

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2026 10:59:43
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912364e0778f8448452bfdb607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ТЕХНАЛОГИЯ НАПИТКОВ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

| Компетенция ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | |
|--|--|---|
| ПК-1.1 Знает | ПК-1.2 Умеет | ПК-1.3 Владеет |
| Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции | Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции | Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |

1.1. Вопросы к текущему контролю

1. Классификация мучных и кондитерских изделий.
2. Характеристика основного сырья: мука (сорта, свойства, клейковина).
3. Дополнительное сырьё: сахар, жиры, яйца, молочные продукты, разрыхлители.
4. Роль воды в тесте. Температурный режим замеса.
5. Технология дрожжевого теста (опарный и безопарный способы).
6. Приготовление слоёного теста и изделий из него.
7. Песочное тесто: свойства, рецептура, выпечка.
8. Заварное тесто: особенности варки и выпечки.
9. Бисквитное тесто: способы сбивания, температурный режим.
10. Пряничное тесто и его разновидности.
11. Белково-воздушное тесто (меренга).
12. Технология приготовления кремов (заварной, масляный, белковый).
13. Отделочные полуфабрикаты: помада, глазурь, карамель.
14. Дефекты мучных и кондитерских изделий: причины и устранение.
15. Органолептическая оценка качества готовых изделий.
16. Физико-химические показатели качества (кислотность, влажность, щёлочность).
17. Режимы выпечки для разных видов теста.
18. Оборудование: печи, тестомесильные машины, взбивальные машины.
19. Санитарные требования при производстве кондитерских изделий.
20. Сроки и условия хранения готовых изделий.
21. Расчёт расхода сырья на заданное количество изделий.
22. Определение выхода готовых изделий.
23. Потери при замесе, разделке, выпечке.
24. Технологические карты: назначение и содержание.
25. Особенности приготовления безглютеновых мучных изделий.
26. Использование пищевых добавок и улучшителей муки.
27. Производство тортов и пирожных: сборка, выравнивание, декор.
28. Технология восточных сладостей.

29. Производство печенья, вафель, пряников.
30. Современные тенденции в кондитерском деле.

1.2. Темы рефератов

1. Эволюция технологии мучных кондитерских изделий.
2. Сравнительная характеристика разных видов муки (пшеничная, ржаная, цельнозерновая).
3. Роль клейковины в формировании структуры теста.
4. Современные разрыхлители и их влияние на качество изделий.
5. Технология слоёного теста: классический и ускоренный способы.
6. Дефекты бисквитного теста и методы их устранения.
7. Заварное тесто: физико-химические процессы при варке и выпечке.
8. Приготовление песочного теста в промышленных условиях.
9. Классификация и технология кремов.
10. Использование желирующих веществ в кондитерском производстве.
11. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.
12. Физико-химические методы контроля качества.
13. Хранение мучных и кондитерских изделий: изменения свойств.
14. Санитарно-микробиологические требования на кондитерском производстве.
15. Технология производства пряников (заварной и сырцовый способы).
16. Производство вафельных листов и вафельных тортов.
17. Безглютеновые мучные изделия: проблемы и решения.
18. Использование улучшителей муки в кондитерском деле.
19. Технология изготовления глазури (шоколадной, сахарной, зеркальной).
20. Производство пирожных «Картошка», «Эклер», «Наполеон».
21. Автоматизация процессов замеса и дозирования.
22. Современное пекарское оборудование: ротационные, подовые печи.
23. Энергосберегающие технологии выпечки.
24. Разработка новой рецептуры мучного изделия с пониженным содержанием сахара.
25. Особенности технологии кондитерских изделий для детского питания.
26. Использование растительных жиров в кондитерском производстве.
27. Технология приготовления безе (меренги).
28. Влияние температуры ингредиентов на качество теста.
29. Производство рулетов и роль-кейков.
30. Упаковка и маркировка мучных кондитерских изделий.

1.3. Тестовые задания

1. **Какой вид теста НЕ требует разрыхлителя при правильной технологии?**
 1. Бисквитное
 2. Дрожжевое
 3. Песочное
 4. Безопарное
2. **Формула расхода муки на заданное количество изделий при известной рецептуре:**
 1. Масса изделий × количество муки по рецептуре
 2. $(\text{Масса изделий} \times \% \text{ муки}) / 100$
 3. $(\text{Масса изделий} \times 100) / \text{выход}$
 4. $\text{Масса изделий} / \% \text{ муки}$
3. **Какие факторы влияют на подъём дрожжевого теста? (несколько вариантов)**
 1. Температура теста

2. Качество муки
3. Количество соли
4. Цвет формы для выпечки
4. **Причина оседания бисквита после выпечки:**
 1. Слишком долгая выпечка
 2. Недостаточное взбивание яиц с сахаром
 3. Избыток муки
 4. Очень горячая форма
5. **Какие изделия готовят из заварного теста?**
 1. Эклеры, профитроли
 2. Коржи для «Наполеона»
 3. Песочное печенье
 4. Пряники
6. **Что такое клейковина?**
 1. Белковый комплекс муки, образующий каркас теста
 2. Жир, добавляемый для эластичности
 3. Вид сахара
 4. Разрыхлитель
7. **Какой крем наиболее скоропортящийся?**
 1. Масляный
 2. Заварной
 3. Белковый
 4. Сливочный
8. **Дополнить:** Процесс выдерживания теста в холоде для улучшения пластичности называется _____.
- 9.
10. **Дополнить:** Отношение массы готового изделия к массе сырья (в %) – это _____.
- 11.
12. **Дополнить:** Снижение массы теста при выпечке называется _____.
- 13.
14. **Дополнить:** Метод определения качества муки путём отмывания клейковины – _____.
15. **Дополнить:** Смесь муки, воды, соли и дрожжей без сахара и жира – это _____.

16. Установите соответствие между дефектом и его причиной:

| № | Дефект | № | Причина |
|---|--------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Бисквит плотный, низкий | А | Избыток разрыхлителя |
| 2 | Песочное тесто крошится | Б | Недостаток жира |
| 3 | Заварные изделия опадают | В | Недостаточное взбивание яиц |
| 4 | Пряники твёрдые | Г | Перегрев теста при варке |

14. Установите соответствие между видом теста и способом разрыхления:

| № | Вид теста | № | Способ разрыхления |
|---|------------|---|-------------------------|
| 1 | Дрожжевое | А | Механический (сбивание) |
| 2 | Бисквитное | Б | Биологический (дрожжи) |
| 3 | Заварное | В | Паровой |
| 4 | Песочное | Г | Жировой (слоение) |

15. Последовательность операций при приготовлении бисквита (основной способ):

1. Взбивание яиц с сахаром
2. Добавление муки
3. Замес теста
4. Выпечка
5. Охлаждение

16. Последовательность при производстве заварного теста:

1. Вскипятить воду с маслом и солью
2. Заварить муку
3. Охладить до 60–70°C
4. Постепенно добавить яйца
5. Отсадить на лист и выпечь

17. Дополнить: Для приготовления 5 кг бисквитного теста по рецептуре требуется 2 кг муки. Выход готового бисквита – 90%. Масса готового изделия составит _____ кг.

18. Дополнить: Процент потерь муки при просеивании обычно составляет _____ %.

19. Дополнить: Температура выпечки слоёного теста – _____ °C.

20. Дополнить: Главная цель технологического процесса – получение изделий заданного качества при минимальных _____ и потерях.

1.4. Практические задания

Задача 1.

Рассчитайте необходимое количество муки (влажностью 14,5%) для замеса 30 кг дрожжевого теста влажностью 38%, если базовое содержание муки в рецептуре – 10 кг на 15 кг теста. Определите расход воды.

Задача 2.

При выпечке 200 эклеров массой теста 50 г каждый после выпечки масса изделия составила 40 г. Определите упёк в % и фактический выход.

Задача 3.

Оцените качество бисквита по органолептическим показателям: цвет – бледный, пористость – неравномерная, крупные поры, мякиш влажный. Назовите возможные причины и предложите меры устранения.

Задача 4.

Разработайте технологическую схему приготовления песочного теста для корзиночек. Укажите параметры замеса, выдержки, выпечки.

Задача 5.

Проведите расчёт сырья для 500 шт. пирожных «Корзиночка» с кремом по рецептуре (масса одного – 50 г). Потери на разделку – 2%, упёк – 8%, отделка – 5%. Определите общий расход сырья.

Задача 6.

При производстве пряников кислотность теста составила 2,5°, а норма – 1,5°. Что это означает? Каковы возможные причины и последствия?

Задача 7

Рассчитайте количество яиц (штук) для приготовления 8 кг бисквитного теста, если на 1 кг теста требуется 5 яиц массой 50 г. Определите замену яиц яичным порошком (1 кг порошка = 28 яиц).

Задача 8.

Сравните два способа приготовления слоёного теста – классический и ускоренный. Укажите преимущества и недостатки, влияние на качество.

Задача 9.

Составьте технологическую карту на изделие «Торт «Прага» (бисквитный, с масляным кремом, глазированный). Укажите сырьё, технологию, органолептические показатели.

Задача 10.

В кондитерском цехе при выпечке заварных профитролей изделия получились плоскими, без полости внутри. Назовите вероятные причины и способы исправления.

Задача 11.

Определите влажность песочного полуфабриката, если навеска до высушивания – 5 г, после – 4,2 г. Соответствует ли норма ($\leq 12\%$)?

Задача 12.

Разработайте мероприятия по снижению технологических потерь при производстве мучных кондитерских изделий (не менее 5 пунктов).

Задача 13.

Рассчитайте себестоимость одной порции бисквитного пирожного (масса 80 г), если стоимость сырья на 1 кг теста – 150 руб., выход из 1 кг теста – 0,85 кг готовых изделий.

Задача 14.

Предложите рецептуру и технологию приготовления безглютенового печенья на основе рисовой муки и крахмала.

Задача 15.

Оцените эффективность замены сливочного масла маргарином в песочном тесте с точки зрения качества, себестоимости и срока хранения.

Задача 16.

Рассчитайте потребность в муке (мешки по 50 кг) для производства 2000 шт. булочек массой 80 г при выходе 85%.

Задача 17.

Проведите органолептическую оценку трёх образцов пряников (по 5-балльной шкале: внешний вид, цвет, запах, вкус, текстура). Сделайте заключение.

Задача 18.

Определите оптимальную температуру и время выпечки для бисквитного полуфабриката в форме диаметром 24 см (масса теста 800 г). Обоснуйте.

Задача 19.

Разработайте план санитарной обработки кондитерского цеха после производства кремовых изделий.

Задача 20.

Сравните два вида муки (высший и первый сорт) для приготовления слоёного теста. Какой предпочтительнее и почему?

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

| Вид контроля | Наименование работы | Наименование оценочных средств | Шкала оценивания |
|------------------|--|---|---|
| Текущий контроль | Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу. | Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов | отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно |

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

| Шкала оценивания | Характеристика оценивания |
|---------------------|--|
| отлично | оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. |
| хорошо | оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе. |
| удовлетворительно | оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа. |
| неудовлетворительно | оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа. |

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

| Шкала оценивания | Показатели | Критерии |
|---------------------|--|---|
| Отлично | 1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания | Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом. |
| Хорошо | 4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса | Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций. |
| Удовлетворительно | | Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников. |
| Неудовлетворительно | | Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы. |

Критерии оценивания рефератов

| Форм контроля | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|---------------|--|------------------|
| Реферат | Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме; | зачтено |

| | | |
|--|--|------------|
| | грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме. | |
| | Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы. | не зачтено |

Критерии оценивания тестов

| Средство контроля | Критерии оценивания – процент положительных ответов | Шкала оценивания |
|-------------------|---|---------------------|
| Тестирование | 90-100 | отлично |
| | 70-89 | хорошо |
| | 40-69 | удовлетворительно |
| | < 39 | неудовлетворительно |

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

| | | |
|--|--|---|
| Компетенция ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | |
| ПК-1.1 Знает | ПК-1.2 Умеет | ПК-1.3 Владеет |
| Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции | Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции | Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |

3.1. Вопросы к зачёту

1. Классификация мучных и кондитерских изделий.
2. Характеристика муки, виды, клейковина.
3. Дополнительное сырьё и его роль.
4. Дрожжевое тесто: опарный и безопарный способы.
5. Слоёное тесто: технология, режимы.
6. Песочное тесто: рецептура, замес, выпечка.
7. Заварное тесто: особенности.
8. Бисквитное тесто: способы сбивания.
9. Пряничное тесто.
10. Кремы: классификация, технология, хранение.

11. Отделочные полуфабрикаты.
12. Дефекты изделий и их причины.
13. Органолептическая оценка качества.
14. Физико-химические методы контроля.
15. Режимы выпечки разных видов теста.
16. Оборудование кондитерского цеха.
17. Санитарные требования.
18. Сроки и условия хранения.
19. Расчёт расхода сырья и выхода.
20. Технологические карты.
21. Безглютеновые изделия.
22. Пищевые добавки.
23. Производство тортов и пирожных.
24. Восточные сладости.
25. Современные тенденции.

3.2. Практические задания к зачёту

Задача 1.

Рассчитайте точку безубыточности кондитерского цеха по выпуску пирожных (постоянные/переменные затраты, цена).

Задача 2.

Оцените эффективность покупки новой печи (инвестиции, денежные потоки, NPV).

Задача 3.

Определите упёк и выход при выпечке 100 шт. булочек по 60 г теста.

Задача 4.

Разработайте мероприятия по снижению потерь при разделке дрожжевого теста.

Задача 5.

По данным баланса цеха рассчитайте коэффициент использования оборудования.

Задача 6.

Составьте бюджет сырья на месяц для производства печенья.

Задача 7.

Рассчитайте оптимальную партию замеса для тестомесильной машины.

Задача 8.

Сравните два способа приготовления бисквита (холодный и с подогревом).

Задача 9.

Проведите факторный анализ себестоимости торта.

Задача 10.

Оцените стоимость кондитерского цеха доходным подходом.

Задача 11.

Определите изменение прибыли при росте выручки на 10% (операционный рычаг).

Задача 12.

Разработайте KPI для технолога кондитерского производства.

Задача 13.

Рассчитайте WACC для кондитерского холдинга.

Задача 14.

Оцените влияние сезонности на спрос мучных изделий.

Задача 15.

Сравните два инвестиционных проекта (NPV и срок окупаемости).

Задача 16.

Разработайте мероприятия по снижению дебиторской задолженности.

Задача 17.

Рассчитайте период оборота запасов муки.

Задача 18.

Определите точку безубыточности по выпуску эклеров.

Задача 19.

Оцените эффективность введения новой позиции (кекс) по маржинальной прибыли.

Задача 20.

Разработайте финансовый план открытия мини-пекарни на 1 год.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности профессиональных компетенций (зачет)

| Шкала оценивания | Уровень освоение компетенции | Критерии оценивания |
|------------------|--------------------------------------|--|
| Зачет | Базовый уровень освоения компетенции | Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС . |
| Незачет | Неудовлетворительный уровень | Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала. |

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Разработчик _____ к.э.н. Д.В. Моторина

Согласовано
Заведующий кафедрой _____ к.э.н. Д.В. Моторина

Ключи к тестам для текущего контроля

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2 | 3 | 1,2,3 | 2 | 1 | 1 | 2 |

| | | | | |
|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| отлежка | выход | упёк | отмывание | опара |

| | | | |
|-----------------|-----------------|-----------|-----------|
| 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1-В,2-Б,3-Г,4-А | 1-Б,2-А,3-В,4-Г | 1,2,3,4,5 | 1,2,3,4,5 |

| | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 17 | 18 | 19 | 20 |
| 4,5 | 0,5–1,0 | 200–220 | затратах |