

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на**  
**предприятиях общественного питания**

: 19.03.04

,  
: 3 4, : 6 7

		6	7
1	( )	0	4
2		0	144
3	, .	2	25
4	, .	2	4
5	, .	0	0
6	, .	0	6
7	, .	0	4
8	, .	0	2
9	, .		13
10	, .	0	117
11	( , , )		.
12			

( ): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

( ): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . . . . . . . .

:

, . . . . . . . .

:

. . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ОПК.2</b> способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	
1.	
6.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.1</b> способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
7.	
1.	
16.	

# 2.

2.1

	(	
	)	
<b>.1. 7</b>		
1.о сырье, которое используется для производства мучных кондитерских изделий		; ;
<b>.1. 1</b>		
2.базовые методики проведения по определению качества хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		; ;
<b>.1. 16</b>		
3.Определять физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции		; ;
<b>.2. 1</b>		

4. об основных этапах технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	;	;
5. о показателях качества мучных кондитерских изделий	;	;
<b>.2. 1</b>		
6. уметь проводить оптимизацию рецептурного состава	;	;
<b>.2. 6</b>		
7. рассчитывать рецептуры для производства хлеба, мучных кондитерских изделий	;	;
<b>.2. 1</b>		
8. работы с нормативно-технической документацией	;	;

### 3.

#### 3.1

	,	.		
<b>: 6</b>				
:				
1.	.	0	2	1, 6
,				
<b>: 7</b>				
:				
1.	,	0	1,5	1, 3, 6, 8
,				
:				
2.	.	0	1	1, 4
-				
,				
3.	,	0	1	1, 2, 3, 4, 5, 7
,				
:				

4.		0	0,5	1, 2, 3, 4, 5	
----	--	---	-----	---------------	--

3.2

:7					
:					
1.		4	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	
2.		0	2	1, 4, 6	
3.		0	2	1, 2	

3.3

:7					
:					
1.		0	4	1	
:					
2.		0	3	2, 4, 6	
3.		0	5	1, 2, 3, 4, 6	
:					

4.		0	3	4	
----	--	---	---	---	--

4.

: 7				
1		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	25	2
<p>3 :</p> <p>[ ]/ . . . , . . .</p> <p>; . . . . . - . . . . . , [2017]. -</p> <p><a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053</a>. -</p> <p>;</p> <p>/ . . . . . - ; [ . . . . . , . . . . . ]. - , 2016.</p> <p>- 19, [1] .: .. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
2		2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	43	4
<p>:</p> <p>[ ]/ . . . , . . . ;</p> <p>. . . . . - . . . . . , [2017]. -</p> <p><a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053</a>. -</p> <p>;</p> <p>/ . . . . . - ; [ . . . . . , . . . . . ]. - , 2016.</p> <p>- 19, [1] .: .. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
3		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8	34	4
<p>1 2 :</p> <p>[ ]/ . . .</p> <p>[ ]/ . . . ;</p> <p>. . . . . - . . . . . , [2017]. -</p> <p><a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053</a>. -</p> <p>;</p> <p>/ . . . . . - ; [ . . . . . , . . . . . ]. - , 2016.</p> <p>- 19, [1] .: .. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
4		1, 2, 3, 4, 6	18	3
<p>, 3.3 :</p> <p>[ ]/ . . .</p> <p>[ ]/ . . . ;</p> <p>. . . . . - . . . . . , [2017]. -</p> <p><a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053</a>. -</p> <p>;</p> <p>/ . . . . . - ; [ . . . . . , . . . . . ]. - , 2016.</p> <p>- 19, [1] .: .. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				

## 5.

( . 5.1).

5.1

	-
	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru; :vk.com; :DiSpace
	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru; :vk.com; :DiSpace
	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru; :vk.com; :DiSpace
	:DiSpace; :

5.2

1		.2; .1;
<p><b>Формируемые умения:</b> з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента ; з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; у1б. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания; уб. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания</p>		
<p><b>Краткое описание применения:</b> На дискуссии обсуждаются проблемные вопросы, которые углубляют теоретические знания студента</p>		
<p>[ : - [ ]/ . . . , . . . ; . . . - . . . , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - ."</p>		

## 6.

( ),

15-

ECTS.

. 6.1.

6.1

<b>: 7</b>		
<i>Лекция:</i> Посещение лекций	6	10
<i>Лабораторная:</i> Подготовка к лабораторным работам	15	30
<small>           [ ]: - [ ] / . . . ;            [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - "         </small>		
<i>Контрольные работы:</i> Подготовка контрольной работы	20	40
<small>           [ ]: - [ ] / . . . ;            [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - "         </small>		
<i>Зачет:</i> Подготовка к зачету	10	20
<small>           ( [ ] ) " . . . [ ]: - [ ] / . . . ;            [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - "         </small>		

6.2

6.2

		/	:	
<b>.2</b>	1.	+		+
	1.	+		+
	6.	+		+
<b>.1</b>	7.	+	+	+
	1.	+		+
	16.	+		+

1

7.

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910.html>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 220 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>. — ЭБС «IPRbooks»

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия / Дункан, Мэнли ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под науч. ред. И. В. Матвеевой. - СПб, 2005. - 558 с. : ил.

3. Применение антиоксидантов в технологии и формировании потребительских свойств обогащенной мучной продукции [Электронный ресурс]: монография/ З.Ш. Мингалеева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 168 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62243.html>. — ЭБС «IPRbooks»

4. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки [Электронный ресурс]: монография/ Г.А. Сидоренко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 210 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61401.html>. — ЭБС «IPRbooks»

5. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачёва Е.С., Соболева Е.В. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 98 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774.html>. — ЭБС «IPRbooks»

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>. — ЭБС «IPRbooks»

7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>. — ЭБС «IPRbooks»

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] / Л. Я. Ауэрман. – Санкт-Петербург : Профессия, 2005. – 416 с. – Режим доступа: [http://www.pseudology.org/health/Borodinsky/Auyerman\\_TehnologiyaHlebopekarnogo2.pdf](http://www.pseudology.org/health/Borodinsky/Auyerman_TehnologiyaHlebopekarnogo2.pdf). – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

3. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

4. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

5. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

6. :

## 8.

### 8.1

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234042](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042)

2. Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000235053](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053). - Загл. с экрана.

### 8.2

1 Windows

2 Office

## 9.

-

1	( - , , )	

1	-15,2 22	
2	173	
3	2 -151	

1	ELECTROUX A0S061EAA1 267000 EL6/10	
2	173	
3	SEEWER RONDO	
4	. TAUR022-2V	
5	7-2	
6		
7	-2706-80	
8	"DC-32"	
9		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”  
ДЕКАН ФБ  
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях  
общественного питания**

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (лабораторные, контрольные работы)	Промежуточная аттестация (зачет)
ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	Виды теста. Замес дрожжевого теста. Основные физико-химические процессы, происходящие при замесе теста. Отделочные полуфабрикаты, классификация и технология приготовления Современных методики контроля качества хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Технология и особенности приготовления бисквитного, заварного, песочного и слоеного теста. Дефекты и способы их устранения. Технология приготовления вафельного и пряничного теста. Технология приготовления различных видов хлеба Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья.	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 16–20
ОПК.2	у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Мука, ее виды, технологические свойства. Характеристика основных методик контроля качества муки. Отделочные полуфабрикаты, классификация и технология приготовления Технология приготовления вафельного и пряничного теста. Технология приготовления различных видов хлеба	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 16–20
ОПК.2	уб. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания	Технология и особенности приготовления бисквитного, заварного, песочного и слоеного теста. Дефекты и способы их устранения. Технология приготовления различных видов хлеба	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	Виды теста. Замес дрожжевого теста. Основные физико-химические процессы, происходящие при замесе теста. Мука, ее виды, технологические свойства. Характеристика основных методик контроля качества муки. Отделочные полуфабрикаты, классификация и технология приготовления Технологические свойства	Контрольная работа Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30

полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	нетрадиционных видов муки Технология и особенности приготовления бисквитного, заварного, песочного и слоеного теста. Дефекты и способы их устранения. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья.		
ПК.1/ПТП	у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Отделочные полуфабрикаты, классификация и технология приготовления Технологии и особенности приготовления бисквитного, заварного, песочного и слоеного теста. Дефекты и способы их устранения. Технология приготовления вафельного и пряничного теста. Технология приготовления различных видов хлеба Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья.	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30
ПК.1/ПТП	у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	Мука, ее виды, технологические свойства. Характеристика основных методик контроля качества муки. Отделочные полуфабрикаты, классификация и технология приготовления Технологии и особенности приготовления бисквитного, заварного, песочного и слоеного теста. Дефекты и способы их устранения. Технология приготовления различных видов хлеба Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья.	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30

## 2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в виде зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.2, ПК.1/ПТП.

Зачет проводится в устной форме по билетам. Билет состоит из двух теоретических вопросов. Перечень вопросов к зачету и критерии оценки ответов на них сформулированы в паспорте зачета.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 7 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой,

приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.2, ПК.1/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

### **Общая характеристика уровней освоения компетенций.**

**Ниже порогового.** Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

**Пороговый.** Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

**Базовый.** Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

**Продвинутый.** Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

## Паспорт зачета

по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания», 7 семестр

### 1. Методика оценки

Зачет проводится в устной (письменной) форме, по билетам (тестам). Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–15, второй вопрос из диапазона вопросов 15–30 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня или дополнительные вопросы (п. 4).

### Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
Факультет бизнеса

#### Билет № 1

к зачету по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»

---

1. Роль воды и дрожжей в приготовлении теста.
2. Определение крема и его виды.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП \_\_\_\_\_ Л.Н. Рождественская  
(подпись) (дата)

### 2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений; оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов; оценка составляет *13–16 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный

анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики; оценка составляет *17–20 баллов*.

### 3. Шкала оценки

Распределение баллов за зачет представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав зачета	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	5	10
Вопрос 2	5	10
ИТОГО	10	20

При пересдаче зачета или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 10 баллов.

Если студент набрал в семестре и на сессии 80 и более баллов, к этим баллам они могут получить зачет по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранным баллам. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан зачет, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+	«хорошо»	«очень хорошо»
83–85	B		
80–82	B-		
76–79	C+		
73–75	C		
70–72	C-	«удовлетворительно»	«хорошо»
66–69	D+		
63–65	D		
60–62	D-		
50–59	E		
25–49	FX	«неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F		«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

#### **4. Вопросы к зачету по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»**

1. Определение, виды и сорта муки, особенности химического состава разных видов муки. Способы получения и деления по сортам.
2. Основные хлебопекарные свойства муки.
3. Способы контроля качества муки на производстве.
4. Определение и классификация теста по видам.
5. Этапы приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Технологические особенности, сравнительная характеристика, назначение. Значение и виды опары.
6. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Дефекты и пути устранения.
7. Роль воды и дрожжей в приготовлении теста.
8. Роль соли, сахара и жира в образовании теста.
9. Процессы, происходящие при замесе теста.
10. Характеристика автолитических процессов, происходящих в тесте (протеолиз, амилолиз, ферментативное расщепление слизи).
11. Влияние длительности замеса теста и его температуры на реологические показатели качества.
12. Брожение теста. Сущность химических процессов, происходящих при брожении.
13. Роль обминки и расстойки в процессе приготовления хлеба.
14. Использование заварок в хлебопечении. Виды заварок, особенности их приготовления.
15. Использование заквасок в хлебопечении. Технология приготовления закваски и ее роль в тесте.
16. Технология производства пряников. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
17. Технология производства кексов, маффинов, рулетов. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
18. Приготовление песочного полуфабриката. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
19. Приготовление бисквитного полуфабриката. Виды бисквитов. Дефекты, возникающие при приготовлении теста бисквитного, и пути устранения.
20. Приготовление заварного полуфабриката. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
21. Приготовление слоеного полуфабриката. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
22. Роль улучшителей окислительного действия в формировании качества теста.
23. Роль улучшителей восстановительного действия в формировании качества теста.
24. Ферментативные препараты и поверхностно-активные вещества в формировании качества теста.
25. Значение модифицированных крахмалов в формировании качества теста.
26. Органические кислоты и минеральные соли в формировании качества хлеба.
27. Определение крема и его виды.
28. Особенности технологии приготовления желе, муссов и конфи.
29. Сиропы для приготовления мучных кондитерских изделий. Помадка и технология ее приготовления.
30. Мастика, марципан, кандир и сахарная пемза. Определение и технология приготовления.

#### **Дополнительные вопросы:**

1. Что такое клейковина? Как она образуется? Какова ее роль в тестоприготовлении?
2. Что такое сила муки?
3. Что такое хлебобулочные изделия?

4. Что такое кондитерские изделия?
5. Что такое мучные кондитерские изделия?
6. Какова сущность процесса спиртового брожения?
7. Чем по технологическим свойствам отличается мука пшеничная высшего сорта от муки пшеничной 2-го сорта?
8. В чем отличительные характеристики приготовления разных видов теста (заварное, бисквитное, песочное, слоеное, пряничное)?
9. Каковы основные автолитические процессы, происходящие при приготовлении теста?
10. Как установить окончание процесса брожения?

## Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания», 7 семестр

### 1. Методика оценки

Задание по контрольной работе выдается ведущим преподавателем на установочной лекции в 6 семестре.

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны выполнить теоретическое исследование вопроса согласно заданию.

При выполнении контрольной работы студенты должны набрать необходимый материал и оформить его согласно требованиям в виде контрольной работы.

Этапы выполнения контрольной работы:

- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление работы;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

Работа состоит из введения, основной части (литературного обзора) и выводов.

Во введении кратко излагаются значение и актуальность темы. Объем введения – 1–2 страницы.

В основной части (литературном обзоре) приводится раскрытие темы, указание на проблемные вопросы в разрезе данной тематики, освещение современного рынка и ассортимента изделий или ингредиентов для их приготовления. Объем основной части – не менее 10 и не более 20 страниц.

В выводах приводится заключение по работе. Объем выводов – 1 страница.

В конце работы приводятся список использованных источников и при необходимости приложения.

Оцениваемые позиции:

- соответствие работы заданию;
- новизна и актуальность информации;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала.

### 2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все ее части, отсутствует анализ объекта исследования, найденные решения не обоснованы, информация не актуальна, текст работы написан с нарушением правил оформления и значительными грамматическими и стилистическими ошибками, оценка составляет 0–19 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если ее части выполнены формально: анализ объекта выполнен поверхностно, найденные решения не обоснованы, информация большей частью не актуальна, текст работы написан с отступлением от правил оформления и при наличии грамматических и стилистических ошибок в тексте, оценка составляет 20–27 баллов.

- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения в целом обоснованы, информация актуальна, но недостаточна, в тексте работы соблюдаются правила оформления, имеются отдельные грамматические и стилистические ошибки, не влияющих на общий уровень работы, оценка составляет 28–34 балла.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения обоснованы на высоком уровне, информация актуальна, используются зарубежные источники, текст работы оформлен по всем требованиям без грамматических и стилистических ошибок, оценка составляет 35–40 баллов.

### 3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита контрольной работы оценивается в диапазоне от 20 до 40 баллов.

Срок сдачи контрольной работы определяется согласно утвержденному графику учебного процесса на сессии в 7 семестре, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления работы, а также последующей успешной защиты, студент получает 40 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка контрольной работы по количеству баллов

Время сдачи контрольной работы	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком до конца сессии)	позже срока (или после сессии)
Оценка в баллах	40	39–21	20

Если студент сдает не свою тему согласно варианту, предварительно не согласовав смену темы с преподавателем, полученная оценка за исправленную и доработанную контрольную работу не может превышать 20 баллов независимо от уровня его выполнения.

### 4. Типовые задания контрольной работы

1. История появления мучных кондитерских изделий;
2. Российский рынок мучных кондитерских изделий;
3. Хлеб, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания;
4. Обзор хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения;
5. Виды фальсификации муки и способы ее обнаружения;
6. Производство, технологические свойства и пищевая ценность кукурузной и гречневой муки. Использование при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
7. Производство, технологические свойства и пищевая ценность нутовой и льняной муки. Использование при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
8. Производство, технологические свойства и пищевая ценность соевой и овсяной муки. Использование при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

9. Использование нетрадиционных видов муки в производстве мучных кондитерских изделий (тыквенная мука, миндальная мука, мука из косточек арбузов и т.д)
10. Шоковая заморозка хлебобулочных и кондитерских изделий;
11. Технология неполной выпечки в производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
12. Технология приготовления бездрожжевого хлеба;
13. Ферментные препараты в хлебопекарном производстве. Новые технологии и перспективы применения;
14. Использование сухой клейковины в хлебопечении;
15. Применение пищевых добавок в производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
16. Сухие смеси для производства хлеба и мучных кондитерских изделий;
17. Дефекты мучных кондитерских изделий, вызванных нарушением рецептуры и технологии приготовления
18. Технология производства десертов из муки (крамбл, брауни, капкейки, клафутти и др);

## **5. Пример оформления титульного листа контрольной работы**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Контрольная работа

по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» на тему:

**«Обзор хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения»**

**Выполнил:** Петров В.М.

**Факультет:** ЗО ИДО

**Группа:** ЗФ-413

**Проверил:** Сидоров Р.П.