Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 15:53:57
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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./
«27» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах**
Направление подготовки	**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Садыгова М.К., профессор**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____ (подпись)

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …… 5

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....……..…10

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 18

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

В результате изучения дисциплины «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 211, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	**знает:** современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	5	лекции, практические занятия	практическая работа, устный опрос, реферат
		умеет: применять знания специализированных технологий производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, оптимально комплектовать технологические схемы.			
		Владеет: знаниями по технологии хранения			

		изделий из мучного сырья, особенности эксплуатации оборудования хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий			
ПК-18	Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	**знает:** режимы и параметры хранения хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции **умеет:** применить знания по технологии хранения для производства конкурентоспособной продукции. **Владеет:** средствами оценки современных достижений науки для повышения конкурентоспособности продукции..	5	лекции, практические занятия	практическая работа, устный опрос, тесты

Примечание:**

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий; Технология производства хлебобулочных изделий; Технология макаронных изделий; Технология мучных кондитерский изделий; Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения; Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания; Технология производства пищевых дрожжей; Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий, а также в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и

хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, производственной практики по технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-18 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы научных исследований; Технологические добавки для производства продуктов питания из растительного сырья; Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий; Технология производства хлебобулочных изделий; Технология макаронных изделий; Технология мучных кондитерский изделий; Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения; Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания; Технология производства пищевых дрожжей; Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий, а также в ходе прохождения государственной итоговой аттестации.

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

Таблица 2

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном 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 рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса
3	устный отчет по практическим работам	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в	требования к устному отчету по практическим работам

		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	
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

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Процессы, происходящие при хранении муки. Хранение пшеничной и ржаной муки. Хранение дополнительного сырья. Приемка, размещение сырья. Параметры и режимы хранения. Виды порчи сырья.	**ПК-4**	устный опрос, практическая работа
2	Остывание и усыхание хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на усыхание хлеба. Хранение, упаковка, транспортирование хлебобулочных изделий.		устный опрос, практическая работа
3	Черствость и микробиологические изменения мучных кондитерских изделий при хранении. Факторы, влияющие качество МКИ при хранении. Хранение, упаковка, транспортирование мучных кондитерских изделий	**ПК-18**	устный опрос, практическая работа. реферат

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения 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-4, 5 курс	**знает:**	обучающийся не знает	обучающийся	обучающийся	обучающийся

		значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по режимам и параметрам хранения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	демонстрирует знание материала по режимам и параметрам хранения, 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 знания по технологии хранения 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 по технологии хранения, используя современные методы и показатели оценки режимов и параметров хранения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания по технологии хранения, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение применять знания по технологии хранения, используя современные методы и показатели такой оценки
ПК-18, 5 курс	**владеет навыками:**	обучающийся не владеет навыками расчета площадей, оборудования	в целом успешное, но не системное владение навыками расчета	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождаю	успешное и системное владение навыками расчета площадей,

		для хранения сырья и готовой продукции с учетом сроков хранения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	площадей, оборудования для хранения сырья и готовой продукции с учетом сроков хранения)	щееся отдельными ошибками владение навыками расчета площадей, оборудования для хранения сырья и готовой продукции с учетом сроков хранения	оборудования для хранения сырья и готовой продукции с учетом сроков хранения

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

Для успешного овладения новой дисциплиной перед началом ее изучения проводится входной контроль знаний, умений и навыков, приобретённых на предшествующем этапе обучения.

Цель входного контроля: определение уровня знаний студентов в начале цикла обучения, готовность группы к данному этапу обучения.

Вопросы входного контроля

1. Методы определение запаха, вкуса, хруста и цвета муки.
2. Методы определения заражённости и загрязнённости муки вредителями хлебных запасов.
3. Метод определения количество и качества сырой клейковины в пшеничной муке.
4. Метод определения автолитической активности муки.
5. Показатели качества хлебопекарных прессованных дрожжей.
6. Показатели качества хлебобулочных изделий.
7. Показатели качества макаронных изделий.
8. Показатели качества мучных кондитерских изделий

3.2. Рефераты

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по специальности, практическими навыками решения

методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо качественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

Тема реферата должна быть значима, соответствовать по специальности и дисциплине. Реферат призван способствовать овладению современными принципами речевой коммуникации.

Значимость сводится к тому, что реферат выполняется на основе конкретных материалов, собранных студентами. Такой подход дает возможность студенту показать не только подготовку в вопросах теории, методики организации в области делопроизводства, но и проявить свои практические умения.

Успешное выполнение реферата зависит от умения студента точно выбрать наиболее значимую и конкретную тему.

При подготовке к написанию реферата надо рассмотреть и внимательно изучить **название или тему** реферата, чтобы **название или тема** были максимально приближены к данной дисциплине.

Необходимо разработать **задачу и цель** реферата.

Работа может быть подготовлена в письменном и устном виде. При использовании материала появляется необходимость его грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений.

Широко используемой формой работы при написании реферата является сравнение. **Сравнение** применяется для сопоставления полученной информации в различные периоды исторического развития или измерения полученных данных. Чтобы метод сравнения был плодотворен, необходимо учитывать предъявляемые к нему требования. Сравнению подлежат лишь те явления, между которыми существует объективная общность. Кроме того, сравнение осуществляется по наиболее важным, существенным признакам. Применение анализа сравнения может быть направлено на решение описательного (установление сходства и различий) или аналитического характера (объяснение, предсказание, практические рекомендации).

Выбор темы реферата тесно связан с предшествующей самостоятельной работой.

Важнейшим критерием выбора темы становится её *актуальность.* Она должна быть социально значимой.

Написание реферата начинается с определения актуальности темы, объекта и предмета реферата.

Уточнив объект и предмет реферата, студент обосновывает гипотезу - научное предложение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений. При определении *цели* реферата необходимо исходить из его направленности. Если реферат носит теоретико-прикладной характер, то его цель связана с поиском типового решения проблемы. В том случае, когда исследование носит прикладную направленность, его цель увязывается с практическим регулированием определенных исследований.

В соответствии с целью реферата определяются *задачи*, которые направлены на решение рассматриваемых в реферате проблем.

Предварительно студент совместно с преподавателем уточняет содержание реферата. Определяются объем и сроки окончания работы.

За правильность подбора необходимого научного и практического материала, результативность экспериментальной работы, логичность выводов в реферате отвечает автор работы.

Структура реферата предполагает наличие следующих разделов:

- введение
- содержание
- теоретическая часть
- практическая часть
- выводы и рекомендации
- заключение
- список использованной литературы
- приложение

Оформление реферата - это процесс, происходящий параллельно с созданием содержания, который сопутствует составлению плана, поиску архивного материала и т.п. В этот период определяется формы, характер и объем иллюстративного материала.

Работа печатается на белой бумаге стандартного формата (А4). Каждая страница, кроме титульного листа, включая иллюстрации, приложения, нумеруется. Рекомендуемый объем работы - 10-20 страниц машинописного текста, все листы должны быть скреплены или сброшюрованы.

Титульный лист оформляется на стандартном листе и содержит название образовательного учреждения, название темы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы, фамилию, имя, отчество, должность педагога.

Содержание. Следующий лист за титульным содержит содержание, представляющее развернутый план реферата, включающий: введение, главы, параграфы, заключение, список использованной литературы, приложения. Названия глав, параграфов должны быть точны и соответствовать содержанию, раскрываемому в них.

Основной текс. В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры, исключены сокращения в подписях под иллюстративным

материалом. В основном тексте могут быть использованы общеизвестные аббревиатуры, например: РФ, МГУКИ, и др.

Ссылки в тексте на отдельные примеры, номера, таблицы, графики, отдельные иллюстративный материал, приложения нумеруются в последовательном порядке в пределах каждой страницы. При использовании материалов, заимствованных у других авторов, необходимы прямые высказывания, брать в кавычки и в сноске указывать источник. Если цитата передается своими словами, то кавычки не обязательны; в сноске указывается источник, откуда этот материал был взят.

Графики, схемы, таблицы должны быть органично связаны с содержанием работы и нумеруются сквозной нумерацией. Название подобных материалов помещается под иллюстрацией.

Используемая литература является составной частью реферата и является своеобразным ключом к источникам, которыми пользовался студент при её написании: она позволяет судить о степени осведомленности в области изучаемой проблемы студента как будущего специалиста.

Список используемой литературы обычно идет в алфавитном порядке. Если используются иностранные источники, данные на языке оригинала, то они обычно размещаются по алфавиту после перечня источников на русском языке.

В списке литературы указываются все источники, которыми пользовался автор (не менее 3 - 4 источников), и приводятся следующие сведения:

- для книг - фамилия, инициалы авторов, название книги, издательство, место и год выпуска, количество страниц (например: 12. Кузин Ф.А. Магистерская диссертация. Методика написания и правила оформления. - М.: Ось - 89, 1999. -304 с.);
- для статей - фамилия и инициалы авторов, название статьи, журнала, газеты или сборника, год издания, номер страницы;
- для отчетов - название, организация, место и год выпуска.

По содержанию приложения очень разнообразны: это могут быть копии подлинных документов, фотографии, рисунки, выдержки из других материалов. в приложении студент помещает весь инструментарий, который был им использован в работе.

В приложении могут содержаться подтверждающие эскизы и фотоматериалы, аудио - и видеоматериалы. Здесь же находит освещение и деятельность автора реферата.

Технически оформить реферат желательно на ПК. Располагать следует текст на одной стороне листа, отступив от левого края 2-3 см. Объем реферата (контрольной работы) должен составлять 10-20 страниц, через 1,5 интервала.

Защита реферата происходит публично на лекциях. Она носит характер дискуссии и происходит в обстановке высокой требовательности и

соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов.

Речь студента, защищающего свой реферат, должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной.

Первая часть доклада в основных моментах повторяет введение реферата. Рубрики этой части соответствуют тем смысловым аспектам, которые характеризуют актуальность выбранной темы реферата, а также поясняются цели, задачи реферата, дается характеристика состава и общей структуры реферата.

Вторая часть последовательно раскрывает логику написанных глав, характеризует каждую главу.

Заканчивается доклад заключительной частью, которая строится в соответствии с заключением реферата. Здесь целесообразно перечислить общие выводы.

К тексту доклада могут быть приложены дополнительные материалы: схемы, таблицы, графики, диаграммы, афиши, пригласительные билеты, слайды, кино- и фотоматериалы, аудио- и видеокассеты, компьютерные дискеты и т.д. Материалы должны быть оформлены в удобном для демонстрации виде.

Целесообразно подготовить письменные ответы на вопросы, замечания и пожелания, которые содержатся в отзыве на работу. Такая подготовка способствует снятию излишнего волнения и дает возможность спокойно отвечать на вопросы. Ответы должны быть краткими, четкими, хорошо аргументированными.

Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах»

№ п/п	Темы рефератов
1	Инновационные методы обработки воды, используемой в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства
2	ИК-лучи в технологии подготовки тары для хранения мучных изделий
3	Цельносмолотая мука в технологии мучных изделий

3.3. Практическая работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Требования к устному отчету по практическим работам:

1. Знание основных понятий по теме практического занятия.

2. Владение терминами и использование их при ответе.

3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических работ:

1. Расчет суточной потребности сырья, с учетом сроков хранения и необходимой площади для хранения сырья и готовых хлебобулочных изделий.

2. Методы, определяющие степень черствости хлеба. Определение крошковатости и набухаемости хлеба

3. Расчет суточной потребности сырья, с учетом сроков хранения и необходимой площади для хранения сырья и готовых мучных кондитерских изделий.

4. Расчет упаковочного материала и оборудования для хранения сырья и готовой продукции

Практические работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах».

3.4. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах» 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 ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Цель промежуточной аттестации студентов является комплексная и объективная оценка качества усвоения ими теоретических знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач при освоении основной образовательной программы высшего образования за определенный период

Зачет (дифференцированный 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. Процессы, происходящие при хранении муки.
2. Созревание пшеничной муки.

3. Ускорение созревания пшеничной муки.
4. Хранение пшеничной муки после созревания.
5. Хранение ржаной муки.
6. Предотвращение порчи муки при хранении.
7. Остывание и усыхание хлеба.
8. Факторы, влияющие на усыхание хлеба.
9. Хранение, упаковывание, транспортирование хлебобулочных изделий.
10. Хранение, упаковывание, транспортирование кондитерских изделий.
11. Хранение, упаковывание, транспортирование макаронных изделий.
12. Изменение качества хлеба при хранении.
13. Черствение хлеба.
14. Факторы, влияющие на черствение хлеба.
15. Снижение скорости черствения хлеба.
16. Методы определния степени черствости хлеба.
17. Изменение качества макаронных изделий при хранении.
18. Хранение, упаковывание, транспортирование хлебобулочных изделий.
19. Хранение, упаковывание, транспортирование кондитерских изделий.
20. Хранение, упаковывание, транспортирование макаронных изделий.
21. Влияние срока хранения в зависимости от рецептуры хлебобулочных изделий.
22. Влияние срока хранения в зависимости от рецептуры кондитерских изделий
23. .Плесневение хлеба во время хранения и способы предотвращения в период реализации.
24. .Санитарные требования к остывочному отделению экспедиции и транспортированию готовых изделий.
25. Максимально допустимые выдержки и реализации хлебобулочных изделий.
26. Упаковочные материалы применяемые для хранения хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
27. Условия хранения и реализации тортов и пирожных.
28. .Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.
29. Способы хранения мучных кондитерских изделий с добавками.
30. Способы хранения мучных кондитерских изделий с начинками (вафли, пирожные).
31. Сроки и условия хранения мучных кондитерских изделий с пониженной влажностью.

3.5.Контроль остаточных знаний

Контроль остаточных знаний проводится после изучения дисциплины и промежуточной аттестации обучающегося в форме письменного

тестирования. Целью проведения данного контроля является оценка остаточных знаний полученных в ходе изучения данной дисциплины и готовности обучающегося использовать эти знания в практической деятельности.

Пример банка тестовых заданий ОС

Тестовый контроль № 1
для проведения зачета по дисциплине
«Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах»
направление подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Фамилия □□□□□□□□□□□□□□□□Имя□□□□□□□□□□

Отчество □□□□□□□□□□□□□□□□ Курс□Группа □□□□

***Внимание**: Тестовое задание заполняется гелиевой ручкой черного цвета, в соответствующих клеточках необходимо указать знаки ∨или ×, в вопросах на соответствие указать порядок цифрами 1, 2, 3 и т.д.*

1. На сколько суток должен быть обеспечен запас муки на хлебопекарном предприятии □ 4 сут □ 6 сут □ 7 сут
2. По условиям поставки хлебопродуктов ржаную сортовую муку отпускают хлебозаводам после отлежки ее на складе мукомольных предприятий, дней, (не менее): □ 3 □ 4 □ 5

3. Опасность плесневения макаронных изделий при хранении возникает при повышении влажности до: □ 15% □ 16% □ 16,5%
4. Для изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки массой 0,7-1 кг оптимальный срок выдержки перед упаковыванием для формового хлеба составляет: мин □ 30-60 □ 60-90 □ 90-120

5. Что способствует увеличение сроков сохранения свежести хлеба

 добавление глюкозной или мальтозной патоки

 повышенное добавление соли в рецептуру

 влажность муки

6. Что не указывают в качественном удостоверении на муку

 влажность

 содержание растворимых сухих веществ

 содержание клейковины

7. При разгрузке, транспортировании и просеивании муки температура её повышается на °С

 3-6°С

 6-9°С

 более чем на 10°С

8. Организация упаковывания подовых изделий после охлаждения должна осуществляться не ранее, чем, мин

 70

 90

 100

9. Сколько силосов должно быть для хранения каждого сорта муки на хлебозаводе?

 не менее двух;

 не менее трех;

 не менее четырех.

10. Требования к помещению для хранения муки?

 Помещение склада должно быть сухим и вентилируемым, пол и стены — гладкими. Относительная влажность воздуха в помещении не должна превышать 75% температура должна быть не ниже 10 °С. Склад не должен быть заражен амбарными вредителями;

 Помещение склада должно быть сухим и вентилируемым, пол и стены — гладкими. Относительная влажность воздуха в помещении не должна превышать 85% температура должна быть не ниже 8 °С. Склад не должен быть заражен амбарными вредителями;

 Помещение склада должно быть сухим и вентилируемым, пол и стены — гладкими. Относительная влажность воздуха в помещении не должна превышать 80% температура должна быть не ниже 8 °С. Склад не должен быть заражен амбарными вредителями.

11. Что означает «созревание муки»? □ это совокупность происходящих в ней изменений, приводящих к улучшению хлебопекарных свойств; □ это совокупность происходящих в ней изменений, приводящих к ухудшению хлебопекарных свойств; □ это совокупность происходящих в ней изменений, приводящих к изменению хлебопекарных свойств.
12. Основные направления происходящих при созревании муки процессов? □ заключены в окислительных и гидролитических изменениях липидов и снижении до оптимального уровня активности ферментов; □ заключены в окислительных и гидролитических изменениях углеводов и снижении до оптимального уровня активности ферментов; □ заключены в окислительных и гидролитических изменениях липидов и повышении до оптимального уровня активности ферментов.
13. Улучшение цвета муки (осветление) является одним из органолептических признаков созревания муки. Чем обусловлено? □. оно происходит в результате окисления каротиноидов с образованием бесцветных соединений (дериватов каротина); □ оно происходит в результате окисления антоцианов с образованием бесцветных соединений; □ оно происходит в результате окисления антоцианов с образованием темноокрашенных соединений.
14. Что образуется при взаимодействии белков с продуктами гидролиза и окисления жира, которые уменьшают растяжимость клейковины, делают ее более упругой? □. липопротеиды; □ протеиды; □ амилопектин.
15. От чего зависит длительность процесса созревания пшеничной муки? □. от степени законченности послеуборочного дозревания зерна, сорта муки, ее силы сразу после помола, влажности, температуры хранения; □ от степени выполненности зерна, сорта муки, ее силы сразу после помола, способов хранения; □ от степени законченности послеуборочного дозревания зерна, силы муки после двухнедельного хранения, влажности, кислотности среды.

16. До какой температуры целесообразно сразу после помола охладить муку, предназначенную для длительного хранения?

. до 0 °С;

 до 4 °С;

 до 10 °С.

17. Муку, предназначенную для длительного хранения целесообразно сразу после помола охладить до 0 °С. На какой срок это задержит ее созревание?

. до года и более;

 до двух лет и более;

 до трех лет и более.

18.Что такое прокисание муки?

.повышение кислотности;

 снижение кислотности;

 повышение щелочности.

19.Чем обусловлено прогоркание муки?

. является результатом окислительных процессов в липидном комплексе. Свободные липиды гидролизуются с образованием жирных кислот, которые переходят в прочносвязанные. Одновременно в муке накапливаются продукты окислительной порчи жира - перекиси, альдегиды, кетоны, оксикислоты и т.д;

 является результатом ферментативных процессов в углеводном комплексе. В муке накапливаются продукты ферментативной порчи углеводов - перекиси, альдегиды, кетоны, оксикислоты и т.д;

 является результатом биохимических процессов в углеводном комплексе. В муке накапливаются продукты ферментативной порчи углеводов - перекиси, альдегиды, кетоны, оксикислоты и т.д.

20.Что такое слеживание муки?

.потеря сыпучести муки при хранении ее с влажностью более 14 %;

 потеря сыпучести муки при хранении ее с влажностью более 11 %;;

 потеря сыпучести муки при хранении ее с влажностью более 10 %.

21.При какой температуре должны храниться хлебопекарные прессованные дрожжи?

.от 0 до +4°С;

 от 4 до +12°С;

 от 4 до +15°С.

22.Параметры и режимы хранения сухих хлебопекарных дрожжей?

□.дрожжи сушеные должны поступать и храниться в герметичной таре, бумажных мешках с вложенными внутрь их полиэтиленовыми мешками и без них, в плотных ящиках, внутри выстланных пергаментом или подпергаментом. Складское помещение для их хранения должно быть сухим, чистым, вентилируемым с температурой внутри склада не выше 15° С;

□ дрожжи сушеные должны поступать и храниться в герметичной таре, бумажных мешках с вложенными внутрь их полиэтиленовыми мешками и без них, в плотных ящиках, внутри выстланных пергаментом или подпергаментом. Складское помещение для их хранения должно быть сухим, чистым, вентилируемым с температурой внутри склада не выше 30° С;

□ дрожжи сушеные должны поступать и храниться в герметичной таре, бумажных мешках с вложенными внутрь их полиэтиленовыми мешками и без них, в плотных ящиках, внутри выстланных пергаментом или подпергаментом. Складское помещение для их хранения должно быть сухим, чистым, вентилируемым с температурой внутри склада не выше 40° С.

23. На большинстве хлебозаводов соль хранят в растворе. Какой концентрации?

□.20-22%;

□ 25-26%;

□ 30-32%.

24. Требования к помещению для хранения соли пищевой?

□.склады для хранения соли должны быть чистыми, относительная влажность воздуха не должна превышать 75%;

□ склады для хранения соли должны быть чистыми, относительная влажность воздуха не должна превышать 80%;

□ склады для хранения соли должны быть чистыми, относительная влажность воздуха не должна превышать 85%.

25. Как хранят жидкий маргарин?

□. при температуре 10 - 25 °С не более 48 ч с момента выработки, при периодическом перемешивании;

□ при температуре 18 - 30 °С не более 48 ч с момента выработки, при периодическом перемешивании;

□ при температуре 20 - 35 °С не более 24 ч с момента выработки, при периодическом перемешивании.

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 «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры

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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетвор	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
			ительно)»	объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: р*ежимов и параметров хранения хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции;*

умения: п*рименить знания по технологии хранения для производства конкурентоспособной продукции;*

владение навыками: *и оценки современных достижений науки для повышения конкурентоспособности продукции.*

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание существующих режимов и параметров хранения хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение применить знания по технологии хранения для производства конкурентоспособной продукции*;* - успешное и системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение

	применить знания по технологии хранения для производства конкурентоспособной продукции; -в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками полученными при изучении дисциплины.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – 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 применить знания по технологии хранения для производства конкурентоспособной продукции; -в целом успешное, но не системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
неудовлетворительно	обучающийся: – 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 по технологии хранения для производства конкурентоспособной продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками, полученными при изучении дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: глубокий теоретический анализ избранной темы

умения: оригинальное раскрытие темы, творческий поход

владение навыками: решения методических и организационных вопросов

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: самостоятельное оригинальное раскрытие темы реферата, в которой предлагаются авторские решения задач по наиболее актуальным вопросам технологии хранения сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, а также работа, в которой широко использованы научные материалы кафедры. Работа должна в целом отвечать всем без исключения требованиям, предъявляемым к текущим работам.
хорошо	обучающийся демонстрирует: достаточно глубокий теоретический анализ избранной темы, выдвигает научно обоснованные практические рекомендации по решению важнейших задач по технологии хранения сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах и отвечает основным требованиям, предъявляемым к текущим работам.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: недостаточно глубоко рассмотрена тема реферата, практические рекомендации не подкреплены, а также не

	учтены основные требования, предъявляемые к текущей работе.
неудовлетворительно	обучающийся: не раскрыл научно- теоретического и практического рассмотрения темы реферата и работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым педагогом. Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:
знания: теоретического и практического материала.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на 91-100% заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 81-90% заданий
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 71-80% заданий
неудовлетворительно	обучающийся: дает правильные ответы на 70% и менее

4.2.5. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:
знания: методик выполнения расчетов по хранению продукции;
умения: применять знания по технологии хранения на практике;
владение навыками: систематизации и анализа полученных результатов.

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и быстро исправляет самостоятельно).
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, слабо анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и исправляет самостоятельно или при коррекции преподавателем).
неудовлетворительно	обучающийся: не знает методики выполнения практической работы и ее теоретических основ, не может самостоятельно провести исследование, делает грубые ошибки в интерпретации полученных результатов, не может сформулировать выводы, оформить протокол.

Разработчик: профессор Садыгова М.К. Сад