

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования*
«Красноярский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
"22" февраля 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(текущего оценивания, промежуточной аттестации)

Кафедра Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Дисциплина **ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Содержание

1. Цель и задачи фонда оценочных средств	4
2. Нормативные документы	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины.....	4
4. Показатели и критерии оценивания компетенций	5
5. Фонд оценочных средств	6
5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля.....	6
5.2. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	20
6.1. Основная литература.....	20
6.2. Дополнительная литература	21
6.3. Программное обеспечение.....	21

1. Цель и задачи фонда оценочных средств

Целью создания ФОС дисциплины «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»: является установление соответствия освоения студентами теоретических и практических знаний и приобретения умений и навыков в области применения пищевых биологически активных добавок и ингредиентов в производстве продуктов питания и требованиям основной профессиональной образовательной программы, рабочей программы модулей дисциплины «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

ФОС по дисциплине «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» решает задачи:

– контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС СПО по соответствующей специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»;

– контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс Университета.

Назначение фонда оценочных средств:

Используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.

А также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» в установленной учебным планом форме: экзамена.

2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», рабочей программы дисциплины «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	лабораторные работы	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен
ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	лабораторные работы	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен
ПК-1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	лабораторные работы	текущий	выполнение и защита
	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен
ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими	теоретический (информационный)	лекции	текущий	экзамен
	практико-ориентированный	лабораторные работы	текущий	выполнение и защита

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
инструкциями	оценочный	аттестация	промежуточный	экзамен

4. Показатели и критерии оценивания компетенций

4.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
<i>ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i>	
Пороговый уровень	Знать основные способы решения задач в профессиональной деятельности
Продвинутый уровень	Уметь анализировать задачу и составлять план действий для решения задач.
Высокий уровень	Владеть способами выполнения работ в профессиональной деятельности и составления плана действий для решения задач; владеть методами оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<i>ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>	
Пороговый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы.
Продвинутый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности
Высокий уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности, участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы
<i>ПК-1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</i>	
Пороговый уровень	Знает основы технического обслуживания технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией;
Продвинутый уровень	умеет проводить техническое обслуживание технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией;
Высокий уровень	владеет способностью выполнять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
<i>ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i>	
Пороговый уровень	знает, технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Продвинутый уровень	умеет производить технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Высокий уровень	владеет способностью выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

4.2. Шкала оценивания

Показатель оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	87-100 баллов (отлично)

5. Фонд оценочных средств

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.

Текущий контроль успеваемости студентов включает в себя: выполнение и защита лабораторных и практических занятий.

Критерии оценивания выполнения занятий:

- «зачтено» выставляется студенту, в том случае, если:
 - ✓ соблюдена структура оформления лабораторных и практических занятий;
 - ✓ отражены результаты в процессе выполнения занятия;
 - ✓ выводы по результатам занятия обоснованы и логичны.
- «не зачтено» выставляется студенту, в том случае, если:
 - ✓ не соблюдена структура оформления лабораторных и практических занятий;
 - ✓ не отражены результаты в процессе выполнения занятия;
 - ✓ выводы по результатам занятия не обоснованы и не логичны.

Перечень практических занятий и вопросы к защите лабораторные и практических занятий. Критерии оценивания.

Защита проводится в устной форме.

Лабораторная работа № 1. Определение макаронных свойств муки.

1. Каким образом определяется цвет макаронной муки?
2. Как влияет крупность муки на качество макаронного теста?
3. Какие вещества входят в состав муки?
4. Какие требования предъявляются к качеству муки?

Лабораторная работа № 2-3. Составление рецептур макаронного теста.

1. Характеристика дополнительного сырья, применяемого в макаронном производстве?
2. Основные стадии макаронного производства?
3. Рецептура макаронного теста. Факторы, оказывающие влияние на рецептуру макаронного теста?

Лабораторная работа № 4-5. Определение качества макаронных изделий

1. От чего зависит цвет макаронных изделий?
2. Чем определяется степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
3. Для чего определяется влажность макаронных изделий?

Лабораторная работа № 6. Определение варочных свойств макаронных изделий

1. Как определяются варочные свойства по стандарту?

2. Какие показатели варочных свойств определяются дополнительно?
3. Каким методом определяется процент сухих веществ, перешедших в варочную воду?

Лабораторная работа № 7. Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья

1. Что такое плановая норма расхода сырья на предприятии?
2. Из чего складываются учтенные и безвозвратные потери муки?
3. Как определить фактический расход сырья на предприятии?

Лабораторная работа № 8-9. Оценка качества макаронных изделий.

1. Как влияет температура и относительная влажность сушильного воздуха на продолжительность высушивания и качества готового продукта?
2. Какие показатели качества определяются у макаронных изделий?

Лабораторная работа № 10 Контроль качества основного и дополнительного сырья

1. Объясните понятие “хлебопекарные свойства муки”.
2. Перечислите показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
3. О хлебопекарных свойствах пшеничной муки можно судить по качеству хлеба, полученного при пробных выпечках стандартным методом. Назовите показатели качества готового хлеба, которые нужно определять в результате выпечки.
4. Каким способом готовится тесто для пробной выпечки (опарным или безопарным)?
5. Назовите компоненты для приготовления теста.
6. Какие данные нужно знать, чтобы рассчитать количество воды для замеса и температуру воды?
7. Почему температура теста после замеса должна быть 32°C?
8. Объясните, как осуществляется замес и брожение теста.
9. Как проводятся деление, формование и расстойка хлеба?
10. При каких параметрах протекает расстойка и выпечка хлеба?
11. По каким показателям оценивается качество выпеченного хлеба – формового и подового?
12. Как определяется объем хлеба, объемный выход и удельный объем?
13. Сколько времени необходимо дать для остывания выпеченным пробам перед анализом?

Лабораторная работа № 11-13 Определение влияния способа приготовления пшеничного теста (опарным и безопарным способом) на хлеба.

1. Какие традиционные способы приготовления пшеничного теста Вам известны?
2. Какие новые прогрессивные способы тестоприготовления Вам известны?
3. Назовите преимущества и недостатки опарного способа по сравнению с безопарным?
4. Какова цель постановки опары?
5. Как осуществляется контроль за свойствами и качеством полуфабрикатов?
6. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе опары и в конце брожения?
7. Какие физико-химические показатели проверяются при замесе теста и в конце брожения?
8. По какому показателю определяется готовность теста к разделке?
9. Какие виды опар Вы знаете?
10. Каково экономическое значение затрат на брожение?
11. Назовите технологическое значение обминки. Для какой муки она рекомендуется в практике хлебопекарного производства?
12. Какие процессы происходят при замесе теста?
13. Какие процессы происходят при брожении теста?
14. Назовите особенности углеводно-амилазного и белково-протеиназного комплексов ржаной муки.
15. Понятие «закваски», отличие ее от опары.
16. Назовите бродильную микрофлору ржаной жидкой закваски и ее циклы.

17. Какова главная задача технолога при приготовлении ржаного теста?
18. Какое соотношение кислот молочной и уксусной считается оптимальным.
19. Какие варианты схемы ЛО ВНИИХПа. (СПб отделения ГосНИИХПа) используются в промышленности, какой вариант – в данной работе?
20. Для чего в работе предусмотрена разная дозировка жидкой закваски на замес теста?
21. Почему ржано- пшеничные теста готовят при повышенной кислотности по сравнению с пшеничным\
22. Почему для ржаного хлеба теста предпочтительнее готовить на густых заквасках, а для ржано- пшеничного на жидких?
23. Назовите основные виды сырья в хлебопекарном производстве.
24. Назовите дополнительные виды сырья в хлебопекарном производстве,
25. Назовите традиционные способы приготовления пшеничного теста, их преимущества и недостатки.
26. Как проводятся работы при способе приготовления теста на жидкой опаре?
27. Как проводятся работы при способе приготовления теста на большой густой опаре?
28. Какие виды сырья и в каком весовом соотношении берутся?
29. Какое оборудование нужно подготовить?
30. Условия замеса и брожения теста в обоих вариантах?
31. Как осуществляются разделка и расстойка теста?
32. По каким показателям оценивается качество хлеба?

Лабораторная работа № 14 Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства.

1. Как влияет соотношение муки и прессованных дрожжей в тесте на его свойства и качество хлеба?
2. От каких факторов зависит соотношение количества муки и прессованных дрожжей при приготовлении теста?
3. Какое влияние оказывает добавление соли в тесто на его свойства и качество хлеба?
4. Какое количество соли вносится при приготовлении хлеба?
5. Как влияет длительность брожения опары и теста на их свойства и качество хлеба?
6. Как ускорить созревание теста, изменяя дозировку дрожжей?
7. Как можно законсервировать на 1...2 ч опару?
8. Почему соль тормозит процесс брожения?
9. Какой процесс в тесте идет при участии дрожжей?
10. Как ускорить созревание теста, изменяя дозировку соли?
11. Почему увеличение дозировки дрожжей ограничивается пределом 5%

Лабораторная работа № 15-16 Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов.

1. Цель замеса теста.
2. Чем характеризуется интенсивность замеса?.
3. Как зависит интенсивность замеса от «силы» муки?
4. Какие процессы в структуре теста происходят при замесе теста?
5. Как зависит эффективность расхода энергии при замесе теста от конструкции тестомесильной машины?
6. Какие факторы влияют на интенсивность замеса теста?
7. Как влияет интенсивность замеса на процесс созревания?
8. Как органолептически определить готовность теста?
9. Как органолептически определить расстойки?

Лабораторная работа № 17 Оценка качества хлебобулочных изделий.

1. Каково назначение расстойки тестовых заготовок?
2. Какие процессы протекают в тестовых заготовках при расстойки?
3. При каких условиях проводится расстойка?
4. Какие факторы влияют на продолжительность расстойки?

5. Как влияют условия расстойки тестовых заготовок на качество готового хлеба?
6. Как определяется окончание расстойки тестовых заготовок?

Лабораторная работа № 18. Приготовление карамели на патоке

1. Что такое карамель и от чего зависит качество карамели?
2. Сущность технологического процесса получения карамельной массы. Какие виды антикристаллизаторов Вы знаете?
3. Какие виды патоки используют в карамельном производстве?
4. Чем объясняется действие патоки как антикристаллизатора?
5. Назовите физико–химические и органолептические показатели качества сиропов, карамельной массы и карамели.
6. Обоснуйте рецептуру карамели и назовите технологические режимы карамели на патоке.

Лабораторная работа № 19. Приготовление карамели на инвертном сиропе.

1. Чем объясняется действие патоки как антикристаллизатора?
2. Чем обусловлена гигроскопичность карамели и что на неё влияет?
3. Чем обусловлен цвет карамели и как он зависит от гигроскопичности?
4. Как определить влажность карамели рефрактометрическим способом и какие поправки необходимо при этом учитывать?
5. Как определить кислотность карамели, нормы кислотности?
6. Что характеризует коэффициент растекания и как его рассчитывают?
7. Лабораторная работа № 9. Приготовление ириса литого
8. Какие виды ириса Вы знаете?
9. В чем заключается технологический режим приготовления литого ириса?
10. Как определяют массовую долю влаги?
11. В чем заключается сущность определения массовой доли редуцирующих веществ феррицианидным способом?

Лабораторная работа № 20-22. Изготовление помады и помадных корпусов конфет

1. Какие виды помады Вы знаете? Какова физико–химическая характеристика помады?
2. По каким органолептическим и физико–химическим показателям оценивают качество помадных корпусов конфет?
3. Какие факторы влияют на качество помады?
4. От каких факторов зависит размер кристаллов твердой фазы помады?
5. От каких факторов зависит консистенция помады?
6. Как определяют влажность помады?
7. Каково соотношение твердой и жидкой фаз в помаде? Методика его определения?
8. Как определяют размер кристаллов в помаде?

Лабораторная работа № 23. Приготовление халвы из ядер орехов.

1. Дайте обоснование рецептуры карамельной массы?
2. Какую роль играет отвар мыльного корня в производстве халвы?

3. Какие виды халвы и белковой массы Вы знаете?
4. Из каких операций состоит технология приготовления халвы?
5. На каких участках производства халвы осуществляется теххимический контроль?
6. Как определить влажность халвы?
7. Расскажите метод определения содержания жира в халве?
8. По каким органолептическим показателям определяется качество готовой халвы?

Лабораторная работа № 24. Изготовление фруктового и желейного мармелада.

1. Какие виды фруктово–ягодного и желейного мармелада Вы знаете?
2. Из каких стадий состоит производство фруктово–ягодного мармелада?
3. Из каких стадий состоит производство желейного мармелада?
4. Дать обоснование рецептуры фруктово–ягодного и желейного мармелада.
5. Назовите технологические режимы приготовления фруктово–ягодного мармелада.
6. От чего зависит дозировка лактата натрия?
7. Назовите технологические режимы приготовления желейного мармелада.
8. По каким показателям проводится органолептическая оценка качества мармелада?
9. По каким физико–химическим показателям проводится качественная оценка мармелада?
10. Как определяется кислотность пюре?
11. В чем выражается кислотность мармелада и как она определяется?
12. Методика определения прочности мармеладного студня?
13. Методы определения влажности мармелада.
14. Как проводится определение редуцирующих веществ?

Лабораторная работа № 25. Изготовление зефира.

1. Виды зефира.
2. Основные стадии производства зефира?
3. Пенообразователь, применяемый в производстве зефира?
4. Физико-химические показатели качества зефира?
5. Методы определения влажности зефира?
6. Метод определения кислотности?
7. Метод определения редуцирующих веществ?

Лабораторная работа № 14. Оценка качества драже.

1. Как делится драже в зависимости от состава корпуса?
2. Как делится драже в зависимости от способа обработки?
3. По каким показателям качества проводят оценку качества драже?
4. Как проводится органолептическая оценка качества драже?
5. Как определяют влажность драже рефрактометрическим методом?
6. Как определяют влажность драже методом высушивания?
7. Как определяют кислотность драже методом титрования?

8. Как определить массовую долю редуцирующих веществ феррицианидным методом?
9. Как определить количество штук драже в 1 кг?
10. Как определяют соотношение корпуса и накатки?

Лабораторная работа №27 «Изготовление сахарного печенья. Оценка качества»

1. Какие требования предъявляют к сырью, используемому в производстве печенья?
2. Какие разрыхлители используют в производстве мучных кондитерских изделий?
3. Какую роль играет клейковина в образовании теста?
4. Какое влияние оказывает сахар и жир на набухание белков клейковины?
5. Чем обусловлена щелочность печенья? Какая щелочность допускается по стандарту?
6. Как рассчитывается количество воды для замеса теста?
7. Какое влияние оказывают режимы замеса теста на его качество?
8. Какими методами определяется влажность печенья?
9. Метод определения щелочности печенья?
10. Как определяется плотность печенья?
11. Как определяется намокаемость печенья?

Лабораторная работа № 28. «Изготовление затяжного печенья. Оценка качества»

1. Какие требования предъявляют к сырью, используемому в производстве печенья?
2. Какие разрыхлители используют в производстве мучных кондитерских изделий?
3. Какую роль играет клейковина в образовании теста?
4. Чем обусловлена щелочность печенья? Какая щелочность допускается по стандарту?
5. Как рассчитывается количество воды для замеса теста?
6. Какое влияние оказывают режимы замеса теста на его качество?
7. Какими методами определяется влажность печенья?
8. Метод определения щелочности печенья?
9. Как определяется плотность затяжного печенья?
10. Как определяется намокаемость затяжного печенья.

Лабораторная работа № 29-31 «Изготовление и определение показателей качества крекеров и галет, пряников»

1. Какие требования предъявляют к муке, используемой в производстве пряников?
2. Чем обусловлена щелочность пряников? Какая щелочность допускается по стандарту?
Метод определения щелочности пряников.
3. Какими методами определяется влажность пряников?
4. Как определяется плотность пряников?
5. Какие требования предъявляют к муке, используемой в производстве пряников?
6. Чем обусловлена щелочность пряников? Какая щелочность допускается по стандарту?
Метод определения щелочности пряников.

7. Феррицианидный метод определения общего сахара в пряниках.
8. Какими методами определяется влажность пряников?
9. Как определяется плотность пряников?

Лабораторная работа № 32. «Изготовление и определение показателей качества вафель»

1. Виды и характеристика вафель.
2. В чем заключается технологическая схема производства вафель?
3. Особенности вафельного теста. Влияние различных факторов на вязкость теста.
4. Как осуществляются процессы выпечки и охлаждения вафельных листов?
5. Способы приготовления жировых начинок.
6. Какие требования предъявляют к качеству вафель?

Лабораторная работа №33. «Изготовление и определение показателей качества вафель»

1. Какие виды выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных Вы знаете, какие требования предъявляются к муке при изготовлении выпеченных полуфабрикатов?
2. Каков технологический режим приготовления бисквитных полуфабрикатов?
3. Каков технологический режим приготовления песочных полуфабрикатов?
4. Каков технологический режим приготовления слоеных полуфабрикатов?
5. Каков технологический режим приготовления заварных полуфабрикатов?
6. Каким образом определяют влажность готовых полуфабрикатов?
7. В чем заключается суть метода определения массовой доли жира рефрактометрическим способом?

Лабораторная работа №34. «Изготовление и определение показателей качества кексов, ромовых баба»

1. Какие виды кексов вы знаете?
2. В чем заключается технологический режим приготовления кексов на дрожжах?
3. В чем заключается технологический режим приготовления кексов на химических разрыхлителях?
4. Каким способом определяют влажность готовых изделий?
5. В чем заключается сущность определения массовой доли жира рефрактометрическим способом?
6. Как определяется массовая доля общего сахара в готовых изделиях?
7. Как определить щелочность?
8. Как определить кислотность?
9. По каким органолептическим показателям оценивают качество кексов?

Критерии оценивания защиты:

«зачтено» выставляется студенту, если показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«не зачтено» выставляется студенту, выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и

определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

5.1.2 Перечень курсовых проектов и вопросы к защите:

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1.	Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом	1-8; 1-5
2.	Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом	1-8; 1-5
3.	Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии	1-8; 1-5
4.	Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах	1-8; 1-5
5.	Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок	1-8; 1-5
6.	Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов	1-8; 1-5
7.	Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей	1-8; 1-5
8.	Производство карамели	1-8; 1-5
9.	Производство шоколада	1-8; 1-5
10.	Производство мармеладных изделий	1-8; 1-5
11.	Производство пастильных изделий	1-8; 1-5
12.	Производство халвы	1-8; 1-5
13.	Производство печенья	1-8; 1-5
14.	Производство пряников	1-8; 1-5
15.	Производство вафель	1-8; 1-5
16.	Производство макаронных изделий	1-8; 1-5
17.	Производство макаронных изделий быстрого приготовления	1-8; 1-5
1.	Проект цеха хлебозавода по производству сдобных изделий в г. Енисейске производительностью 2,5 – 3 т/сутки. Предусмотреть ротационные печи.	

Защита курсового проекта проводится в устной форме.

1. Как рассчитывается прирост населения на перспективу 5-10 лет?
2. Какова норма потребления кондитерских или хлебобулочных изделий на душу населения в год?
3. Сколько смен в сутки принимают на кондитерских или хлебопекарных предприятиях?
4. Какова продолжительность смены?
5. Сколько процентов от массы готовой продукции в среднем принимается на завертку?
6. Перечислите основные виды складов на кондитерских предприятиях?
7. Что такое теххимический контроль на предприятии?
8. Как рассчитывается количество силосов для бестарного хранения?
9. Как рассчитать часовую производительность печи?
10. Расскажите, какое сырье используется для производства ваших изделий и как вы его будете подготавливать перед пуском в производство?

11. Какие параметры контролируются на вашей линии производства?
12. Какой коэффициент учитывается при подборе оборудования?

Критерии оценивания защиты курсового проекта:

«Отлично» выставляется в том случае, если студент дает полные, аргументированные ответы на дополнительные вопросы; проявляет глубокое и всестороннее знание теоретического материала (не ограничивается учебником, а использует и научную литературу), творческие способности в понимании и изложении программного материала и демонстрирует умение сопоставлять, анализировать, выделять главное, принимать самостоятельные решения.

«Хорошо» – если студент показывает полное, но недостаточно глубокое знание программного материала в пределах учебника, допускает какие-либо неточности в ответах, но правильно отвечает на все основные и дополнительные вопросы и доказывает, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» – если студент демонстрирует поверхностное знание программного материала; изложение материала не всегда последовательное и логичное, с ошибками в формулировках; даются неполные, практически неаргументированные ответы на дополнительные вопросы.

«Неудовлетворительно» – если студент не знает основной теоретический материал; излагает материал с ошибками, нелогично; не отвечает на большинство дополнительных вопросов; знает отдельные элементы технологии, но не имеет представления о технологии в целом.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

ФОС промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» в установленной учебным планом форме: *экзамена*.

Экзамен может проходить в виде устного опроса.

Вопросы к экзамену 2 семестр. Модуль 1. Критерии оценивания.

- 1.Состояние и перспективы развития макаронной отрасли.
- 2.Приготовление макаронного теста. Влияние компонентов муки (белков, крахмала, ферментов) на процесс образования теста.
- 3.Сушка макаронных изделий. Способы сушки макаронных изделий.
- 4.Значение макаронных изделий в питании человека. Их энергетическая, пищевая и биологическая ценность.
- 5.Рецептура макаронного теста. Типы замеса макаронного теста в зависимости от влажности теста и температуры заливаемой воды. Продолжительность замеса теста.
- 6.Характеристика режимов конвективной сушки макаронных изделий. Режимы сушки.
- 7.Классификация макаронных изделий и ассортимент.
- 8.Расход энергии на образование теста.
- 9.Теоретические основы процесса сушки. Изменение структурно-механических свойств макаронных изделий при сушке.
- 10.Технологические схемы производства коротких макаронных изделий.
- 11.Организация технологического процесса производства макаронных изделий из муки с различными технологическими свойствами.
- 12.Основные формы связи влаги в сырых макаронных изделиях. Факторы, определяющие скорость сушки. Кривая сушки. Равновесная влажность.
- 13.Последовательность и назначение отдельных стадий производства макаронных изделий.
- 14.Использование улучшителей муки.
- 15.Сушка макаронных изделий в промышленных установках. Сушка макарон в шкафных ленточных, барабанных и конвейерных сушилках.

16. Технологические схемы производства длинных макаронных изделий.
17. Прессование макаронного теста. Способы формования макаронного теста.
18. Сушка длинных изделий подвесным способом в автоматизированных поточных линиях. Контроль процесса сушки
19. Требования к пшеничной муке для производства макаронных изделий.
20. Требования к качеству полуфабриката макаронных изделий.

Вопросы к экзамену 3 семестр. Модуль 2. Критерии оценивания.

1. Значение хлеба в жизни человека. Его пищевая ценность. Составляющие пищевой ценности.
2. Перспективы развития хлебопекарной промышленности в России и характеристика этой важной отрасли пищевой промышленности в настоящее время.
3. Процессы, происходящие в муке при хранении. Тарное и бестарное хранение муки. Подготовка к производству. Новые виды транспортировки муки и других сыпучих продуктов в нутрии производства.
4. Помолы муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Принципиальные отличия этого состава для ржаного и пшеничного теста.
5. Поваренная соль, дрожжи. Их краткая характеристика и технологическое значение.
6. Доставка на предприятие соли и дрожжей. Хранение тарное и бестарное. Виды и сорта соли. Требования к качеству. Подготовка к производству. Оборудование для подготовки к производству.
7. Поваренная соль. Ее вкусовое и технологическое значение. Влияние соли на интенсивность коллоидных, ферментативных и микробиологических процессов в тесте.
8. Новые виды сырья и прогрессивного оборудования в хлебопекарном производстве.
9. Дополнительное сырье хлебопекарного производства: крахмал, патока, сахар, жировые и молочные продукты. Краткая характеристика, хранение и подготовка к производству.
10. Хлебопекарные дрожжи. Их краткая характеристика (строение, химический состав дрожжевой клетки). Роль дрожжей, как биологических разрыхлителей. Дрожжи прессованные, сушеные. Нормы качества, по ГОСТу.
11. Применение в хлебопекарном производстве яиц и яичных продуктов, солода, изюма и другого вида сырья. Подготовка к производству.
12. Хранение муки тарное и бестарное. Процессы, происходящие при хранении муки. Порча муки, ее предотвращение.
13. Виды и сорта муки в хлебопекарном производстве. Краткий химический состав. Белки муки. Углеводы, их технологическое значение.
14. Определение силы муки по содержанию и свойствам клейковины.
15. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Особенности ее белково-протеиназного и углеводно-амилазного комплекса в отличие от пшеничной.
16. Определение хлебопекарных свойств дрожжей муки по автолитической активности, числу падения Хагберга, по экспресс выпечке.
17. Особенности хлебопекарного состава и хлебопекарные свойства ржаной муки в отличие от пшеничной.
18. Цвет пшеничной муки, способность ее к потемнению. Крупнота помола.
19. Понятие клейковины. Определение хлебопекарных свойств муки по пробной лабораторной выпечке.
20. Замес теста. Процессы при замесе и брожении теста. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и качества готового хлеба. Оборудование для замеса пшеничного и ржаного теста.

21. Виды рецептов в хлебопекарном производстве. Краткая характеристика оборудования для замеса. Расчет количества воды для замеса полуфабрикатов и составление производственной рецептуры.
22. Способы разрыхления теста. Основной способ в мировом хлебопечении. Изменения в тесте при брожении. Определение готовности теста к разделке.
23. Процессы при брожении теста. Затрата сухих веществ при брожении. Ее влияние на выход хлеба.
24. Влияние соли, сахара и жиров на ход технологического процесса, на свойства теста и качество готовых изделий.
25. Замес и образование теста. Способы замеса. Процессы, происходящие при замесе теста.
26. Пути ускорения созревания пшеничного теста . способы, замедляющие созревание теста.
27. Особенности «холодной» технологии в производстве хлебных изделий.
28. Приготовление пшеничного теста, опарным и безопарным способом. Сущность и сравнительная характеристика.
29. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние на ход технологического процесса, на выход готовых изделий.
30. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста. Однофазные и двухфазные. Характеристика и применение.
31. Приготовление теста ржаного и пшеничного на концентрированной молочнокислой закваски (КМКЗ). Особенности способа. Режим, характеристика (КМКЗ).
32. Приготовление ржаного теста. Высокая кислотность ржаных полуфабрикатов. Ее значение. Виды заквасок и их микрофлора. Принципиальное отличие закваски от теста.
33. Влияние дозировки закваски на продолжительность брожения ржаного теста. Приготовление ржаного и пшеничного теста в агрегате непрерывного действия и с добавлением возвратных отходов.
34. Разделка теста пшеничного и ржаного. Основные и дополнительные стадии. Их краткая характеристика.
35. Деление теста на куски. Требования к точности работы тестоделителей. Округление кусков теста. Его технологическое значение. Современные делительные и округлительные машины.
36. Операции, входящие в понятие «разделка теста» в хлебопекарном производстве. Назначение предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок. Сущность, режимы.
37. Предварительная расстойка. Ее технологическое значение. Формирование тестовых заготовок. Краткая характеристика оборудования для предварительной расстойки и формирования.
38. Окончательная расстойка. Тестовых заготовок. Ее параметры, технологическое значение. Применение оборудования.
39. Выпечка хлебных изделий. Теплофизические основы выпечки: прогревание теста- хлеба, перемещение влаги. Температурное поле.
40. Выпечка хлебных изделий. Основные процессы, происходящие при выпечке, превращение куска теста в хлеб.
41. Упек, его технологическое и экономическое значение. Факторы, влияющие на упек и меры по его снижению.
42. Режимы выпечки хлебных изделий, их регулирование.
43. Краткая характеристика современных хлебопекарных печей.
44. Хранение хлебных изделий. Условия хранения и транспортирования, способы сохранения свежести хлеба.

45. Выход готовых изделий. Факторы влияющие на выход. Потери и затраты в хлебопекарном производстве.
46. Черствение хлеба. Влияние на скорость черствения рецептуры изделий и технологического режима.
47. Черствение хлеба. Влияние на скорость черствения условий хранения хлеба.
48. Способы повышения качества хлеба. Основные группы современных улучшителей, их использование в определенных ситуациях. Какие компоненты теста можно рассматривать как улучшители хлеба.
49. Дефекты хлеба. Дефекты, вызванные нарушения технологического процесса: нарушение рецептуры, режима приготовления теста, разделки, выпечки, хранения.
50. Дефекты хлеба, вызванные низким качеством муки: при применении муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой, и высушенного при неправильном тепловом режиме.
51. Дефекты хлеба, вызванные низким качеством муки, из морозобойного зерна и из проросшего сырья.
52. Вкус и аромат хлеба и другие органолептически воспринимаемые свойства хлеба.
53. Болезни хлеба. Картофельная болезнь хлеба. Причины, ее вызывающие. Методы борьбы с ней на предприятии. Предотвращения болезни.
54. Плесневение и другие болезни хлеб.
55. Пути повышения пищевой ценности хлеба
56. Пищевая безвредность хлеба.
57. Номенклатура ассортимента в хлебопекарном производстве. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Особенности производства этих изделий.
58. Хлеб из пшеничной муки. Особенности рецептур и производства этой группы изделий.
59. Пищевая ценность хлеба и его качество. Потребность человека в пищевых веществах и энергии. Значение хлеба в питании человека.

Вопросы к экзамену 4-5 семестр. Модуль 3. Критерии оценивания.

4 семестр

1. Основное сырье, используемое при производстве кондитерских изделий. Показатели качества.
2. Дополнительное сырье, используемое в производстве сахарных кондитерских изделий. Показатели качества.
3. Хранение и подготовка сырья к производству.
4. Виды карамели. Обоснование рецептуры карамели. Антикристаллизаторы, применяемые в производстве карамели.
5. Способы получения сиропов, их достоинства и недостатки. Показатели качества сиропов.
6. Оборудование для приготовления сиропов.
7. . Технология производства леденцовой карамели периодическим и непрерывным способом.
8. Значение проминки и вытягивания карамельной массы. Способы формования карамели леденцовой и с начинкой.
9. Приготовление начинок. Защитная обработка поверхности карамели.

10. Поточно-механизированные линии производства леденцовой карамели и карамели с начинкой.
11. Виды конфет. Особенности приготовления.
12. Приготовление конфетных масс: пралине, помада, грильяж и т.д.
13. Получение помадных масс. Виды. Структура. Технология производства.
14. Получение помадных конфет «холодным» способом.
15. Производство молочных конфет. Основные стадии. Оборудование. Показатели качества.
16. Приготовление фруктово-желейных масс. Формование. Глазирование.
17. Приготовление грильяжных, ореховых, ликерных и кремовых масс.
18. Способы формования конфетных масс в зависимости от структуры.
19. Глазирование корпусов конфет. Показатели качества конфет.
20. Черствение помадных конфет, способы замедления процесса черствения.
21. Производство ириса. Виды. Основные стадии приготовления.
22. Поточно-механизированные линии ириса тиражного.
23. Виды мармелада. Изготовление фруктового мармелада. Показатели качества. Условия образования студней на основе различных студнеобразователей. Обоснование рецептуры мармеладных масс.
24. Виды мармелада и конфет со структурой студня. Требования, предъявляемые к фруктово-ягодному сырью и студнеобразователям.
25. Виды пастилы. Производство пастильной массы в цилиндрическом агрегате непрерывного действия.
26. Изготовление пастилы на агрегате безлотковой отливки и выстойки. Показатели качества готовых изделий.
27. Производство зефирной массы на агрегате непрерывного действия ШЗД. Формование зефира, выстойка, склейка. Показатели качества готовых изделий.
28. Обоснование рецептуры сбивных конфет, пастилы и зефира. Требования, предъявляемые к фруктово-ягодному сырью.
29. Пенообразователи, применяемые в кондитерском производстве. Условия образования масс со структурой студня и пены.
30. Виды драже. Приготовление корпусов. Оборудование.
31. Дражирование корпусов. Глянцевание. Фасование и упаковка. Показатели качества.
32. Машинно-аппаратурная схема производства драже.
33. Производство халвы. Приготовление белковых масс. Приготовление тахинной массы.
34. Поточно-механизированная линия тахинной (кунжутной) халвы
35. Приготовление белковой массы для арахисовой и подсолнечной халвы.

36. Приготовление карамельной массы для производства халвы.
37. Приготовление экстракта мыльного корня. Сбивание карамельной массы с мыльным корнем. Вымешивание халвы.
38. Поточно-механизированная линия халвы, глазированной шоколадом.
39. Хранение и показатели качества халвы. Переработка отходов.
40. Производство шоколада. Ассортимент. Основное сырье.
41. Получение какао-масла и какао-порошка из какао бобов.
42. Условия произрастания какао-бобов. Способы обработки. Ферментация.
43. Переработка какао-бобов в крупку.
44. Приготовление какао тертого.
45. Приготовление шоколадных масс.
46. Конширование, темперирование шоколадных масс.
47. Формование шоколада. Виды. Хранение и упаковка.
48. Отходы при производстве шоколада. Дефекты шоколада
49. Показатели качества и условия хранения шоколада.

5 семестр

1. Классификация кондитерских изделий.
2. Основное сырье, используемое для производства кондитерских изделий (мука, жиры, сахар, молочные и яичные продукты, фруктово-ягодное сырьё, студнеобразователи). Требования, предъявляемые к их качеству, условия хранения и подготовки их к производству.
3. Способы формования теста для сахарного и затяжного печенья.
4. Виды галет и крекеров. Технологическая схема их производства
5. Виды пряников. Технологическая схема производства сырцовых пряников. Краткая характеристика основных этапов производства. Показатели качества готовых изделий.
6. Особенности замеса теста для затяжного печенья, обработка и подготовка его к формованию (прокатка и вылеживание).
7. Виды выпеченных полуфабрикатов для производства тортов и пирожных. Способы приготовления бисквитного теста.
8. Виды полуфабрикатов, применяемых для отделки тортов и пирожных, их получение.
9. Способы приготовления бисквитного теста.
10. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Условия и сроки их хранения.
11. Производство крошковых пирожных типа «Картошка» на поточно-механизированной линии.
12. Виды отходов и потерь, образующихся при производстве мучных кондитерских изделий. Использование отходов. Пути снижения потерь сырья.

13. Вафли. Способы приготовления вафельного теста, особенности его формования. Выпечка и охлаждение вафельных листов.
14. Виды кексов. Технология производства кексов.
15. Ромовые баба. Технология производства.
16. Разрыхлители, используемые в производстве мучных кондитерских изделий.
17. Подготовка сырья к производству.
18. Виды основных полуфабрикатов для производства тортов.

Критерии оценивания экзамена:

«Отлично» выставляется в том случае, если студент дает полные, аргументированные ответы на дополнительные вопросы; проявляет глубокое и всестороннее знание теоретического материала (не ограничивается учебником, а использует и научную литературу), творческие способности в понимании и изложении программного материала и демонстрирует умение сопоставлять, анализировать, выделять главное, принимать самостоятельные решения.

«Хорошо» – если студент показывает полное, но недостаточно глубокое знание программного материала в пределах учебника, допускает какие-либо неточности в ответах, но правильно отвечает на все основные и дополнительные вопросы и доказывает, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» – если студент демонстрирует поверхностное знание программного материала; изложение материала не всегда последовательное и логичное, с ошибками в формулировках; даются неполные, практически неаргументированные ответы на дополнительные вопросы.

«Неудовлетворительно» – если студент не знает основной теоретический материал; излагает материал с ошибками, нелогично; не отвечает на большинство дополнительных вопросов; знает отдельные элементы технологии, но не имеет представления о технологии в целом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>.

2. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

3. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с.

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

5. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>

6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>.

7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>

6.2 Дополнительная литература

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

6.3 Программное обеспечение

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал "НОВОСИБИРСКИЙ" АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонды оценочных средств по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» для подготовки специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет

Представленные на рецензию фонды оценочных средств оформлены с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ФОС по стандартам ФГОС СПО. Дисциплина «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» является частью учебного плана по подготовке специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Оценочные средства для контроля успеваемости студентов представлены в полном объеме. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность за счет заданий разного уровня сложности, компетентностного подхода, формируют навыки само- и взаимопонимания.

Фонды оценочных средств соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО, обеспечивают проведение аттестации студентов учреждений СПО, дают возможность определить соответствие студентов конкретной характеристике.

Представленные ФОС для специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» могут быть использованы в учебном процессе и соответствуют требованиям ФГОС СПО.



технолог ООО «Ярхлеб»

Ветрова О.М.