

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП

/ Попова О.М./

« 5 » / 06 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции
Профиль подготовки / специализация / магистерская программа	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

(ПОДПИСЬ)

Саратов 2018

Содержание

- 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
- 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....
- 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующи: этапы их формирования.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 17.07.2017 №669-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» формируют следующие компетенции: общепрофессиональные «способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2), «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3), «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4).

Профессиональные: «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3).

Таблица 1 - **Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий»**

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (5,6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ОПК-2	способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<p>знает: о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>умеет: применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабриката</p>	6	Лекции/Лаб ораторные работы	Доклад, собеседование

		в, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции			
		владеет: средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов			
ОПК -3	способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	знает: о способах производства продуктов питания из растительного сырья	6	Лекции/лабораторные работы	Доклад, собеседование
		умеет: применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья			
		владеет: средствами разрешения технологических приемов			
ОПК -4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	знает: об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	6	Лекции/лабораторные работы	Доклад, собеседование
		умеет: применять знания о техпроцессе производства			

		владеет: средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса			
ПК-3	способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	знает: об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения умеет: применять знания о техпроцессе производства владеет: средствами ведения технологического процесса	6	Лекции/лабораторные работы	Доклад, собеседование

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.д.	Вопросы входного и выходного контролей

2	доклад	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	Темы лабораторных работ
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	Банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Ассортимент хлебобулочных изделий. Сырье и его качество. Мука хлебопекарная.	ОПК-2, ОПК-3	Лабораторные работы, доклады,

	Виды муки. Процессы, происходящие при хранении муки.		собеседование, тесты
2	Мука хлебопекарная. Виды муки. Процессы, происходящие при хранении муки.	ПК-3	Лабораторные работы, доклады, тесты, дискуссия
3	Подготовка сырья к производству.	ПК-3	Лабораторные работы, доклады, тесты, собеседование, дискуссия
4	Опарный способ тестоведения при приготовлении пшеничного теста. Приготовление теста на заквасках. Образование теста. Созревание теста. Влияние ингредиентов на качество теста. Особенности приготовления ржаного теста.	ОПК-4	Лабораторные работы, доклады, тесты, собеседование
5	Влияние технологических параметров на качество теста. Разделка теста. Режимы и способы выпечки. Хранение хлеба.	ОПК-4, ОПК-3	Лабораторные работы, доклады, собеседование, дискуссия
6	Безопарный способ приготовления пшеничного теста. Интенсивный способ приготовления теста. Выпечка.	ОПК-4, ОПК-3	Лабораторные работы, доклады, собеседование, дискуссия

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-3	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и

			программного материала		логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья), используя современные методы и показатели такой оценки	
владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами разрешения технологических приемов)	

		самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		(средствами разрешения технологических приемов)	
ОПК-4	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять знания о техпроцессе производства), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную	в целом успешное, но не системное умение (применять знания о техпроцессе производства)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели	сформированное умение (применять знания о техпроцессе производства), используя современные методы и показатели такой оценки

		работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		такой оценки	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами ведения технологического процесса)
ОПК-3	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (информационные технологии во введении технологического процесса), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (безопасные технологии во введении технологического процесса), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо

					ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять в проекте новейшие достижения науки и техники), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять в проекте новейшие достижения науки и техники)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять в проекте новейшие достижения науки и техники), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять в проекте новейшие достижения науки и техники), используя современные методы технологии поддержания безопасных условий выполнения производственных процессов
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с информационными технологиями), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами организации работы структурного подразделения и организации техпроцесса)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с информационными технологиями)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с информационными технологиями)

		выполнено			
ОПК-2	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (применять в проекте новые технологии и оборудование), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять в проекте новые технологии и оборудование)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет	обучающийся не	в целом	в целом	успешное и

	навыка-ми:	владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с каталогами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с каталогами и схемами)	успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с каталогами и схемами)	системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с каталогами и схемами)
--	-------------------	---	--	---	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Цель проведения входного контроля определение уровня, знаний, умений и навыков обучающихся, степени усвоения ими программы 1-2 курса.

Примерный перечень вопросов

1. Назовите виды сырья используемые в хлебопекарном производстве.
2. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий.
3. Дайте определение срока годности изделия.
4. Дайте определение основного сырья.
5. Дайте определение дополнительного сырья.
6. Назовите методы определения качества сырья.
7. Назовите методы определения качества готовых изделий.
8. Дайте определение органолептической оценки.
9. Назовите физико-химические методы определения качества.
10. Дайте определение технологическому процессу.

3.2. Доклады

Умения и навыки, на формирование которых направлено выполнение данного вида работ

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития международной торговли и валютных рынков на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2 - Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий»

№ п/п	Темы докладов
1	Роль хлеба в жизни человека
2	Хлеб история потребления.
3	Хлеб в культуре и религии.
4	Бездрожжевой хлеб
5	Преимущества и недостатки современного упаковочного материала на хлебопекарных предприятиях.
6	Разрыхлители в хлебе.
7	Факторы определяющие качество хлебобулочных изделий.
8	Влияние температуры ингредиентов на качество готовых хлебобулочных изделий.
9	Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.
10	Меры предотвращения и борьба с картофельной палочкой на хлебопекарных предприятиях.

3.3. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Цель тестирования: углубить, систематизировать и закрепить теоретические знания обучающихся; проверить степень усвоения одной темы или вопроса.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Критерием оценки могут служить глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении

промежуточной аттестации.

Вариант тестовых заданий:

1. Хлеб несоленый, расплывчатый. Корка окрашена интенсивнее обычного, мякиш сыропеклый. Укажите причину и способы устранения.
2. Изделия, в рецептуре которых входит сахар, имеют бледную корку. Укажите причину и способы устранения.
3. Хлеб пресный, на поверхности пузыри с тонкой подгоревшей корочкой, которая при надавливании лопаются. Пористость понижена, мякиш сыропеклый, может отставать корка от мякиша. Укажите причину и способы устранения.
4. Хлеб с бледной коркой, с трещинами, кислый на вкус и на запах, в мякише иногда разрывы. Укажите причину и способы устранения.
5. Подгорелая и слишком толстая корка хлеба. Укажите причину и способы устранения.
6. Верхняя корка формового хлеба очень выпуклая и оторвана с одной или двух сторон от боковых стенок. Укажите причину и способы устранения.
7. Корка матовая, седоватая, иногда с трещинами. Укажите причину и способы устранения.
8. Бледная корка, хлеб тяжелый, мякиш сыропеклый, липкий. Укажите причину и способы устранения.
9. Закал в ржаном хлебе. Укажите причину и способы устранения.
10. Неравномерная окраска мякиша. Укажите причину и способы устранения.

3.4 Лабораторная работа

Лабораторные работы составляют важную и обязательную часть практического обучения студентов способствует формированию требуемых результатов обучения - профессиональных и общих компетенций, основанных на практическом опыте, умениях, знаниях. Выбор темы лабораторной работы преследует цель экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений в соответствии с темой лекционных занятий.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Хлебопекарные достоинства пшеничной муки.
2. Хлебопекарные достоинства ржаной муки.
3. Расчет производственных рецептур.
4. Приготовление закваски, заварки. Определение физико-химических показателей. Приготовление жидкой, густой, большой густой опары.
5. Лабораторная выпечка каравая.
6. Органолептический и физико-химический анализ каравая из муки пшеничной высшего сорта.
7. Лабораторная выпечка сдобных фигурных изделий (сдоба Выборгская) с применением интенсивных технологий.

8. Органолептический и физико-химический анализ сдобных фигурных изделий.

9. Лабораторная выпечка ржано-пшеничных сортов хлеба.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий».

3.5. Рубежный контроль

- *Цель проведения рубежного контроля – проверка уровня усвоения раздела или тем курса по дисциплине «Маркетинг».*

- *критерии оценки рубежного контроля:*

Оценка «5» - отлично – заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание вопроса, умение приводить примеры, поясняющие излагаемый материал.

Оценка «4» - хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные, но неглубокие знания вопроса. Поясняющие примеры приводятся редко.

Оценка «3» - удовлетворительно – заслуживает обучающий, обнаруживший знания по основным моментам вопроса, но не раскрыв его сути.

Оценка «2» - неудовлетворительно – выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях и допустившему принципиальные ошибки в изложении ответа на вопрос.

- *Вопросы рубежного контроля, рассматриваемые на контактных занятиях и выносимые на самостоятельное изучение.*

Вопросы рубежного контроля №1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.
2. Прием муки, поступающий на хлебопекарное предприятие.
3. Определение запаха, хруста, вкуса и цвета муки.
4. Зараженность и загрязненность муки вредителями хлебных запасов.
5. Определение влажности и кислотности муки.
6. Определение количества и качества клейковины в пшеничной муке.
7. Виды дрожжей используемые на хлебопекарных предприятиях.
8. По каким показателям качества оценивают прессованные дрожжи в соответствии с требованиями ГОСТ.
9. Виды молочной продукции применяемой на хлебопекарных предприятиях.
10. Виды патоки используемой на хлебопекарных предприятиях.
11. Виды жиров и масел используемые в хлебопечении.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Сахарозаменители и подслащивающие вещества природного происхождения.
2. Сахарозаменители и подслащивающие вещества природного происхождения искусственного происхождения.
3. Виды модифицированных крахмалов.

Вопросы рубежного контроля №2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

4. Какие виды солода используют в хлебопечении.
5. Какие виды пряностей используют в хлебопечении.
6. Требования ГОСТ к соли.
7. Требования ГОСТ к воде.
8. Требования ГОСТ к сахаросодержащим продуктам.
9. Какие пищевые добавки используются в хлебопечении, с какой целью.
10. Что такое созревание и порча муки при хранении.
11. Какие процессы приводят к порче муки.
12. Какие изменения происходят с мукой при ее созревании.
13. С какой плотностью готовят солевые и сахарные растворы.
14. Какие факторы положены в основу взаимозаменяемости сырья.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Виды ферментных препаратов.
2. Технологические функции ферментных препаратов.
3. Поверхностно-активные вещества.
4. Структурообразователи и загустители.

Вопросы рубежного контроля №3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие виды замеса теста вы знаете.
2. Какие процессы протекают при замесе теста.
3. Какова роль клейковины в образовании пшеничного теста.
4. Какие способы разрыхления теста применяют при производстве.
5. Какие признаки характерны для созревшего теста.
6. Спиртовое брожение в тесте, что влияет на его интенсивность.
7. Молочнокислородное брожение, что влияет на его интенсивность.
8. Какова роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
9. Как влияют рецептурные ингредиенты на свойства теста.
10. Какие виды заварок применяют в хлебопекарном производстве.
11. Особенности приготовления жидких дрожжей.
12. В чем заключаются отличия густой, большой густой и жидкой опары.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Сухая пшеничная клейковина.
2. Пищевые добавки замедляющие порчу хлебобулочных изделий.
3. Пищевые добавки влияющие на черствление хлебобулочных изделий.

Вопросы рубежного контроля №4

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Особенности приготовления хлебобулочных изделий на сухих смесях.
2. Какие ускоренные способы применяются для приготовления хлебобулочных изделий.
 1. Дайте определения закваски применяемой для приготовления ржаного теста.
 2. Особенности приготовления ржаного теста.
 3. Какие операции выполняются при разделке теста.
 4. Как осуществляется деление теста на куски.
 5. С какой целью осуществляют округление кусков теста.
 6. В чем заключается назначение предварительной расстойки.
 7. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок.
 8. Какие процессы протекают во время окончательной расстойки.
 9. В чем особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Мучные композитные смеси.
2. Технология хлебобулочных изделий из цельного зерна.
Технология хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов

3.6. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2016, протокол №7.

Зачет – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Ассортимент хлебобулочных изделий.
2. Как осуществляется прием муки, поступающей на хлебопекарное предприятие.
3. Как определяется определение запаха, хруста, вкуса и цвета муки.

4. Как устанавливается зараженность и загрязненность муки вредителями хлебных запасов.
5. Как определяют влажность и кислотность муки.
6. Как определяют количество и качество клейковины в пшеничной муке.
7. Какие виды дрожжей используются на хлебопекарных предприятиях.
8. По каким показателям качества оценивают дрожжи в соответствии с ГОСТ.
9. Какие виды молочной продукции применяются на хлебопекарных предприятиях.
10. Какие виды патоки используются на хлебопекарных предприятиях.
11. Какие жиры и масла используются в хлебопечении.
12. Какие виды солода используют в хлебопечении.
13. Какие виды пряностей используют в хлебопечении.
14. Требования ГОСТ к соли.
15. Требования ГОСТ к воде.
16. Требования ГОСТ к сахаросодержащим продуктам.
17. Какие пищевые добавки используются в хлебопечении, с какой целью.
18. Что такое созревание и порча муки при хранении.
19. Какие процессы приводят к порче муки.
20. Какие изменения происходят с мукой при ее созревании.
21. С какой плотностью готовят солевые и сахарные растворы.
22. Какие факторы положены в основу взаимозаменяемости сырья.
23. Какие виды замеса теста вы знаете.
24. Какие процессы протекают при замесе теста.
25. Какова роль клейковины в образовании пшеничного теста.
26. Какие способы разрыхления теста применяют при производстве.
27. Какие признаки характерны для созревшего теста.
28. Спиртовое брожение в тесте, что влияет на его интенсивность.
29. Молочнокислое брожение, что влияет на его интенсивность.
30. Какова роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
31. Как влияют рецептурные ингредиенты на свойства теста.
32. Какие виды заварок применяют в хлебопекарном производстве.
33. Особенности приготовления жидких дрожжей.
34. В чем заключаются отличия густой, большой густой и жидкой опары.
35. Особенности приготовления хлебобулочных изделий на сухих смесях.
36. Какие ускоренные способы применяются для приготовления хлебобулочных изделий.
37. Дайте определения закваски применяемой для приготовления ржаного теста.
38. Особенности приготовления ржаного теста.
39. Какие операции выполняются при разделке теста.
40. Как осуществляется деление теста на куски.
41. С какой целью осуществляют округление кусков теста.
42. В чем заключается назначение предварительной расстойки.

43. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок.
44. Какие процессы протекают во время окончательной расстойки.
45. В чем особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.
46. Каковы особенности разделки для замороженных полуфабрикатов.
47. Режимы выпечки.
48. Какие процессы происходят в тестовой заготовке при выпечке.
49. Какие способы выпечки вы знаете.
50. Как определяется готовность хлеба.
51. В чем заключаются особенности выпечки формовых и подовых изделий.
52. Какие требования предъявляют к условиям и срокам хранения хлеба.
53. Сущность черствления хлеба. Какие факторы на него влияют.
54. Какие способы хранения позволяют продлить срок сохранения свежести изделий.
55. Какие причины вызывают образование дефектов хлеба.
56. Какими способами можно повысить качество готового изделия.
57. Сахарозаменители и подслащивающие вещества.
58. Модифицированные крахмалы.
59. Ферментные препараты.
60. Поверхностно-активные вещества.
61. Структурообразователи и загустители.
62. Сухая пшеничная клейковина.
63. Пищевые добавки замедляющие порчу хлебобулочных изделий.
64. Сухие закваски.
65. Мучные композитные смеси.
66. Технология хлебобулочных изделий из цельного зерна.
67. Технология хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на аудиторной работы в семестре и равно – 46 баллов.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Технология производства хлебобулочных изделий»

<i>Оценка на зачете</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	46-40
хорошо	39-34
удовлетворительно	33-28
неудовлетворительно	менее 28

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 8,0 балла.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 8,0 баллов.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 43,2 баллам.

- **контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг)**, проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 8,0 баллам.

- **выходной контроль (зачет / экзамен)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по

результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 24,0 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену / зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически – без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: указываются в соответствии с п.2

умения: указываются в соответствии с п.2

владение навыками: указываются в соответствии с п.2

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (поточность производства; оборудование;
----------------	--

	<p>последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами)
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на

	<p>оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины);</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки доклада

При подготовки устного доклада обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий проблемы доклада;

умения: систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы

владение навыками: анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует:
----------------	----------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения; - дает правильные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не выполнил доклад

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	90-100% правильных ответов
хорошо	75-89% правильных ответов
удовлетворительно	60-74% правильных ответов
неудовлетворительно	59% и меньше правильных ответов

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания

	практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик(и): должность, Буховец В.А. _____
(подпись)