

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.11.2024 15:26:03
Уникальный идентификатор:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»
(Курский ГАУ)**

Принято
решением Ученого совета
Курского ГАУ
от «01» октября 2024 г.
Протокол № 10

**Оценочные материалы для итоговой аттестации
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации
«Технология производства кондитерских изделий»**

**Лист рассмотрения/пересмотра
оценочных материалов по дополнительной профессиональной
программы повышения квалификации
«Технология производства кондитерских изделий»**

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на 2024 - 2025 год.
Протокол № _____ заседания кафедры _____ специальностей
естественнонаучного профиля от «___» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ / Ю. И. Болохонцева

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

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ПК3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, умеет	Успешно осознает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,	Демонстрирует способность к своей будущей профессии, на высоком уровне умеет организовывать собственную
ПК3.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	в достаточной степени умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, грамотно
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	эффективность и качество, способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, качественно	оценивать их эффективность и качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных
ПК3.4Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	них ответственность Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, свободно, аргументированно и убедительно излагает суждения Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в

	<p>осознанно планировать повышение квалификации, способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, не в полной мере владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Эффективно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>определении задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, владеет информационной культурой, не испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
--	---	---	--

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

2.1 Освоение программы

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности	Знать: - виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; - состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; - основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастиломармеладных изделий, драже и халвы); - технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой;	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, способен принимать решения в стандартных и	Успешно осознает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, в достаточной степени умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	Демонстрирует способность к своей будущей профессии, на высоком уровне умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, грамотно оценивать их эффективность и качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства	формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и	шоколада, конфет и ириса, фруктово-ягодного, желеиногo мармелада и пастилы, драже и халвы); - способы формирования конфетных масс и ириса;			

сахаристых кондитерских изделий.	компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности	-требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; -классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); -технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); -требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; -виды дефектов продукции и меры по их устранению; -виды брака и меры, но его предупреждению и устранению; -виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; -виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессиональн	Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, свободно, аргументированно и убедительно излагает свои суждения Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности	-требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; -требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; -виды дефектов продукции и меры по их устранению; -виды брака и меры, но его предупреждению и устранению; -виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; -виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессиональн	Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, свободно, аргументированно и убедительно излагает свои суждения Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве	формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные	-правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности,	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессиональн	Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, свободно, аргументированно и убедительно излагает свои суждения Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

кондитерских изделий.	е перед ним задачи его профессиональной деятельности	промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий. Уметь: - проводить оценку качества сырья и готовой продукции;	квалификации, способен ориентироваться в условиях частой смены технологий	ого и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно	Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, владеет информационной культурой, не испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий
	формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности	-определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; -по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; -оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; -рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; -рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; -выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;	в профессиональной деятельности. Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, не в полной мере владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	планировать повышение квалификации, ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Эффективно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, владеет информационной культурой,	
	формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности	-рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; -рассчитывать производительность печей; -эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; -проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;	полной мере владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития, владеет информационной культурой,	

	<p>льной деятельности</p>	<p>Владеть: - методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья; - методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья</p>		<p>испытывает трудности в анализе и оценке информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	
--	---------------------------	--	--	--	--

3. Шкала оценивания результатов обучения по программе и формируемых компетенций

при проведении зачета

<i>Оценка</i>	<i>Результаты обучения (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения дополнительной профессиональной программы (компетенции)</i>
<i>«Зачтено»</i>	Обучающийся демонстрирует 100-55% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по программе.	Обучающийся освоил компетенции.
<i>«Не зачтено»</i>	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает умениями и владениями.	Недостаточный уровень освоения компетенции.

4. Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дополнительной профессиональной программы

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</i>	<i>Формы контрольных заданий</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
<p>ПК 3.1- Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК3.2- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК3.3 - Организовывать и осуществлять</p>	<p>формировать в сознании слушателей образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку качества сырья и готовой продукции; -определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; -по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; -оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; -рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; -рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; -выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; 	<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, способен принимать решения в</p>	<p>Успешно осознает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, в достаточной степени умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,</p>	<p>Демонстрирует способность к своей будущей профессии, на высоком уровне умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, грамотно оценивать их эффективность и качество, способен принимать решения в стандартных и нестандартных</p>

<p>технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p> <p>.ПК 3.4- Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>		<p>-рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рассчитывать производительность печей;</p> <p>-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>Знать:</p> <p>- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>-состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</p> <p>-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</p> <p>-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</p> <p>-классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастиломармеладных изделий, драже и халвы);</p> <p>-технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой);</p>	<p>стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием , осознанно</p>	<p>способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи. Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием,</p>	<p>ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, свободно, аргументированно и убедительно излагает свои суждения</p> <p>Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в определении задачи профессионального и личного</p>
---	--	---	---	--	--

		<p>шоколада, конфет и ириса, фруктово-ягодного, желеиногo мармелада и пастилы, драже и халвы);</p> <p>-способы формования конфетных масс и ириса;</p> <p>-требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>-классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</p> <p>-технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</p> <p>-требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды дефектов продукции и меры по их устранению;</p> <p>-виды брака и меры, но его предупреждению и устранению;</p> <p>-виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p>	<p>планировать повышение квалификации, способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, не владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-</p>	<p>осознанно планировать повышение квалификации, ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Эффективно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-</p>	<p>развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, не испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-</p>
--	--	---	---	---	---

		<p>-виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</p> <p>-правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <p>-методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья</p>	<p>коммуникационн ых технологий</p>		<p>коммуникационных технологий</p>
--	--	--	---	--	--

**Оценочные материалы итоговой аттестации
(Зачет)**

1. Задания в тестовой форме

Тестовые задания

Выберите один или несколько верных ответов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 10 г;
- 3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Какие разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая.

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:

- 1) 100 °С;
- 2) 55 °С;
- 3) 40 °С.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

11. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

12. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

13. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;

3) мука.

14. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

15. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

16. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а) Помол;
- б) количества клейковины;
- в) цвет;
- г) зольность;

17. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) Сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

18. Какие разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая.

19. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а) сахар измельчают;
- б) сахар просеивают;

- в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г) сахар подвергают карамелизации.

20. Как правильно подготовить мед к производству?

- а) Мед нагревают до 45-50 °С и процеживают;
- б) мед охлаждают до 15 °С и взбивают;
- в) мед растирают с сахаром и используют;
- г) используют без подготовки;

21. Перечислите, какое сырье относится к дополнительному?

- а) мука пшеничная, соль, вода, сахар;
- б) закваска, опара, полуфабрикаты;
- в) молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахар и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пищевые добавки.

22. Мука-это важнейший продукт переработки зерна. Ее получают путем помола зерна классифицируют?

- а) по виду, типу, сорту;
- б) по запаху, по консистенции, по клейкости;
- в) по влажности, по цвету, по вкусу.

23. Разрыхление – это...:

- а) образование пористой структуры теста;
- б) образование рыхлой структуры теста;
- в) образование золотистой корочки.

24. На какие группы подразделяются изделия их теста?

- а) заварные и слоеные;
- б) кулинарные и кондитерские;
- в) опарные и безопарные.

25. Каких видов бывает бисквитное тесто?

- а) жидкий бисквит, густой бисквит, вязкий бисквит;
- б) основной бисквит, бисквит буше, масляный бисквит;
- в) сладкий бисквит, соленый бисквит, пропитанный бисквит.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар

26. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар

27. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до -2 градусов

28. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до - 2 градусов

29. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим
- б) химическим
- в) биологически

30. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

**5. Методические материалы,
определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений,
характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, владений и компетенций, формируемых у слушателей дополнительной профессиональной программы «Технология производства кондитерских изделий», осуществляется в форме текущего контроля и итоговой аттестации.

Зачет проводится в форме тестового контроля (бланковое тестирование) теоретических знаний по программе (основой тестирования являются вопросы лабораторных занятий, а также тем для самостоятельного изучения). Содержит 30 заданий. На его решение отводится 40 мин.

Итоговый результат определяется на основе процента правильных ответов, на тестовые задания следующей шкалой:

Оценка	Результаты обучения (знания, умения, владения)
«Зачтено»	Обучающийся верно ответил на 55-100% тестовых заданий
«Не зачтено»	Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий

Зачет проводится в установленное расписанием время. Во время его проведения в аудитории одновременно присутствуют все обучающиеся.

