатость зерна как показатель качества и методы её определения

Задание: определить плёнчатость зерна культуры, предложенной преподавателем.

Тема: Показатели качества цельных, дробленых круп и хлопьев.

Задание 1. Провести товароведную оценку представленных образцов крупы, используя ГОСТы.

Задание 2. Провести идентификацию массы нетто, маркировки и упаковки. Дать оценку кулинарных свойств круп.

Задание 3. Сделать выводы о соответствии качества представленных образцов основным показателям (по свежести, зараженности вредителями, засоренности, влажности, наличию целых и дробленых ядер, доброкачественности ядра), нормируемых соответствующими нормативными документами.

Раздел 4. Технология производства макаронных изделий

Тема: Товароведение и экспертиза макаронных изделий

Задание: изучить классификацию, идентифицировать представленные образцы макаронных изделий. Определить, к какой группе, типу, подтипу, виду они относятся.

Задание 2: ознакомиться с основными органолептическими показателями макаронных изделий группы А и В, идентифицировать их в соответствии с требованиями государственного нормирования.

Задание 3. Определить влажность представленных образцов макаронных изделий

Задание 4. Оценить варочные свойства представленных образцов макаронных изделий. Полученные результаты занести в рабочую тетрадь и сделать соответствующие выводы.

Задание 5. Определить массу нетто содержимого упаковки и сделать выводы о ее соответствии, сравнивая с заявленной на упаковке. Выделить лом и крошку, определить их массу и процентное содержание.

Тема: Оценка качества макаронных свойств муки

Задание: Изучить требования нормативной документации к качеству муки для производства макаронных изделий и методы определения качества муки. Определить макаронные свойства муки по образцам представленных преподавателем.

Тема: Оценка качества полуфабрикатов макаронного производства

Задание: Изучить требования к качеству полуфабрикатов макаронного производства и методы оценки качества полуфабрикатов.

Тема: Дефекты макаронных полуфабрикатов

Задание: описать и изучить возможные дефекты макаронных полуфабрикатов, а также пути их устранения.

Тема: Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве

Задание: изучить затраты, потери сырья и учет расхода муки.

Раздел 5. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Тема: Товароведение и экспертиза хлеба

Задание 1. ознакомиться с пищевой ценностью, классификацией хлеба и хлебобулочных изделий, дать органолептическую характеристику представленных образцов хлебобулочных изделий и определить их соответствие требованиям ГОСТ.

Задание 2. Определить влажность, пористость и кислотность представленных образцов хлебобулочных изделий, сделать выводы об их соответствии требованиям ГОСТ.

Задание 3 описать дефекты хлеба, обусловленные плохим качеством сырья и способы их устранения. Изучить дефекты, связанные с нарушением технологического процесса и возможность их устранения. Изучить и описать причины болезней хлеба и возможности их устранения.

Тема: Товароведение и экспертиза бараночных изделий

Задание 1. Изучить пищевую ценность и ассортимент бараночных изделий. Провести идентификацию массы нетто и информации для потребителей представленных образцов сушек и баранок.

Задание 2. Определить набухаемость образцов баранок и сушек, сравнить полученные результаты.

Тема: Товароведение и экспертиза сухарных изделий

Задания: изучить ассортимент, пищевую ценность и оценку качества сухарных изделий.

Оценивание ответа на защите лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.

3.1.3. Контрольная работа (для заочной формы обучения)

7 семестр

Раздел «Технологическая оценка зерна»

1. Геометрическая характеристика. Масса 1000 зерен.
2. Плотность и удельный объем зерна.
3. Общая структура зерна.
4. Структура оболочек и алейронового слоя зерна.
5. Характеристика бороздки зерна настоящих хлебов.
6. Микроструктура эндосперма зерна.
7. Методы определения содержания эндосперма в зерне пшеницы.
8. Зерно как живой организм.
9. Зерно как сложная открытая динамичная система.
10. Химический состав зерна.
11. Метод определения зольности эндосперма.
12. Прочность зерна.
13. Модуль упругости зерна.
14. Модуль сдвига зерна.
15. Сопротивляемость зерна измельчению.
16. Микротвердость зерна.
17. Твердозерность пшеницы.
18. Зараженность зерна вредителями, их влияние на качество
19. Признаки свежести зерна и семян.
20. Сорбционные запахи и запахи разложения. Дефектные и не дефектные запахи.
21. Сорная примесь, как показатель качества зерна. Расчеты за нее при продаже зерна.
22. Зерновая примесь, как показатель качества зерна. Расчеты за нее при продаже зерна.
23. Влажность, как показатель качества зерна. Методы определения ее и расчеты за нее при продаже зерна
24. Определение натуры зерна, значение этого показателя, расчеты за нее при продаже пшеницы.

25. Типовой и подтиповой состав зерна.
 26. Определение стекловидности в зерне пшеницы, значение этого показателя.
 27. Определение количества и качества клейковины в зерне пшеницы, значение данного показателя.
 28. Технологические свойства зерна, перегретого при сушке и поврежденного клопом-черепашкой.
 29. Технологические свойства морозобойного и проросшего зерна.
- Раздел «Технология производства муки»*
30. Классификация и показатели качества муки.
 31. Подготовка зерна к переработке в муку. Основные задачи данного процесса.
 32. Выделение примесей из зерновой массы. Факторы, влияющие на эффективность выделения примесей.
 33. Способы выделения примесей.
 34. Очистка поверхности зерна.
 35. Гидротермическая обработка зерна на мельзаводах. Общие положения. Особенности взаимодействия зерна с водой.
 36. Способы гидротермической обработки (ГТО) на мельзаводах.
 37. Холодное и скоростное кондиционирование зерна на мельзаводах. Эффективность процесса гидротермической обработки (ГТО).
 38. Классификация помолов пшеницы и ржи.
 39. Основные операции в размольном отделении мельницы.
 40. Измельчение зерна в вальцовом станке. Характеристика рабочих органов вальцового станка.
 41. Классификация продуктов размола по крупности.
 42. Сортирование продуктов измельчения. Технологические схемы рассевов.
 43. Основные процессы получения муки.
 44. Драной процесс сложных сортовых помолов пшеницы. Обогащение продуктов в ситовеечных машинах.
 45. Ситовеечный и шлифовочный процессы и их взаимосвязь с драным процессом.
 46. Размольный процесс и его взаимосвязь с драным, ситовеечным и шлифовочным процессами.
 47. Контроль готовой продукции на мельзаводах.
 48. Особенности макаронных помолов твердой и высокостекловидной мягкой пшеницы в макаронную муку.
 49. Технология муки-крупчатки.
 50. Обойные помолы ржи и смесей ржи и пшеницы.
 51. Сортные помолы ржи.
 52. Технология высокобелковой муки.
 53. Витаминизация муки.
 54. Технология муки из кукурузы.

55. Хлебопекарных свойства пшеничной муки и их оценка.
56. Число падения как показатель хлебопекарных свойств муки.
57. Показатели первой группы качества муки и их определение.
58. Показатели второй группы качества муки и их определение
59. Процессы, происходящие в муке при хранении.
60. Технология хранения муки

Раздел «Технология крупяного производства»

61. Характеристика крупяного сырья.
62. Плёнчатость зерна как показатель качества и методы её определения.
63. Показатели качества круп.
64. Оценка кулинарных свойств круп.
65. Требования, предъявляемые крупяной промышленностью качеству зерна.
66. Схемы технологического процесса переработки зерна в крупу.
67. Выделение примесей из зерновых масс крупяных культур.
68. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур.
69. Схемы подготовки зерна крупяных культур к переработке.
70. Калибрование зерна крупяных культур перед шелушением.
71. Шелушение зерна крупяных культур.
72. Сортирование продуктов шелушения. Крупоотделение.
73. Шлифование и полирование крупы.
74. Дробление ядра при переработке зерна в крупу.
75. Контроль крупы, побочных продуктов и отходов.
76. Производство пшена.
77. Производство гречневой, рисовой, ячменной крупы.
78. Производство овсяных продуктов.
79. Производство пшеничной, кукурузной крупы.
80. Производство крупы из гороха.
81. Технология производства круп быстрого приготовления.
82. Хранение круп.

8 семестр

Раздел «Технология производства макаронных изделий»

1. Классификация макаронных изделий.
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Пищевая ценность макаронных изделий.
3. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
4. Технологическая схема приготовления трубчатых, нитевидных, ленточных и фигурных макаронных изделий.
5. Анализ современных технологий производства макаронных изделий и оценка их эффективности.
6. Хранение и подготовка сырья к производству макаронных изделий.
7. Пшеницы макаронного назначения.

8. Мука для производства макаронных изделий. Химический состав муки: крахмал, белки, жиры, каротиноиды, минеральные вещества, ферменты.
 9. Дополнительное и нетрадиционное сырье для производства макаронных изделий.
 10. Приготовление макаронного теста.
 11. Составление и расчет рецептуры; взаимозаменяемость различных видов сырья при производстве макаронных изделий.
 12. Дозирование ингредиентов и замес теста для производства макаронных изделий.
 13. Уплотнение макаронного теста и резание технологического полуфабриката.
 14. Роль клейковины и гранулометрического состава в образовании макаронного теста.
 15. Продолжительность и интенсивность замеса макаронного теста.
 16. Коллоидные процессы и ферментативные процессы, происходящие в макаронном тесте.
 17. Влажность, температура, вакуумирование макаронного теста.
 18. Внесение добавок в макаронное тесто.
 19. Резка полуфабриката макаронных изделий
 20. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.
 21. Сырые макаронные изделия длительного хранения.
 22. Быстрорастворяемые и не требующие варки макаронные изделия.
 23. Макаронные изделия из бесклейковинного крахмалсодержащего сырья (БКС).
 24. Органолептические и физико-химические показатели качества макаронных изделий. Нормирование показателей качества.
 25. Оценка варочных свойств макаронных изделий.
 26. Дефекты макаронных изделий и пути их устранения.
 27. Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве.
- Раздел «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»*
28. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий
 29. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пищевая ценность и ассортимент.
 30. Хлеб из пшеничной муки, пищевая ценность и ассортимент.
 31. Национальные виды хлеба.
 32. Булочные изделия, пищевая ценность и ассортимент.
 33. Сдобные и простые сухари пищевая ценность и ассортимент.
 34. Оценка качества сахарных изделий.
 35. Пищевая ценность и ассортимент бараночных изделий.
 36. Оценка качества бараночных изделий.
 37. Хлебцы и хлебные палочки. Пищевая ценность.
 38. Органолептические и физико-химические показатели качества

хлеба и их нормирование

39. Дефекты хлеба, обусловленные плохим качеством сырья и способы их устранения.

40. Дефекты хлеба, связанные с нарушением технологического процесса и возможность их устранения.

41. Болезни хлеба и возможности их устранения.

42. Краткая технологическая схема производства хлебобулочных изделий.

43. Последовательность и назначение отдельных технологических операций производства хлебобулочных изделий.

44. Функциональная и структурная схемы производства хлебобулочных изделий.

45. Технологическая схема производства пшеничного хлеба.

46. Технологическая схема производства ржаного хлеба.

47. Виды основного сырья, используемые при производстве хлеба.

48. Требования к качеству основного сырья для производства хлебобулочных изделий.

49. Дополнительное сырье в хлебопекарном производстве и требования к его качеству.

50. Хранение и подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.

51. Расчет рецептуры при производстве хлебобулочных изделий.

52. Основные технологические операции при производстве хлеба.

53. Способы приготовления теста при производстве хлеба.

54. Разделка теста при производстве хлебобулочных изделий.

55. Выпечка хлебобулочных изделий.

56. Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий.

57. Расчет выхода хлеба.

58. Улучшители и ускорители в хлебопекарном производстве.

Оценивание контрольной работы (заочное обучение):

Критерии оценивания	
<i>Зачтено</i>	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии;
<i>Не зачтено</i>	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету:

5 семестр

1. Геометрическая характеристика. Масса 1000 зерен.
2. Плотность и удельный объем зерна.

3. Общая структура зерна.
4. Структура оболочек и алейронового слоя зерна.
5. Характеристика бороздки зерна настоящих хлебов.
6. Микроструктура эндосперма зерна.
7. Методы определения содержания эндосперма в зерне пшеницы.
8. Зерно как живой организм.
9. Зерно как сложная открытая динамичная система.
10. Химический состав зерна.
11. Метод определения зольности эндосперма.
12. Прочность зерна.
13. Модуль упругости зерна.
14. Модуль сдвига зерна.
15. Сопротивляемость зерна измельчению.
16. Микротвердость зерна.
17. Твердозерность пшеницы.
18. Зараженность зерна вредителями, их влияние на качество
19. Признаки свежести зерна и семян.
20. Сорбционные запахи и запахи разложения. Дефектные и не дефектные запахи.
21. Сорная примесь, как показатель качества зерна. Расчеты за нее при продаже зерна.
22. Зерновая примесь, как показатель качества зерна. Расчеты за нее при продаже зерна.
23. Влажность, как показатель качества зерна. Методы определения ее и расчеты за нее при продаже зерна
24. Определение натуры зерна, значение этого показателя, расчеты за нее при продаже пшеницы.
25. Типовой и подтиповой состав зерна.
26. Определение стекловидности в зерне пшеницы, значение этого показателя.
27. Определение количества и качества клейковины в зерне пшеницы, значение данного показателя.
28. Технологические свойства зерна, перегретого при сушке и поврежденного клопом-черепашкой.
29. Технологические свойства морозобойного и проросшего зерна.
30. Показатели хлебопекарных и мукомольных качеств пшеницы.
31. Продукция мукомольных заводов.
32. Классификация помолов пшеницы и ржи.
33. Общие сведения о выходе продукции мукомольных заводов.
34. Подготовительные операции при переработки зерна в муку.
35. Гидротермическая обработка при подготовки зерна к помолу.
36. Контроль отходов в подготовительном (зерноочистительном) отделении мукомольного завода.
37. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовым хлебопе-

карным помолам.

38. Особенности подготовки пшеницы и ржи к сортовым помолам.
39. Принципы построения технологического процесса производства муки
40. Дранной или крупобразующий процесс.
41. Процесс обогащения крупок и дунстов.
42. Шлифовочный процесс сложного хлебопекарного помола пшеницы.
43. Размольный процесс сложного хлебопекарного помола пшеницы.
44. Формирование сорта и контроль муки.
45. Сортвые помолы пшеницы с сокращенным процессом обогащения.
46. Особенности макаронных помолов твердой и высокостекловидной

мягкой пшеницы в макаронную муку.

47. Технология муки-крупчатки.
48. Обойные помолы ржи и смесей ржи и пшеницы.
49. Сортвые помолы ржи.
50. Технология высокобелковой муки.
51. Витаминизация муки.
52. Технология муки из кукурузы .
53. Процессы, происходящие в муке при хранении.
54. Технология хранения муки.
55. Ассортимент продукции крупозаводов.
56. Требования, предъявляемые крупяной промышленностью качеству

зерна.

57. Показатели качества крупы.
58. Выход продукции крупозаводов.
59. Общие принципы технологии подготовки крупяного сырья.
60. Общие принципы переработки зерна в крупу.
61. Фракционирование крупяного сырья перед переработкой.
62. Гидротермическая обработка в технологии крупы.
63. Шелушение и крупотделение в технологии крупы.
64. Технология пшена.
65. Технология крупы из гречихи.
66. Технология крупы из риса.
67. Технология крупы гороха.
68. Технология круп повышенной питательности
69. Технология перловой крупы.
70. Технология ячневой крупы.
71. Технология круп «Полтавский» и «Артек».
72. Технология круп из кукурузы.
73. Технология производства овсяных хлопьев.
74. Технология круп, не требующих варки.
75. Технология быстрорастворивающихся круп.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	Критерии оценивания
<i>Зачтено</i> (пороговый уровень)	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.
<i>Не зачтено</i> (ниже порогового уровня)	Обучающийся не выполнил значительную часть вышеуказанных требований

6 семестр

1. Классификация макаронных изделий.
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Пищевая ценность макаронных изделий.
3. Способы повышения пищевой ценности и качества макаронных изделий.
4. Технологическая схема приготовления трубчатых макаронных изделий.
5. Технологическая схема приготовления нитевидных макаронных изделий.
6. Технологическая схема приготовления ленточных макаронных изделий.
7. Технологическая схема приготовления фигурных макаронных изделий.
8. Анализ современных технологий производства макаронных изделий и оценка их эффективности.
9. Хранение и подготовка сырья к производству макаронных изделий.
10. Пшеницы макаронного назначения.
11. Мука для производства макаронных изделий. Химический состав муки: крахмал, белки, жиры, каротиноиды, минеральные вещества, ферменты.
12. Дополнительное и нетрадиционное сырье для производства макаронных изделий.
13. Приготовление макаронного теста.
14. Составление и расчет рецептуры; взаимозаменяемость различных видов сырья при производстве макаронных изделий.
15. Дозирование ингредиентов и замес теста для производства макаронных изделий.
16. Уплотнение макаронного теста и резание технологического полуфабриката.
17. Роль клейковины и гранулометрического состава в образовании макаронного теста.
18. Продолжительность и интенсивность замеса макаронного теста.
19. Коллоидные процессы и ферментативные процессы, происходя-

щие в макаронном тесте.

20. Влажность, температура, вакуумирование макаронного теста.
21. Внесение добавок в макаронное тесто.
22. Резка полуфабриката макаронных изделий
23. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.
24. Сырые макаронные изделия длительного хранения.
25. Быстрорастворяемые и не требующие варки макаронные изделия.
26. Макаронные изделия из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья (БКС).

27. Органолептические показатели качества макаронных изделий.

Нормирование показателей качества.

28. Физико-химические показатели качества макаронных изделий.

Нормирование показателей качества.

29. Оценка варочных свойств макаронных изделий.
30. Дефекты макаронных изделий и пути их устранения.
31. Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве.
32. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий
33. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пищевая ценности и ассортимент.

34. Хлеб из пшеничной муки, пищевая ценность и ассортимент.

35. Национальные виды хлеба.

36. Булочные изделия, пищевая ценность и ассортимент.

37. Сдобные и простые сухари пищевая ценность и ассортимент.

38. Оценка качества сухарных изделий.

39. Пищевая ценность и ассортимент бараночных изделий.

40. Оценка качества бараночных изделий.

41. Хлебцы и хлебные палочки. Пищевая ценность.

42. Органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и их нормирование

43. Дефекты хлеба, обусловленные плохим качеством сырья и способы их устранения.

44. Дефекты хлеба, связанные с нарушением технологического процесса и возможность их устранения.

45. Болезни хлеба и возможности их устранения.

46. Краткая технологическая схема производства хлебобулочных изделий.

47. Последовательность и назначение отдельных технологических операций производства хлебобулочных изделий.

48. Функциональная и структурная схемы производства хлебобулочных изделий.

49. Технологическая схема производства пшеничного хлеба.

50. Технологическая схема производства ржаного хлеба.

51. Виды основного сырья, используемые при производстве хлеба.

52. Требования к качеству основного сырья для производства хлебо-

булочных изделий.

53. Дополнительное сырье в хлебопекарном производстве и требования к его качеству.

54. Хранение и подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.

55. Расчет рецептуры при производстве хлебобулочных изделий.

56. Основные технологические операции при производстве хлеба.

57. Способы приготовления теста при производстве хлеба.

58. Разделка теста при производстве хлебобулочных изделий.

59. Выпечка хлебобулочных изделий.

60. Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий.

61. Расчет выхода хлеба.

62. Улучшители и ускорители в хлебопекарном производстве.

Оценивание ответа на зачете с оценкой

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично (высокий уровень)	Обучающийся освоил в полном объеме теоретический программный материал, последовательно, грамотно и логично его излагает. Используя теоретические знания, обучающийся свободно справляется с задачами и другими видами контроля знаний, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий.
Хорошо (продвинутый уровень)	Обучающийся твердо знает теоретический программный материал, грамотно и по существу его излагает. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	Обучающийся имеет недостаточно систематизированные теоретические знания программного материала, допускает неточности, нарушения последовательности при его изложении и испытывает затруднение в выполнении практических заданий.
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	Обучающийся не знает значительной части теоретического программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, не справляется с выполнением практических заданий.

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-1:

ИД-1 Использует полученные знания для разработки системы мероприятий по повышению эффективности переработки продукции сельского хозяйства

Содержательный элемент 7

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, овсяную, ржаную, кукурузную, рисовую и др.

1. по виду
2. по сорту
3. по типу
4. всё выше перечисленное

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки

1. >30 %
2. >40 %
3. >60 %
4. >70 %

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Чему равна базисная влажность муки?

1. 13%
2. 14,5%
3. 15%
4. 16%.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 4

Какие два основных вида брожения происходят в тесте?

1. Спиртовое
2. Маслянокислое
3. Уксуснокислое
4. Молочнокислое

Правильный ответ: 1 и 4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Вид крупы	Культура
1. Пшено	1. Пшеница
2. Геркулес	2. Ячмень
3. Манная крупа	3. Овёс
4. Перловая крупа	4. Просо

Правильный ответ: 1-4; 2-3; 3-1; 4-2

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 6

Основными органолептическими показателями качества макаронных изделий являются...

Вариант задания 7

Созревание муки – это процесс.....

Вариант задания 8

Основные факторами формирования качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий при выращивании зерна являются...

Вариант задания 9

Сила муки – это...

Вариант задания 10

Клейковина – это

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Сдобное хлебобулочное изделие — это хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре14 % и более к массе муки.

Правильный ответ: сахара и (или) жиров

Вариант задания 12

По силе муку подразделяют на.....

Правильный ответ: сильную, среднюю и слабую

Вариант задания 13

Клейковина в пшенице состоит в основном из двух типов белков....

Правильный ответ: глиадинов и глютелинов

Вариант задания 14

Физико-химические показатели качества муки...

Правильный ответ: влажность; зольность; белизна; крупнота помола; содержание сырой клейковины; число падения; металломагнитные примеси.

Вариант задания 15

Весь ассортимент макаронной продукции подразделяется нормативной документацией на четыре типа:

Правильный ответ: трубчатые изделия, нитеобразные, ленточные, фигурные

Вариант задания 16

В зависимости от способа формирования макаронных изделий различают..... изделия.

Правильный ответ: прессованные и штампованные

Вариант задания 17

Ассортимент изделий из сдобного теста разнообразен, поэтому их принято подразделять на две подгруппы —.....(0,2 кг и более) и..... (менее 0,2 кг).

Правильный ответ: крупноштучные, мелкоштучные

Вариант задания 18

Обязательными условиями хранения муки и круп являются: относительная влажность воздуха помещений для хранения не более..... температура не выше.... без резких перепадов температур, соблюдение товарного соседства.

Правильный ответ: 70 %, 25 °С

Вариант задания 19

Срок хранения считается с момента.....

Правильный ответ: выхода его из печи.

Вариант задания 20

Органолептические показатели качества макаронных изделий—

Правильный ответ: цвет, состояние поверхности, форма, вкус и запах, состояние после варки и вид в изломе.

Вариант задания 21

По рецептуре хлебные изделия могут быть....

Правильный ответ: простые; улучшенные; сдобные.

ИД-2 Реализует технологии переработки продукции растениеводства

Содержательный элемент 5

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

1. газообразующая способность
2. цвет муки и крупность помола
3. сила муки
4. всё выше перечисленное

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2

Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется на:

1. аспираторах
2. дуаспираторах
3. воздушно-ситовых сепараторах
4. рассевах

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Расчет рецептуры для производства хлебобулочных изделий ведется:

- 1 на. 10 кг муки;
2. на 1 кг муки;

3. на 100 кг муки;
4. на 1000 кг муки.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 4

Вакуумирование теста при производстве макаронных изделий проводят с целью:

1. повышения содержания белка в макаронных изделиях
2. повышение содержания крахмала в макаронных изделиях
3. повышения прочности макаронных изделий
4. снижение интенсивности окислительных процессов при хранении макаронных изделий
5. улучшение внешнего вида макаронных изделий.

Правильный ответ: 3; 4; 5

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Операция	Этап производства
1. удаление цветочных пленок, плодовых или семенных оболочек	1. подготовка сырья
2. плющение, полирование, шлифование.	2. упаковка
3. гидротермическая обработка зерна	3. финишная обработка ядра
4. расфасовка в бумажные однослойные пакеты по 0,5 и 1 кг.	4. обрушивание, или шелушение

Правильный ответ: 1-4; 2-3; 3-1; 4-2

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 6

Крупа - это...

Вариант задания 7

Мука – это

Вариант задания 8

Основные процессы производства муки....

Вариант задания 9

Технологическая схема производства макаронных изделий включает в себя следующие этапы....

Вариант задания 10

Технологическая схема производства хлебобулочных изделий включает в себя следующие этапы

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Помолы муки подразделяют на ...

Правильный ответ: одно-, двух- и трехсортные.

Вариант задания 12

Помол зерна может быть....

Правильный ответ: разовым и повторительным

Вариант задания 13

Процесс изменения у муки цвета, влажности, кислотности, улучшения физических свойств клейковины при хранении называется...

Правильный ответ: созревaniem

Вариант задания 14

Процесс увлажнения зерна при подготовке к переработке холодной или горячей водой с последующей отлёжкой (отволаживанием) называется....

Правильный ответ: кондиционирование или гидротермическая обработка зерна

Вариант задания 15

Главными и в большинстве случаев единственными компонентами для приготовления теста при производстве макаронных изделий являются....

Правильный ответ: мука и вода.

Вариант задания 16

В зависимости от температуры воды, используемой на замес теста при производстве макаронных изделий, различают три типа замеса:(температура 75-85 °C),..... (температура 55-65 °C) и..... (температура ниже 30 °C).

Правильный ответ: горячий, теплый, холодный

Вариант задания 17

Очень интенсивная сушка сырых макаронных изделий может привести кизделий, чрезмерно длительная, а также недосушивание - к их.....

Правильный ответ: растрескиванию; закисанию

Вариант задания 18

При переработке проса, овса и кукурузы в крупу финишной обработкой является

Правильный ответ: шлифование

Вариант задания 19

При производстве круп процесс необходимый для отделения шелушенных и нешелушенных, битых ядер, лузги и мучки называется....

Правильный ответ: сортировка продуктов шелушения.

Вариант задания 20

Производство хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки осуществляют.....и..... способами.

Правильный ответ: опарным, безопарным

Вариант задания 21

.....- это перемешивание сырья, предусмотренного рецептурой, до получения однородной гомогенной массы, обладающей определенными реологическими свойствами. **Правильный ответ: замес теста.**

Содержательный элемент 6

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Назовите основные причины очерствения хлеба

- 1 переход крахмала из аморфного состояния в кристаллический
- 2 наличие соли
- 3 усыхание хлеба
- 4 уменьшение массы хлеба

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Цвет высшего сорта муки –

1. белый со слабым кремовым оттенком;
- 2 белый с желтоватым оттенком;
3. белый с желтым или серым оттенком.
4. белый с коричневым оттенком

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Содержание влаги готовых макаронных изделий должно быть не более:

- 1 16%;
2. 14%;
3. 15%;
4. 13%.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 4

Ржаное тесто готовят на:

1. густых и жидких заквасках без заварки,
2. на густой опаре
3. густых и жидких заквасках с заваркой
4. на жидкой опаре

Правильный ответ: 1; 3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Дефект	Причина возникновения
1. закал – слой уплотнённого безпористого мякиша	1. низкое качество сырья
2. хлеб чрезмерно солёный, пористость толстенная, неразвитая, верхняя корка белее обычного («седина»).	2. нарушение режима расстойки тестовых заготовок

3. пониженный объем хлеба, слабо развитая пористость, бледная корочка.

4. подовый хлеб имеет шаровидную форму и выплывы с боков.

3. несоблюдение рецептуры (избыток соли)

4. нарушение режима выпечки

Правильный ответ: 1-4; 2-3; 3-1; 4-2

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 6

Выход муки - это...

Вариант задания 7

Упёк хлеба— это

Вариант задания 8

Усушка хлеба -это....

Вариант задания 9

Улучшителями качества хлебобулочных изделий называются специальные вещества....

Вариант задания 10

Перечислите контролируемые параметры стадии брожения теста.

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

При делении тестовых заготовок основной контролируемый параметркуска.

Правильный ответ: масса.

Вариант задания 12

Продолжительность брожения опары при производства хлеба составляет..... часов при температуре.....° C

Правильный ответ: 3—5 ч; 28—32°C

Вариант задания 13

Биологический способ предусматривает разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате..... и частично..... брожения.

Правильный ответ: спиртового, молочнокислого

Вариант задания 14

При производстве хлебобулочных изделий окончательная расстойка тестовых заготовок осуществляется в расстойных шкафах различных конструкций при температуре..... °C и относительной влажности воздуха..... %.

Правильный ответ: 35-40; 75-85

Вариант задания 15

В высокобелковой муке находится..... % белка и количество сырой клейковины достигает% в отличие от обычной хлебопекарной.

Правильный ответ: 20-25; 50-60

Вариант задания 16

При односортовых помолах выход муки 1-го сорта —.....% , 2-го —.....% .

Правильный ответ: 72; 85

Вариант задания 17

В муке высшего сорта количество белка составляет%; выход сырой клейковины не менее.....%

Правильный ответ: 12-14; 28%

Вариант задания 18

Вкус свежей доброкачественной крупы —.....

Правильный ответ: слегка сладковатый

Вариант задания 19

При производстве круп содержание доброкачественного ядра нормируется в пределах не менее..... % в зависимости от сорта и вида крупы.

Правильный ответ: 98-99,7

Вариант задания 20

Оптимальный режим вакуумирования макаронного теста: остаточное давлениекПа, длительность мин.

Правильный ответ: 10-40; 5-7

Вариант задания 21

Коротко резанные макаронные изделия сушатмин при температуре°С, длинные —.....мин при температуре°С.

Правильный ответ: 20-90 мин 50-70°С; 16-40 мин 30-50°С

Содержательный элемент 7

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

От каких факторов зависит химический состав хлебных изделий?

1 сорта муки, рецептурного состава

2 технологии производства

3 условий хранения

4 упаковка, транспортировка

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Количество дрожжей при выпечке хлеба безопарным способом:

1. 0,5 %

2. 2,0 %

3. 1,0%

4. 1,5 %

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

При использовании муки с какой клейковиной используют горячий замес макаронного теста:

- 1 крепкой
- 2 хорошей
- 3 слабой

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 4

К растрескиванию макаронных изделий при сушке может привести...

1. очень интенсивная сушка
2. чрезмерно длительная сушка
3. недосушивание
4. неправильная раскладка

Правильный ответ: 1; 2

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Дефект муки	Причина возникновения
1. заплесневение	1. наличие минеральной примеси
2. прокисание	2. результат окисления жиров
3. наличие хруста при разжевывании	3. развитие молочнокислых бактерий
4. прогорклость	4. хранение муки с относительной влажностью воздуха выше 80%

Правильный ответ: 1-4; 2-3; 3-1; 4-2

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 6

Самосогревание муки — это,...

Вариант задания 7

Органолептические показатели качества макаронных изделий.....

Вариант задания 8

Зараженность крупы амбарными вредителями - жуками, бабочками и клещами — может возникать при....

Вариант задания 9

Наличие хруста в муке при разжевывании свидетельствует о....

Вариант задания 10

Посторонний запах у крупы может появиться при...

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Оптимальной относительной влажностью воздуха хранения муки является влажность.....
%. Благоприятная температура для хранения муки — от..... до ...°C.

Правильный ответ: 60-70%; от +5 до +15°C

Вариант задания 12

Температура в центре мякиша при готовности хлеба в конце выпечки должна составлять..... °C.

Правильный ответ: 96-97°C

Вариант задания 13

Обогащение крупки при производстве муки – это сортировка крупки по

Правильный ответ: размеру и качеству

Вариант задания 14

Участки поверхности хлеба, не имеющие корки, образующиеся при слишком тесной посадке тестовых заготовок на под печи называются.....

Правильный ответ: притиски

Вариант задания 15

.....- комочки неразмешанной муки, оставшейся в тесте при нарушении режима замеса.

Правильный ответ: непромес

Вариант задания 16

Пересолёный или недосолёный вкус получается при неправильной дозировке..... **Правильный ответ:** соли

Вариант задания 17

При варке до готовности макаронные изделия не должны...

Правильный ответ: терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам

Вариант задания 18

Посторонними примесями готовых круп являются:

Правильный ответ: сорная примесь, необрушенные зерна, испорченные ядра, битые ядра.

Вариант задания 19

Способность муки терять сыпучесть частично или полностью называется....

Правильный ответ: уплотнением или слеживанием

Вариант задания 20

Дефектной есть мука с низкими..... свойствами

Правильный ответ: хлебопекарными

Вариант задания 21

Причиной чрезмерной крошковатости мякиша хлеба является.....

Правильный ответ: пониженное содержание клейковины в муке

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%