



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)



«Утверждаю»

Проректор по УР

А.В. Бурмистров

2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** практике
студентов очной/заочной формы обучения

Направление подготовки 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр (академический)
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт пищевых производств и биотехнологии

Факультет пищевых технологий

Кафедра технологии пищевых производств

Практика производственная:

6-й семестр (4 недели) - 6 зет с общей продолжительностью в 216 ак.ч. для студентов очной формы обучения;

4-й курс (4 недели) - 6 зет с общей продолжительностью в 216 ак.ч. для студентов заочной формы обучения.

Казань, 2017 г.

Рабочая программа по практике студентов составлена с учетом требований ФГОС ВО для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015 г. № 211 и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в соответствии с учебным планом, утвержденным в 01.06.2015 г.
(дата, год)

Для набора студентов 2015, 2016 и 2017 года поступления.

Разработчик программы:

профессор

(должность)

(подпись)



З.И. Мингалеева

(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии пищевых производств, протокол от 04.09.2017 № 1

Зав. кафедрой

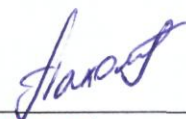


О.А. Решетник

« Проверил»

Зав. учебно-произв. практикой студентов

(подпись)



Г.Н. Пахомова

« 26 » 10 2017 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по интеграции учебного процесса с производством

« 26 » 10 2017 г., протокол № 3

Председатель комиссии



И.А. Липатова

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Блок 2 «Практики» включает производственную практику, которая ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики:

стационарная практика; выездная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебно-научные лаборатории вуза или профильные промышленные предприятия, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КНИТУ» и предприятиями, организациями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях кафедры технологии пищевых производств (ТПП), во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТПП проводятся научно-исследовательские работы, либо на профильных предприятиях, расположенных в г. Казани.

Формы проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики бакалавр по направлению «Технология продуктов питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать оборудование предприятий по получению продуктов питания из растительного сырья (согласно профиля подготовки) уметь подбирать основное технологическое оборудование предприятий по получению продуктов питания из растительного сырья (согласно профиля подготовки) владеть навыками эксплуатации отдельных видов основного технологического оборудования предприятий по получению продуктов питания из растительного сырья (согласно профиля подготовки)

ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	знать формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятиях; схему технохимического и микробиологического контроля производства отдельных видов продукции; основные виды нормативных документов; уметь составлять схему контроля технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; владеть методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	знать характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции, причины возникновения брака готовой продукции уметь анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции, технологические схемы производства продукции владеть навыками составления отчета по практике.
ПК-11	готовность выполнить работы по рабочим профессиям	знать технологические режимы и принцип работы основного технологического оборудования уметь выполнять работы по основным рабочим профессиям (согласно профиля подготовки) владеть навыками выполнения основных технологических операций.
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	знать основные вопросы по охране труда, технике безопасности; мероприятия по охране окружающей среды на предприятии; оборудование котельной, холодильно-компрессорной станции и других вспомогательных производств хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий. уметь разрабатывать по результатам исследований проекты нормативной и технологической документации; владеть навыками проведения производственных испытаний с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика предназначена для студентов 3 курса (дневной формы обучения) и для студентов 4 курса (заочной формы обучения) по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (квалификация «бакалавр»).

Программа производственной практики строится на предпосылке, что обучающиеся владеют знаниями, полученными ранее при изучении дисциплин «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

Полученные в ходе прохождения производственной практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

- Б1.В.ОД.11 Научные основы функционирования технологических систем хлебопекарного и специального производства;
- Б1.В.ОД.13 Проектирование предприятий отрасли;
- Б1.В.ОД.14 Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли;
- Б1.В.ОД.16 Экономика и управление предприятием.

Выполнение выпускной квалификационной работы.

4. Время проведения производственной практики

Общая трудоемкость (объем) производственной практики составляет 6 зачетных единицы (з.е.) на 3 курсе (216 ак.ч.) для студентов очной формы обучения и 6 зачетных единицы (з.е.) на 4 курсе (216 ак.ч.) для студентов заочной формы обучения.

5. Содержание практики

Производственная практика включает выполнение следующих разделов:

Раздел 1 Организационный

Раздел 2. Прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.

Раздел 3. Сбор материалов для общей характеристики предприятия.

Раздел 4. Изучение технологии и организации производства.

Раздел 5. Работа с нормативной документацией.

Раздел 6. Оформление отчёта по практике.

Производственная практика предусматривает ознакомительные экскурсии.

Форма отчетности - дифференцированный зачет в 6-ом семестре.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
-------	--------------------------	--	-------------------------

1.	Организационный	1. Прикрепиться к технологической службе предприятия. 2. Согласовать календарный график прохождения практики. 3. Определить цели и задач практики.	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
2	Прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.	1. Оформление документов для прохождения практики 2. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, промышленной санитарии.	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
3	Сбор материалов для общей характеристики предприятия.	1. Ознакомиться со структурой предприятия 2. Составить схему производственных цехов 3. Провести анализ ассортимента хлебобулочных изделий, вырабатываемых на данном предприятии	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
4.	Изучение технологии и организации производства.	1. Выбрать один из видов хлебобулочного изделия, (унифицированная рецептура, органолептические и физико-химические показатели) 2. Ознакомиться со стадиями технологического процесса выбранного хлебобулочного изделия на данном предприятии (приемка и подготовка сырья; способ производства хлебобулочного изделия: параметры и режимы выработки). 3. Ознакомиться с основным оборудованием при производстве выбранного хлебобулочного изделия (марки оборудования, принцип работы) 4. Провести оценку качества муки: методы определения кислотности, влажности, клейковины 5. Провести в лабораторных условиях оценку качества прессованных дрожжей: методы определения кислотности подъемной силы. 6. Провести в лабораторных условиях анализ качества выбранного готового изделия: органолептические показатели и физико-химические показатели (кислотность; влажность-экспресс метод, стандартный метод; пористость)	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет

5.	Работа с нормативной документацией.	1. Изучение соответствующих ГОСТ, ТУ на сырье, используемое при производстве выбранного хлебобулочного изделия 2. Изучение соответствующих ГОСТ, ТУ, ТИ, РЦ на исследуемое хлебобулочное изделие. 3. Изучение методик для определения органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
6.	Оформление отчёта по практике.	1. Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) 3. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва (характеристики) на кафедру 4. Устранение замечаний руководителя практики 5. Защита отчета по практике	Дифференцированный зачет

6. Формы отчетности по производственной практике

По итогам прохождения производственной практики обучающийся после прохождения практики подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (Приложение № 2);
- дневник по производственной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы производственной практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение производственной практики (Приложение №5).

Студент должен составить письменный отчет о прохождении производственной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Отчет по производственной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 30 - 40 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12–14 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [6].

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Унифицированная рецептура».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки шапку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Шапку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- оглавление (содержание);
- введение
- основную часть;
- заключение
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.)
- дневник практики
- отзыв-характеристику с базы практики;

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации: _согласно графика учебного плана

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения производственной практики используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011)

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется по 100-балльной шкале.

Форма контроля	Максимальное количество баллов
Посещаемость	10
Отзыв (характеристика) руководителя практик	10
Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики	5
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	15
Качество, полнота, правильность оформления отчета	20
Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета	40
Итого	100

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-балльной шкалы в 4-х балльную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1 Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
1. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия с рецептурами - СПб.: Профессия, 2013. - 768 с.	«Библиотека профессионала» http://food.profy-lib.ru/book/-/pdf/21586?ppauth=muOMbeWO Доступ с IP-адресов КНИТУ
2. Борисова СВ. Проектирование хлебопекарных предприятий/ Мингалеева З.Ш., Ямашев Т.А., Старовойтова О.В., Агзамова Л.И., Гурьянов И.Д., Гизатуллина М.М., Решетник О.А. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2013. - 148 с.	ЭБС «КнигаФонд» http://www.knigafund.ru/books/186033 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Учебники] : учеб. пособие для курсового и дипломного проектирования / З. Ш. Мингалеева [и др.] ; Казан, гос. технол. ун-т .— Казань, 2008 .— 132 с.	114 экз. в УНИЦ КНИТУ.

8.2 Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
1. Чеботарев, Олег Николаевич. Технология муки/ Шаззо, Аслан Юсуфович.- Краснодар: Изд-во К убГТУ, 2011.- 192 с.	1 книга в УНИЦ КНИТУ
2. Шубина, Лариса Николаевна. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий/ Краснодар: 2011.- 138 с.	1 книга в УНИЦ КНИТУ
3. Технология хлебобулочных изделий [Учебники] : учеб. пособие / О. В. Старовойтова [и др.] .- Казань : КНИТУ, 2011 .— 137 с.	70 экз. в УНИЦ КНИТУ.
4. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [электронный ресурс]: учеб. пособие / С.Я. Корячкина, Т.В.Матвеева. - Электрон, дан. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013.-528 с.	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com/book/58732 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

8.3 Электронные источники информации

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ. Режим доступа <http://ruslan.kstu.ru/>, свободный.
2. Научная Электронная Библиотека (НЭБ). Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный.
3. ЭБС «Юрайт». Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>, свободный.
4. ЭБС «РУКОНТ». Режим доступа: <http://rucont.ru>, свободный.
5. ЭБС «IPRbooks». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>, свободный.
6. ЭБС «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>, свободный.
7. ЭБС «КнигаФонд». Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/>, свободный.
8. ЭБС «БиблиоТех». Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>, свободный.
9. ЭБС «Znanium.com». Режим доступа: <http://znanium.com/>, свободный.
10. ЭБС «Консультант студента». Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/>, свободный.
11. Научная электронная библиотека «Киберленинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>, свободный.
12. Портал о фундаментальной науке – «Элементы». Режим доступа: <http://elementy.ru/>, свободный.
13. Научно-популярный портал журнала «Наука и жизнь». Режим доступа: <http://www.nkj.ru/>, свободный.
14. Научно-популярный портал журнала «Химия и жизнь». Режим доступа: <http://www.hij.ru/>, свободный.
15. <http://www.codexalimentarius.org/>

Кроме того, можно использовать следующие публикации отечественных периодических изданий – в отраслевых журналах:

1. Известия вузов «Пищевая технология»,
2. «Пищевая промышленность»,
3. «Хлебопечение России»,
4. «Кондитерское производство»,
5. «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»,
6. «Кондитерское и хлебопекарное производство»,

Согласовано:

Зав.сектором ОКУФ



9. Материально-техническое обеспечение практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

Учебные лаборатории кафедры «Технология пищевых производств»: «Технология хлебобулочных изделий», «Технология кондитерских изделий», которые оснащены необходимым оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметры, рефрактометры, рН-метр, микроскопы световые, микротом с замораживающим столиком, микроскоп биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, прибор Чижовой, влагомеры, прибор Журавлева, вискозиметры, ИЧП, прибор для определения объема хлеба, белизнамер, весы аналитические и технические, измеритель деформации клейковины, тестомесильные и взбивальные машины лабораторные и полупромышленные, расстоечное оборудование, печи лабораторные и промышленные.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике

«Б2.П.1. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)»

по направлению 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья» пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств

№ п/п	Дата переут- верждения РП Протокол № 11 от 01.07.19	Наличие измене- ний	Наличие изменений в списке литературе	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующе- го кафед- рой	Подпись зав. учебно- производствен- ной практикой
1		нет	нет			



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии

Кафедра технологии пищевых производств

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации
по производственной практике

19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(код и наименование направления подготовки/ специальности)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(наименование профиля/специализации)

бакалавр (академический)

квалификация

Казань, 2017

УТВЕРЖДЕНО

на заседании кафедры ТПП

« 04 » 09 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой _____

О.А. Решетник

« 04 » 09 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

1.Н.Р. Залялиева, ведущий специалист Союз хлебопроизводителей РТ 
Ф.И.О., должность, организация, подпись

2.Г.Н. Амерханова, главный технолог АО «Казанский хлебозавод №3» 
Ф.И.О., должность, организация, подпись

СОСТАВИТЕЛЬ: _____

З.Ш.Мингалева, профессор каф. «Технология пищевых производств» 
Ф.И.О., должность, организация, подпись

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Разделы 1-6	ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-12	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2); способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3); готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8); готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11); способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).	Отчет по практике

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

Этап формирования компетенции	Индекс компетенции	Уровни освоения компетенции
-------------------------------	--------------------	-----------------------------

Разделы 1-6	ПК-2	Пороговый <i>Знает:</i> фрагментарные, не систематизированные знания в области современных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> определять приоритеты в сфере производства продуктов питания из растительного сырья, организовывать технологический процесс. <i>Владеет:</i> фрагментарное, бессистемное владение методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья
		Продвинутый <i>Знает:</i> в целом сформирована система знаний в области современных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> в целом сформировано умение определять приоритеты в сфере производства продукции питания из растительного сырья, организовывать технологический процесс <i>Владеет:</i> в целом владеет методиками разработки новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
		Превосходный <i>Знает:</i> сформирована система знаний области инновационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> сформировано умение определять приоритеты в сфере производства продукции питания из растительного сырья, организовывать технологический процесс <i>Владеет:</i> в полном объеме владеет методиками разработки новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Разделы 1-6	ПК-3	Пороговый <i>Знает:</i> фрагментарные, не систематизированные знания формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятиях; схемы теххимического и микробиологического контроля производства отдельных видов продукции; основных видов нормативных документов; <i>Умеет:</i> частично сформировано умение составлять схему контроля технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; <i>Владеет:</i> фрагментарные, бессистемное владение методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.

		Продвинутый <i>Знает:</i> в целом сформирована система знаний теоретических основ формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятиях; схем теххимического и микробиологического контроля производства отдельных видов продукции; основных видов нормативных документов; <i>Умеет:</i> в целом сформировано умение использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов <i>Владеет:</i> в целом владеет методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий. Превосходный <i>Знает:</i> сформирована система теоретических основ формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятиях; схем теххимического и микробиологического контроля производства отдельных видов продукции; основных видов нормативных документов; <i>Умеет:</i> сформировано умение использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов <i>Владеет:</i> в полном объеме владеет методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.
Разделы 1-6	ПК-8	Пороговый <i>Знает:</i> фрагментарные, не систематизированные знания в обеспечении качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; <i>Умеет:</i> частично сформировано умение обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; <i>Владеет:</i> фрагментарные, бессистемное владение навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
		Продвинутый <i>Знает:</i> в целом сформирована система знаний в обеспечении качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

		<i>Умеет:</i> в целом сформировано умение обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; <i>Владеет:</i> в целом владеет навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
		<i>Превосходный</i> <i>Знает:</i> сформирована система знаний в обеспечении качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; <i>Умеет:</i> сформировано умение обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; <i>Владеет:</i> в полном объеме навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
Разделы 1-6	ПК-11	<i>Пороговый</i> <i>Знает:</i> фрагментарные, не систематизированные знания в технологических режимах и принципах работы основного технологического оборудования <i>Умеет:</i> частично сформировано умение выполнять работы по основным рабочим профессиям (согласно профиля подготовки) <i>Владеет:</i> фрагментарное, бессистемное владение навыками выполнения основных технологических операций.
		<i>Продвинутый</i> <i>Знает:</i> в целом сформирована система знаний в технологических режимах и принципах работы основного технологического оборудования <i>Умеет:</i> сформировано умение выполнять работы по основным рабочим профессиям (согласно профиля подготовки) <i>Владеет:</i> в целом владеет навыками выполнения основных технологических операций.
		<i>Превосходный</i> <i>Знает:</i> сформирована система знаний в технологических режимах и принципах работы основного технологического оборудования <i>Умеет:</i> в целом сформировано умение выполнять работы по основным рабочим профессиям (согласно профиля подготовки) <i>Владеет:</i> в полном объеме владеет навыками выполнения основных технологических операций.
Разделы	ПК-12	<i>Пороговый</i>

1-6	Знает: фрагментарные, не систематизированные знания в правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Умеет: частично сформировано умение владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Владеет: фрагментарные, бессистемное владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
	Продвинутый Знает: в целом сформирована система знаний в правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Умеет: изучать и анализировать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Владеет: в целом владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
	Превосходный Знает: сформирована система знаний в правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Умеет: сформировано умение изучать и анализировать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Владеет: в полном объеме правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен превосходный уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-12
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-12
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-12

2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-12
---	-------	-------------------------------------	---

3. Задания и иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-12

3.1 Вопросы текущего контроля

1. Расположите в правильной последовательности этапы производства хлебобулочных изделий.

- а) хранение и транспортирование хлебобулочных изделий
- б) приготовление теста
- в) выпечка
- г) прием и хранение сырья; подготовка сырья
- д) разделка теста

2. Выберите из приведенного ниже сырья хлебопекарного производства то, которое необходимо просеивать при его подготовке к производству.

- а) солод ячменный
- б) мука пшеничная
- в) патока
- г) мука ржаная
- д) сахар-песок (при производстве сдобных изделий)

3. Расположите в правильной последовательности операции по приготовлению теста для батонов опарным способом.

- а) замес теста и брожение теста;
- б) дозирование компонентов рецептуры на замес теста;
- в) замес опары
- г) дозирование компонентов рецептуры на замес опары
- д) брожение опары

4. Выберите из приведенных ниже операций те, которые проводят при приготовлении теста из пшеничной муки безопарным способом.

- а) обминка теста
- б) дозирование сырья
- в) замес опары
- г) брожение теста
- д) замес теста

5. Расположите в правильной последовательности операции по разделке теста для батонов.

- а) предварительная расстойка тестовых заготовок
- б) деление теста на куски заданной массы
- в) формование (придание батонообразной формы)
- г) окончательная расстойка тестовых заготовок
- д) округление кусков теста

6. Выберите из приведенных ниже операций те, которые проводят при разделке теста для круглого подового хлеба.

- а) деление теста на куски заданной массы
- б) окончательная расстойка тестовых заготовок
- в) округление кусков теста
- г) предварительная расстойка тестовых заготовок
- д) формование

7. Выберите из приведенных ниже операций те, которые проводят при разделке теста для формового хлеба.

- а) укладывание в формы
- б) деление теста на куски заданной массы
- в) округление кусков теста
- г) формование
- д) окончательная расстойка тестовых заготовок

8. Выберите из приведенных ниже хлебобулочных изделий те, при производстве которых осуществляют операцию надрезки тестовых заготовок перед выпечкой.

- а) батон нарезной из муки высшего сорта
- б) хлеб ржаной простой формовой
- в) хлеб бородинский формовой
- г) батон с изюмом из муки высшего сорта
- д) баранки ванильные

9. Выберите из приведенных ниже хлебобулочных изделий те, при производстве которых осуществляют операцию предварительной расстойки тестовых заготовок.

- а) батон нарезной из муки высшего сорта
- б) хлеб ржаной простой формовой
- в) хлеб бородинский формовой
- г) батон с изюмом из муки высшего сорта
- д) баранки ванильные

10. Выберите из приведенных ниже хлебобулочных изделий те, при производстве которых не осуществляют операцию предварительной расстойки тестовых заготовок.

- а) батон нарезной из муки высшего сорта
- б) хлеб ржаной простой формовой
- в) хлеб бородинский формовой
- г) батон с изюмом из муки высшего сорта
- д) баранки ванильные

11. В соответствии с ГОСТ Р 51785-2001 к основному сырью хлебопекарного производства из приведенного ниже сырья относятся....

- а) мука пшеничная;
- б) сахар-песок;
- в) дрожжевое молоко;
- г) патока;
- д) химические разрыхлители.

12. В соответствии с ГОСТ Р 51785-2001 к дополнительному сырью хлебопекарного производства из приведенного ниже сырья относятся... .

- а) мука ржаная;
- б) зерновые продукты;
- в) патока;
- г) молоко сухое обезжиренное;

д) солод.

13. В соответствии с ГОСУ Р 52189-03 мука пшеничная хлебопекарная сорта экстра должна иметь зольность не более ... %.

- а) 0,45;
- б) 0,75;
- в) 0,55;
- г) 1,25;
- д) 0,60.

14. Число падения «ЧП» для муки пшеничной хлебопекарной типа М 45-23 в соответствии с ГОСУ Р 52189-03 должно быть не менее ... с.

- а) 185;
- б) 160;
- в) 130;
- г) 125;
- д) 100.

15. Основным показателем хлебопекарного достоинства ржаной муки является

- а) газообразующая способность;
- б) автолитическая активность;
- в) сила муки;
- г) цвет муки;
- д) способность к потемнению.

16. Величина общей жесткости питьевой воды, используемой для приготовления теста должна не превышать ... моль/м³.

- а) 7;
- б) 10;
- в) 13;
- г) 12;
- д) 50.

17. Концентрация дрожжей в 1 л суспензии дрожжевого молока поступающего на хлебопекарные предприятия должна быть не менее г в пересчете на дрожжи влажностью 75%.

- а) 400;
- б) 410;
- в) 430;
- г) 420;
- д) 450.

18. Полуфабрикатом хлебопекарного производства являютсядрожжи.

- а) прессованные хлебопекарные;
- б) жидкие заквасочные;
- в) инстант;
- г) сушеные;
- д) сушеные активные .

19. В качестве заменителей сахара в хлебопекарном производстве используют

- а) ксилит;
- б) сахар-песок;

- в) сукралозу;
- г) кристаллозу;
- д) дрожжи сушеные активные.

20. При поступлении и использовании натуральной молочной сыворотки в хлебопекарном производстве необходимо контролировать

- а) содержание белка;
- б) влажность;
- в) содержание сухих веществ;
- г) кислотность;
- д) кислотность и температуру.

21. На хлебопекарные предприятия сырье поступает партиями. Под партией понимают определенное количество сырья одного вида и сорта, ... , предназначенного к одновременной сдаче-приемке по одной накладной.

- а) одной даты выработки;
- б) одного завода;
- в) одного месяца выработки;
- г) одного года выработки;
- д) одного часа выработки.

22. При доставке сырья в автоцистернах (мука, жидкий жир, дрожжевое молоко) или машинах (соль) проводят проверку массы сырья путем взвешивания автоцистерн или машин

- а) на платформенных весах;
- б) на автомобильных весах с сырьем и без него;
- в) на весах;
- г) на технических весах;
- д) на автомобильных весах.

23. При приемке сырья в таре (мешках, ящиках, бочках) взвешивание может быть проведено на автомобильных весах или на платформенных весах. Допускается приемка сырья, доставляемого в стандартной таре по

- а) массе отдельных упаковок;
- б) единице упаковки;
- в) номинальной массе единицы упаковки (мешок, бочка и др.) с выборочной проверкой массы отдельных упаковок;
- г) выборочной проверке массы отдельных упаковок;
- д) номинальной массе единицы упаковки (мешок, бочка и др.).

24. При созревании пшеничная мука становится светлее в результате

- а) окисления каратиноидных и ксантофилловых пигментов кислородом воздуха и пероксидными соединениями, образуемыми липоксигеназой из ненасыщенных жирных кислот;
- б) окисления каратиноидных и ксантофилловых пигментов кислородом воздуха;
- в) окисления каратиноидных и ксантофилловых пигментов пероксидными соединениями, образуемыми липоксигеназой из ненасыщенных жирных кислот;
- г) окисления;
- д) окисления каратиноидных пигментов муки.

25. К вредителям хлебных запасов относят

- а) насекомых (жуков, бабочек);

- б) клещей;
- в) грызунов;
- г) насекомых (жуков, бабочек), клещей, грызунов;
- д) клещей, грызунов.

26. На мукопросеивательных линиях (в основном, при бестарном хранении и транспортировании муки) устанавливают магниты типа «Магнико», имеющие грузоподъемность не менее ... кг на 1 кг собственной массы магнита.

- а) 10;
- б) 11;
- в) 8;
- г) 6;
- д) 5.

27. Хлебопекарные предприятия используют с целью уменьшения распространения патогенных микроорганизмов наряду с профилактическими мерами, активные меры :

- а) дезинфекция;
- б) дератизация;
- в) дезинсекция;
- г) дезинсекция, дезинфекция;
- д) дезинфекция, дератизация, дезинсекция.

28. Дрожжи ..., поступающие на хлебопекарные предприятия, необходимо активировать.

- а) прессованные с подъемной силой 70 минут;
- б) сушеные;
- в) инстант;
- г) сушеные активные;
- д) прессованные.

29. Соль обычно используют в виде раствора 25-26% концентрации плотностью примерно ... г/см³. Такой раствор лучше распределяется в тесте.

- а) 1,2;
- б) 1,3;
- в) 1,0;
- г) 1,5;
- д) 1,4.

30. Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно ошпаренные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в

- а) трехсекционной ванне путем замачивания в воде;
- б) четырехсекционной ванне путем замачивания в воде;
- в) четырехсекционной ванне путем замачивания в воде, обработки любым разрешенным моющим средством;
- г) четырехсекционной ванне путем замачивания в воде, обработки любым разрешенным моющим средством, дезинфекцией любым разрешенным дезсредством;
- д) четырехсекционной ванне путем замачивания в воде, обработки любым разрешенным моющим средством, дезинфекцией любым разрешенным дезсредством и ополаскиванием горячей водой (проточной) при температуре не ниже 50° С.

31. Процессы, протекающие при замесе теста, вызываются ферментами

муки.

- а) физико-механические;
- б) коллоидные;
- в) биохимические;
- г) физические;
- д) механические.

32. Поврежденные зерна крахмала связывают при замесе теста ... % воды.

- а) 40;
- б) 44;
- в) 200;
- г) 250;
- д) 300.

33. Клейковину при замесе теста из пшеничной муки образуют ... :

- а) крахмал;
- б) глиадиновая и глютелиновая фракции белков;
- в) высокомолекулярные пентозаны;
- г) глиадиновая фракция белков;
- д) глютелиновая фракция белков.

34. Крахмал муки входит в ... фазу пшеничного и ржаного теста.

- а) твердую;
- б) жидкую;
- в) газообразную;
- г) первую;
- д) вторую.

35. Спиртовое брожение будет протекать более интенсивно при температуре пшеничного теста

- а) 29 °С;
- б) 32 °С;
- в) 35 °С;
- г) 25 °С;
- д) 20 °С.

36. Технологическая схема приготовления теста для зернового хлеба (из целого зерна) включает следующие этапы: очистка и шелушение зерна, замачивание зерна, ... , приготовление теста.

- а) диспергирование зерна;
- б) измельчение зерна;
- в) размол зерна;
- г) сушка зерна;
- д) приготовление опары.

37. Пропионовокислая закваска разработана с целью получения наиболее эффективного биологического средства предотвращения картофельной болезни хлеба и плесневения. Основу пропионовокислой закваски составляют

- а) пропионовокислые бактерии штамм ВКМ-103;
- б) бактерии;
- в) штамм ВКМ-103;
- г) дрожжи;

д) бактерии и дрожжи.

38. Разводочный цикл приготовления густой закваски можно осуществить следующими способами:

- 1) с применением закваски прежнего приготовления и прессованных дрожжей;
- 2) с применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий;
- 3) с применением ...
 - а) сухого лактобактерина;
 - б) молочнокислых бактерий;
 - в) чистых культур дрожжей;
 - г) лактобактерина;
 - д) прессованных дрожжей.

39. Органические кислоты, образующиеся при брожении ржаного теста, участвуют в формировании вкуса и аромата хлеба. Особенное значение в формировании приятного вкуса и аромата имеет ... кислота.

- а) молочная;
- б) янтарная;
- в) уксусная;
- г) яблочная;
- д) щавелевая.

40. Скорость кислотонакопления в ржанных заквасках будет выше при какой температуре ...

- а) 25 °С;
- б) 30 °С;
- в) 40 °С;
- г) 15 °С;
- д) 20 °С.

41. Разделка теста при производстве формового хлеба на комплексно механизированной линии обязательно включает и...

- а) деление теста на куски заданной массы;
- б) округление кусков теста;
- в) формование тестовых заготовок;
- г) окончательную расстойку тестовых заготовок;
- д) предварительную расстойку.

42. При производстве штучного хлеба допустимое отклонение в массе кусков теста при делении составляет: ... %.

- а) 2,0;
- б) 2,5;
- в) 3,0;
- г) 3,5;
- д) 1,5.

43. Разделка теста для подовых видов хлеба на комплексно механизированной линии включает следующие операции:...

- а) деление теста на куски заданной массы;
- б) округление кусков теста;
- в) предварительная расстойка тестовых заготовок;
- г) окончательное формование;

д) окончательная расстойка тестовых заготовок.

44. На массу куска теста, выходящего из тестоделительной машины влияют:

- а) плотность теста;
- б) влажность теста;
- в) степень разрыхления;
- г) уровень теста в воронке делителя;
- д) все перечисленные факторы.

45. При производстве пшеничных сортов хлебобулочных изделий не целесообразно использовать тестоделитель с... .

- а) поршневым нагнетанием теста;
- б) лопастным нагнетанием теста;
- в) валковым нагнетанием теста;
- г) со шнековым нагнетанием теста;
- д) с комбинированным нагнетанием.

46. Операция округления кусков теста производится с целью...

- а) придания куску теста округлой формы;
- б) приведения тестовой заготовки в оптимальное состояние для последующего формования;
- в) получения однородной гладкой оболочки;
- г) восстановления нарушенной структуры теста и обеспечение разрыхление тестовой заготовки;
- д) создания однородной структуры теста.

47. На хлебозаводах предварительную расстойку тестовых заготовок целесообразно предусмотреть при производстве

- а) формового хлеба;
- б) подового хлеба;
- в) булочных изделий;
- г) сдобных изделий;
- д) всех видов изделий.

48. Реологические свойства тестовых заготовок при предварительной расстойке улучшаются в результате

- а) спиртового брожения;
- б) пептизации белков;
- в) набухания белков;
- г) релаксации;
- д) тиксотропии.

49. Недостаточная расстойка тестовых заготовок приводит к ...

- а) пониженному объему изделий;
- б) расплывчатой форме подовых изделий;
- в) шаровидной форме подовых изделий и выплывам с боков;
- г) плоской верхней корке формовых изделий;
- д) выпуклой корке формовых изделий с подрывами, трещинами или выплывами.

50. Для проведения окончательной расстойки тестовых заготовок для массовых видов хлебобулочных изделий наиболее предпочтительными параметрами являются....

- а) температура 30-40° С;

- б) температура 35-40° С;
- в) относительная влажность воздуха 70-80%;
- г) относительная влажность воздуха 75-85%.
- д) температура 25-30° С.

51. Выберите из приведенных ниже данных, какая температура должна быть в зоне увлажнения пекарной камеры:

- а) 120-160 °С
- б) 270-280 °С
- в) 180-220 °С
- г) 100-120 °С
- д) 80-90 °С

52. Какие изменения происходят с тестовой заготовкой в процессе выпечки?

- а) прогрев;
- б) образование корки и мякиша;
- в) формирование вкуса и аромата;
- г) увеличение объема и уменьшение массы;
- д) все перечисленные

53. Биохимические процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...

- а) прогрев;
- б) образование корки и мякиша;
- в) формирование вкуса и аромата;
- г) увеличение объема;
- д) уменьшение массы.

54. Коллоидные процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...

- а) прогрев;
- б) образование корки и мякиша;
- в) формирование вкуса и аромата;
- г) увеличение объема;
- д) уменьшение массы.

55. Микробиологические процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...

- а) прогрев;
- б) образование корки и мякиша;
- в) формирование вкуса и аромата;
- г) увеличение объема;
- д) уменьшение массы.

56. Теплофизические процессы, протекающие при выпечке в тестовой заготовке, вызывают...

- а) прогрев;
- б) образование корки и мякиша;
- в) формирование вкуса и аромата;
- г) увеличение объема;
- д) уменьшение массы.

57. К факторам, ускоряющим прогревание тестовых заготовок во время выпечки, относятся...

- а) высокая влажность теста;
- б) низкая влажность теста;
- в) высокая пористость теста;
- г) низкая пористость теста;
- д) большая масса и толщина тестовых заготовок.

58. Увеличению объема тестовых заготовок при выпечке способствуют...

- а) спиртовое брожение;
- б) образование этилового спирта и диоксида углерода;
- в) переход спирта в парообразное состояние;
- г) тепловое расширение паров спирта и газов в тестовой заготовке;
- д) все перечисленные процессы.

59. Мякиш хлебобулочных изделий после выпечки имеет температуру...

- а) 94-96° C;
- б) 96-97° C;
- в) 98-100° C;
- г) 100-110° C;
- д) 110-140° C.

60. Образование мякиша хлебобулочных изделий происходит в результате ...

- а) обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки;
- б) гидролиза крахмала;
- в) клейстеризации крахмала;
- г) гидролиза белков;
- д) денатурации белков.

61. Образование корки хлебобулочных изделий начинается при температуре...

- а) 90-97° C;
- б) 100-105° C;
- в) 110-112° C;
- г) 120-140° C;
- д) 160-180° C.

62. Образование корки хлебобулочных изделий происходит в результате...

- а) прогрева тестовой заготовки;
- б) обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки;
- в) гидролиза крахмала;
- г) клейстеризации крахмала;
- д) денатурации белков.

63. Специфическая окраска корки хлебобулочных изделий в большей степени зависит от...

- а) содержания восстанавливающих сахаров в тестовой заготовке;
- б) содержания продуктов распада белков в тестовой заготовке;
- в) продолжительности выпечки;
- г) температуры в пекарной камере;
- д) увлажнения в пекарной камере.

64. Чрезмерно интенсивное протекание биохимических процессов приводит к...

- а) повышенной распылчатости тестовых заготовок;
- б) хлебу малого объема с малоразвитой толстостенной пористостью;
- в) бледной корке;
- г) корке интенсивно окрашенной;
- д) мякишу липкому заминающемуся.

65. Фпек - это...

- а) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды;
- б) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет улетучивания некоторых продуктов брожения;
- в) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- г) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке;
- д) уменьшение массы тестовой заготовки.

66. Величина упека, в зависимости от массы хлебобулочных изделий, будет самой большой у ...

- а) хлеба подового 1 кг;
- б) хлеба подового 0.7 кг;
- в) булки круглой 0.5 кг;
- г) булки круглой 0.2 кг;
- д) булки круглой 0.05 кг.

67. Величина упека, в зависимости от формы хлебобулочных изделий, будет самой маленькой у...

- а) хлеба ржаного формового;
- б) хлеба пшеничного подового;
- в) батона нарезного 0,5 кг.;
- г) булки круглой 0.2 кг;
- д) булочки столичной 0,05 кг.

68. Формирование корки и мякиша хлебобулочных изделий начинается в...

- а) зоне увлажнения;
- б) зоне высокой температуры;
- в) зоне пониженной температуры;
- г) в начале выпечки;
- д) в конце выпечки.

69. Для хлебобулочных изделий с малой продолжительностью созревания теста необходимо...

- а) увеличить температуру в пекарной камере;
- б) уменьшить температуру в пекарной камере;
- в) применить увлажнение пекарной камеры;
- г) увеличить продолжительность выпечки;
- д) уменьшить продолжительность выпечки.

70. Объективным показателем готовности хлебобулочных изделий после выпечки является...

- а) цвет корки;
- б) состояние мякиша;
- в) температура мякиша;
- г) относительная масса выпеченного изделия;

д) форма выпеченного изделия.

71. Какими показателями характеризуется качество клейковины?

- а) эластичностью, упругостью;
- б) цветом, эластичностью, составом, упругостью;
- в) цветом, растяжимостью, упругостью
- г) цветом, эластичностью, растяжимостью, упругостью

72. С какой концентрацией готовят раствор соли?

- а) 23-26%
- б) 15-18%
- в) 30-35%
- г) 4-10%

73. С какой концентрацией готовят раствор сахара?

- а) 50-62%
- б) 65-70%
- в) 24-26%
- г) 30-35%

74. Какие виды замеса теста Вы знаете?

- а) обычный, интенсивный
- б) периодический, непрерывный, обычный, ускоренный
- в) периодический, общий, нормальный, интенсивный

75. Какие способы разрыхления теста применяют при производстве мучных изделий

- а) биологический, механический, химический
- б) активный, химический, механический
- в) интенсивный, механический, биологический

76. Сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на основное и дополнительное. Какое из ниже перечисленного сырья относится к основному?

- а) вода
- б) дрожжи
- в) мука
- г) соль
- д) сахар
- е) молочные продукты
- ё) яичные продукты
- ж) жиры и масла

77. Мука, поступающая на хлебопекарное предприятие, должна сопровождаться специальным удостоверением. Какую информацию должно содержать это удостоверение для пшеничной муки?

- а) сорт
- б) влажность
- в) крупность помола
- г) зольность
- д) количество и качество клейковины
- е) количество металломагнитных примесей
- ё) автолитическую активность

78. При поступлении на предприятие все сырье подвергается входному контролю.

Что включает входной контроль муки?

- а) проверку соответствия тары
- б) проверку соответствия упаковки и маркировки
- в) составление среднего образца
- г) определение органолептических показателей (запах, вкус, цвет, наличие примесей и др.)
- д) определение физико-химических показателей (влажность, кислотность, минеральные примеси, хлебопекарные свойства муки, количество и качество клейковины для пшеничной муки, автолитическая активность – для ржаной).

79. В зависимости от упруго-пластичных свойств, клейковина классифицируется на следующие группы: 3 гр. - неудовлетворительная крепкая, 2 гр. - удовлетворительная крепкая, 1 гр. - хорошая, 2 гр. - удовлетворительная слабая, 3 гр. - неудовлетворительная слабая. Какие из ниже перечисленных показаний прибора ИДК соответствуют клейковине 1 гр. - хорошего качества для хлебопекарной муки в/с, 1 с, 2 с?

- а) 50-80 ед. прибора
- б) 75-80 ед. прибора
- в) 55-75 ед. прибора
- г) 40-50 ед. прибора

80. Контроль качества прессованных дрожжей проводится по органолептическим и физико-химическим показателям. Какие из перечисленных показателей качества относятся к физико-химическим?

- а) цвет, вкус, запах
- б) консистенция
- в) стойкость дрожжей
- г) мальтазная активность
- д) влажность
- е) кислотность
- ё) подъемная сила

81. При проведении анализа муки из объединенной пробы выделяют среднюю пробу определенной массы, которую используют для определения показателей качества всей партии. Какова должна быть масса средней пробы?

- а) масса пробы менее 2,0 кг
- б) масса пробы более 2,0 кг
- в) масса пробы 2,0 кг

82. Для получения полуфабрикатов и готовых изделий хорошего качества на предприятиях осуществляется контроль технологического процесса. Что он в себя включает?

- а) проверку выполнения рецептур
- б) проверку качества полуфабрикатов
- в) проверку выполнения параметров технологического режима
- г) проверку режимов при упаковке продукции
- д) проверку минутного расхода основного и дополнительного сырья

83. Определение влажности полуфабрикатов проводят методом высушивания на приборе ПИВИ. При какой из перечисленных температур осуществляется высушивание на данном приборе?

- а) при температуре 105 °С до постоянной массы

- б) при температуре 155 °С в течение 15 минут
- в) при температуре 160 °С в течение 3-10 минут

84. На хлебозаводах проводится контроль параметров технологического режима. В чем он заключается?

- а) определение начальной температуры
- б) определение конечной кислотности
- в) контроль за продолжительностью брожения полуфабриката
- г) контроль за массой тестовых заготовок
- д) контроль за продолжительностью расстойки
- е) контроль за продолжительностью выпечки
- ё) определение температуры пекарной камеры
- ж) определение ритма замеса полуфабриката

85. При необходимости определяют накопление спирта в полуфабрикатах. О чем можно судить по этому показателю?

- а) активности дрожжей
- б) затратах сухого вещества на брожение
- в) об активности ферментов муки

86. Контроль готовности выпеченного хлеба можно определять по температуре мякиша в момент выхода его из печи. Какова температура пропеченного мякиша хлеба из пшеничной муки?

- а) температура 95 °С
- б) температура 97 °С
- в) температура 95-97 °С
- г) температура 96-98 °С
- д) температура 95-96 °С

87. Какой из ниже перечисленных показателей не определяют в пшеничной муке:

- а) зольность
- б) щелочность
- в) белизну
- г) качество клейковины

88. Какой показатель качества хлеба не входит в органолептическую оценку?

- а) эластичность мякиша
- б) толщина стенок пор
- в) кислотность
- г) цвет корки

89. Подставьте недостающий член в формулу определения влажности хлеба

$$W = \frac{M_0 - M_1}{\quad \quad \quad}$$

90. Прибор для определения пористости носит имя

- а) Чижовой
- б) Журавлева
- в) Фролова

91. Показатель намокаемости определяется при анализе:

- а) хлеба
- б) карамели

- в) макаронных изделий
- г) печенья

92. Исключите физико-химический показатель, не определяемый в хлебе по ГОСТ

- а) кислотность
- б) пористость
- в) влажность
- г) объемный выход

93. Выделите виды сырья, относящиеся к основному в хлебопекарном производстве

- а) соль
- б) дрожжи
- в) сахар
- г) жир

94. Исключите положение, не характеризующее хлебопекарные свойства ржаной муки

- а) повышенное содержание пентозанов
- б) повышенное содержание белков
- в) способность белков к интенсивному набуханию

95. Сколько жира добавляют в улучшенные хлебобулочные изделия?

- а) 1...2 %
- б) 2...5%
- в) 10...15%
- г) 20...30%

96. Чему равен рН созревшего ржаного теста?

- а) 3,8...4,5
- б) 4,5...5,6
- в) 6,0...6,5
- г) 7,2...7,8

97. Сколько длится разводочный цикл приготовления закваски?

- а) 4-6 часов
- б) сутки
- в) 3 суток
- г) около года

98. Сколько длится обминка теста?

- а) 1,5 часа
- б) 20 минут
- в) 1,5-2,0 минуты

99. Температура поверхности хлеба к концу выпечки достигает:

- а) 93-98° С
- б) 140-180° С
- в) 220-250° С

100. Зольность муки в/с, 1с, 2с.

- а) 0,58, 0,75, 1,55
- б) 0,55, 0,75, 1,25

г) 0,50, 1,10, 1,25

д) 0,55, 1,0, 1,75

101. Содержание клейковины в муке в/с, 1с, 2с

а) 28%, 30%, 25%

б) 30%, 28%, 25%

в) 32%, 30%, 25%

г) 30%, 32%, 25%

102. Зольность муки из ржи: сеяной, обдирной

а) 0,75%, 1,45%

б) 0,55%, 1,25%

в) 0,70%, 1,20%

г) 0,55%, 0,75%

103. Ассортимент дрожжей, применяемых в хлебопечении

а) прессованные, сушеные

б) прессованные, сушеные, жидкие

г) прессованные, сушеные, жидкие, дрожжевое молоко

д) прессованные, сушеные, дрожжевое молоко

104. Какую муку вырабатывают из ржи?

а) сеяная

б) сеяная, обдирная

в) сеяная, обдирная, обойная

д) обойная

105. Какие виды солода используют в хлебопекарном производстве?

а) ржаной ферментированный и неферментированный, ячменный пивоваренный, экстракты солодовые и ячменно- солодовые

б) ржаной ферментированный и неферментированный

в) ржаной ферментированный

г) ржаной неферментированный

106. Какую основную цель преследует этап созревания муки

а) увеличение влажности муки

б) увеличение количества клейковины

в) укрепление клейковины

г) снижение кислотности муки

107. Почему ржаное тесто готовят с более высокой кислотностью, чем пшеничное:

а) для получения приятного вкуса

б) для получения хлеба с хорошей пористостью

в) для инактивации α - амилазы

г) для инактивации β - амилазы

108. Какие факторы влияют на длительность созревания пшеничной муки?

а) сорт муки, температура

б) температура, влажность

в) температура, влажность, условия хранения

г) сорт муки, влажность, температура, условия хранения

109. Физико-химические показатели хлеба:

- а) влажность мякиша, кислотность мякиша
- б) влажность мякиша, кислотность мякиша, пористость мякиша
- в) влажность мякиша, пористость мякиша
- г) влажность мякиша

110. Чем обусловлена кислотность муки?

- а) присутствием белков, имеющих кислую реакцию
- б) наличием свободных жирных кислот
- в) наличием белков, имеющих кислую реакцию, наличием свободных жирных кислот, соединений фосфорной кислоты
- г) наличием соединений фосфорной кислоты
- в) глюкозная высокоосахаренная патока;
- г) низкоосахаренная патока и инвертный сироп.

3.1 Вопросы к зачету по производственной практике

1. Характеристика предприятия;
2. Структура управления предприятием;
3. Виды сырья, средства его транспортировки, правила приемки, требования к качеству;
4. Сопроводительная документация по приемке сырья;
5. Подготовка сырья к производству;
6. Способ дозирования подготовленного сырья;
7. Способ приготовления основного полуфабриката;
8. Последовательность технологических стадий и операций;
9. Способ транспортирования полуфабрикатов;
10. Завертка, фасовка, упаковка готовой продукции, упаковочные материалы;
11. Способ укладки готовой продукции (стеллажи, контейнеры и др.);
12. Способ транспортирования и условия хранения готовой продукции;
13. Нормативная и техническая документация на вырабатываемую продукцию;
14. Основные формы производственного учета, применяемые на предприятии;
15. Порядок ведения технологических журналов учета сырья и готовой продукции;
16. Схемы производственного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов и качества готовой продукции;
17. Лабораторная документация и оформление документов, подтверждающих качество продукции. Анализ качества продукции, вырабатываемой на предприятии;
18. Причины брака продукции и меры по его предупреждению;
19. Основные принципы метрологии, стандартизации и сертификации
20. Задачи метрологической службы на предприятии;
21. Роль стандартизации в современной технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в обеспечении всестороннего анализа сырья и готовой продукции;
22. Мероприятия по сертификации продукции;
23. Организация техники безопасности и промсанитарии на предприятии;
24. Мероприятия по технике безопасности и охране труда.

4. Процедура оценивания сформированности компетенций

4.1 Критерии оценки для уровня освоения материалов практики:

- документы должны быть оформлены и подписаны руководителями практики от института и предприятия;

- отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по производственной практике. В отчете не должны быть представлены сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия;

В качестве приложения могут быть представлены выписки из нормативной и технической документации и др.

Отчет допускается к защите и зачету, если в основном соблюдены все требования по оформлению и содержанию.

Отчет направляется к доработке, если имеются существенные отклонения от требований.

4.2. Критерии оценки для зачета:

- оценка «отлично» выставляется, если студент дал развернутые и обоснованные ответы на все вопросы. Отчет по практике выполнен в полном объеме с соблюдением всех требований.

- оценка «хорошо» выставляется, если студент дал правильные, но не развернутые ответы на все вопросы. Имеются незначительные отклонения от требований, предъявляемых к оформлению и содержанию отчета.

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент дал правильные, но не развернутые ответы на 70 % вопросов. Имеются незначительные отклонения от требований, предъявляемых к отчетам.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент дал правильные, но не развернутые ответы менее, чем на 70 % вопросов. Имеются значительные отклонения от требований, предъявляемых к отчетам.