

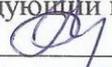
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

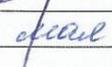


Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП

 / Попова О.М./

« 22 »  2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и
переработки растениеводческой продукции**

Профиль подготовки /
специализация / магистерская
программа

Технологии пищевых производств в АПК

Квалификация
(степень)
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Ушакова Ю.В., ассистент

Разработчик(и): доцент, Буховец В.А.

ассистент, Ушакова Ю.В.



(подпись)



(подпись)

Саратов 2018

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	15
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	24

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции, утвержденного приказом Федерального закона Российской Федерации от 17.07.2017 № 669 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; формируют следующие компетенции:

- способностью использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2),
- способностью создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3),
- способностью реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).
- способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-3),

Таблица 1 - **Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий»**

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ОПК-2	способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Знает: классификацию кондитерских и хлебобулочных изделий и виды теста, основные технологические приемы и операции кондитерского производства	6	Лекции/практические работы	Реферат/самостоятельная работа
		умеет:			

		<p>производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами</p> <p>владеет: навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря</p>			
ОПК -3	способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>знает: принципы организации безопасных условий труда при работе кондитерского цеха</p> <p>умеет: оптимизировать технологический процесс производства кондитерских изделий</p> <p>владеет: навыками подбора производственного инвентаря инструментов и технологического оборудования, а также их безопасной эксплуатации при приготовлении кондитерских изделий</p>	6	Лекции/практические работы	
ОПК -4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в	знает: новейшие достижения техники и технологий в сфере	6	Лекции/лабораторные работы	Реферат/самостоятельная работа

	профессиональной деятельности	кондитерского производства			
		умеет: разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.)			
		владеет: навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства			
ПК-3	способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Знает: требования к качеству и хранению сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий	6	Лекции/лабораторные работы	Реферат/самостоятельная работа
		умеет определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления			

		кондитерских изделий			
		владеет: навыками работы с современными видами технологического оборудования для переработки продукции растениеводства			

Примечание:

Компетенция ОПК-2– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства хлебобулочных изделий» учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья,

Компетенция ОПК-3– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Контроль качества технологических процессов», «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов», «Контроль качества технологических процессов», «Техно - химический контроль пищевых продуктов», учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья, «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства»,

Компетенция ОПК-4– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология производства продукции растениеводства», «Теоретическая технология», «Технология производства продукции животноводства», «Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки»,

Компетенция ПК-3– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Тепло-и холодильная техника», «Технология производства продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства»

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а	темы рефератов

		также собственные взгляды на нее	
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее	Наименование оценочного средства
------	--	--	----------------------------------

п		части)	
1	Мучные кондитерские изделия.	ОПК-2, ОПК-4	доклады
2	Подготовка кондитерского сырья к производству. Дрожжевое тесто и изделия из него. Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление тортов. Приготовление пирожных. Изделия пониженной калорийности.	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3	Лабораторные, устный опрос
3	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Замес теста и способы его разрыхления. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3	тесты

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о новейших достижениях техники и технологий в сфере кондитерского производства), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о новейших достижениях техники и технологий в сфере кондитерского производства), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется

					с ответом при видоизменении заданий
умеет:	не умеет использовать методы и приемы (разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д), используя современные методы и показатели такой оценки	
владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства),	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодатель	

		допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства)	литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства)	ной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства)
ОПК-3	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (принципы организации безопасных условий труда при работе кондитерского цеха), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (принципы организации безопасных условий труда при работе кондитерского цеха), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (оптимизировать технологический процесс производства	в целом успешное, но не системное умение (оптимизировать технологически	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (оптимизировать	сформированное умение (оптимизировать технологический процесс производства

		кондитерских изделий), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	й процесс производства кондитерских изделий)	ть технологически й процесс производства кондитерских изделий), используя современные методы и показатели такой оценки	кондитерских изделий), используя современные методы технологии поддержания безопасных условий выполнения производственных процессов
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (подбора производственного инвентаря инструментов и технологического оборудования, а также их безопасной эксплуатации при приготовлении кондитерских изделий), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (подбора производственного инвентаря инструментов и технологического оборудования, а также их безопасной эксплуатации при приготовлении кондитерских изделий)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающ ееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (подбора производственного инвентаря инструментов и технологического оборудования, а также их безопасной эксплуатации при приготовлении кондитерских изделий)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (подбора производственного инвентаря инструментов и технологического оборудования, а также их безопасной эксплуатации при приготовлении кондитерских изделий)

ОПК-2	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (классификацию кондитерских и хлебобулочных изделий и виды теста, основные технологические приемы и операции кондитерского производства), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (классификацию кондитерских и хлебобулочных изделий и виды теста, основные технологические приемы и операции кондитерского производства), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими	в целом успешное, но не системное умение (применять в проекте новые технологии и оборудование)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами), используя	сформированное умение (производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами), используя современные методы и показатели такой оценки

		затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		современные методы и показатели такой оценки	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающ ееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современным и видами технологического оборудования, инвентаря)
ПК-3	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (требования к качеству и хранению сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала,

		изделий), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	логическую последовательность в изложении программного материала		исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерских изделий), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерских изделий)	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерских изделий), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерских изделий), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов /	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающ	успешное и системное владение навыками чтения и оценки

	<p>сведений / информации (навыками работы с современными видами технологического оборудования для переработки продукции растениеводства), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>	<p>оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современными видами технологического оборудования для переработки продукции растениеводства)</p>	<p>еся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современными видами технологического оборудования для переработки продукции растениеводства)</p>	<p>данных / результатов / документов / сведений / информации (навыками работы с современным и видами технологического оборудования для переработки продукции растениеводства)</p>
--	--	---	--	---

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Вопросы к входному контролю

1. В чем отличие пищевой ценности от биологической?
2. Какова в среднем энергетическая ценность основных пищевых веществ?
3. Какие существуют разновидности питания?
4. Какова суточная потребность взрослого человека в белке?
5. Какие аминокислоты являются незаменимыми?
6. Чем определяется высокая биологическая ценность жиров?
7. Какова роль глюкозы, фруктозы и крахмала в организме человека?
8. Какова суточная потребность взрослого человека в углеводах?
9. Какова роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека?
10. Какова роль воды в жизнедеятельности организма человека?

3.2. Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология производства кондитерских изделий»

№ п/п	Темы рефератов
1	Особенности приготовления обогащенных бисквитных изделий.
2	Повышение пищевой ценности кондитерских мучных изделий нетрадиционными видами сырья.
3	Влияние технологических приемов на стойкость белкового крема.
4	Виды и методы отделки кондитерских изделий шоколадом.
5	Виды мастики и ее использование в оформлении тортов.

3.3. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» предусмотрено проведение письменного тестирования. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем студент получивший «отлично» на тестировании может получить «отлично» на экзамене без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 28 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

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

1) 20 г;

2) 9 г;

3) 40 г.

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

1) пенообразователя;

2) загустителя;

3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке

для:

1) разрыхления;

2) снижения упругих свойств теста;

3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

1) яблочного пюре с сахаром;

2) ароматных протертых фруктов и ягод;

3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

1) 12 ч;

2) 24 ч;

3) 3-4 ч.

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

1) минеральные;

2) белковые;

3) органические.

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

1) 100 °С;

2) 55 °С;

3) 40 °С.

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

1) яйцепродукты и мука;

2) сахар и мука;

3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1) 55 °С;

2) 200 °С;

3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

19. Основные этапы процесса производства дрожжевых изделий включают.

- а) подготовку сырья к пуску в производство;
- б) приготовление теста;
- в) разделку теста;

г) предварительную расстойку тестовых заготовок.

20. Назначение операции закатки тестовых заготовок.

- а) придание определенной формы тестовым заготовкам;
- б) улучшение реологических свойств теста.

21. Цель предварительной расстойки тестовых заготовок.

- а) релаксация;
- б) увеличение объема.

22. Какие показатели характеризуют ассортимент мучных кондитерских изделий?

- А) рецептурные компоненты;
- Б) внешний вид изделий;
- В) масса изделий;
- Г) способ тестоприготовления.

23. Какие из перечисленных изделий относятся к мучным кондитерским изделиям?

- А) сайка горчичная с содержанием 4% сахара-песка;
- Б) плюшка московская с содержанием 14% масла сливочного и 22% сахара-песка;
- В) кекс дрожжевой;
- Г) сайка горчичная с содержанием 4% сахара-песка и булочка молочная.

24. Какие существуют основные этапы процесса производства мучных кондитерских изделий?

- А) подготовка сырья к пуску в производство, разделка теста;
- Б) приготовление теста, предварительная расстойка тестовых заготовок;
- В) предварительная расстойка тестовых заготовок;
- Г) подготовка сырья к пуску в производство, приготовление теста, предварительная расстойка тестовых заготовок, разделка теста.

25. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок?

- А) для релаксации (снятия внутренних напряжений в тестовой заготовке);
- Б) для увеличения объема тестовых заготовок;
- В) для релаксации и увеличения объема тестовых заготовок;
- Г) для улучшения внешнего вида тестовых заготовок.

26. Какие способы приготовления теста из пшеничной муки являются многофазными?

- А) ускоренный;
- Б) на густой опаре;
- В) безопарный;
- Г) на густой опаре, на большой густой опаре, на жидкой опаре.

27. Выберите правильный ответ. Какой сироп используют для промочки бисквитных изделий:

- 1. Инвертный
- 1 Сахарный
- 2 Тиражный
- 3 Крепленный
- 4 Кофейный.

28. Что такое сахарная пудра?

- 1 Просеянный сахар.
- 2 Измельченный сахар в несколько раз.
- 3 Вид косметического средства.
- 4. Наименование раствора.

3.4 Лабораторные работы

Лабораторные работы составляют важную и обязательную часть практического обучения студентов, способствуют формированию требуемых результатов обучения - профессиональных и общих компетенций, основанных на практическом опыте, умениях, знаниях. Выбор темы лабораторной работы преследует цель экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений в соответствии с темой лекционных занятий.

Перечень тем лабораторных работ:

- 1. Полуфабрикаты. Бисквитные полуфабрикаты
- 2. Песочные полуфабрикаты.
- 3. Слоеные полуфабрикаты
- 4. Сдобные булочные изделия
- 5. Кексы и рулеты Печенье и пряники.
- 6. Отделочные полуфабрикаты. Кремы.
- 7. Пирожные
- 8. Бисквитные торты.
- 9. Песочные торты.
- 10. Изделия пониженной калорийности.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских изделий».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» проводится на следующих этапах:

- входном контроле по темам «Физиология питания человека» и «Химия пищи»;
- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На лабораторном занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.6. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Ассортимент мучных кондитерских изделий.
2. Общая характеристика мучных кондитерских изделий.
3. Сырье мучных кондитерских изделий, его качественная характеристика.
4. Подготовка сырья к производству.
5. Влияние технологических факторов на образование теста.
6. Способы разрыхления теста.
7. Влияние дополнительных рецептурных компонентов на свойства теста.
8. Особенности приготовления сахарного печенья.
9. Упаковка и условия хранения сахарного печенья.
10. Физико-химические процессы при выпечке сахарного печенья.
11. Выпечка сахарного печенья.
12. Затыжное печенье, особенности тестоприготовления.
13. Формирование затыжного печенья.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Тесто для сухариков.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Технология изготовления затыжного печенья.
2. Режимы выпечки затыжного печенья.
3. Отделка, расфасовка, упаковка затыжного печенья. Виды сдобного печенья.
4. Технология приготовления сдобного печенья.
5. Режимы выпечки, отделка, расфасовка, упаковка и хранение.

6. Технология приготовления овсяного печенья.
7. Режимы выпечки овсяного печенья, расфасовка, упаковка и хранение.
8. Технология тестоприготовления галет и крекеров.
9. Расфасовка, упаковка и хранение галет и крекеров.
10. Особенности приготовления сырцовых пряников.
11. Особенности приготовления заварных пряников.
12. Формование пряничных изделий.
13. Особенности выпечки и хранения пряничных изделий.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Производство крекера на механизированной линии.
2. Производство пряников на механизированной линии.

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Особенности тестоведения вафель.
2. Формование и выпечка вафель.
3. Хранение вафельных изделий.
4. Виды тортов.
5. Технологии приготовления пирожных.
6. Виды выпеченных полуфабрикатов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Производство бисквитных рулетов.
2. Технология приготовления ромовых баба.

3.7. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции профилю подготовки Технология пищевых производств в АПК.

Зачет – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Ассортимент мучных кондитерских изделий.
2. Общая характеристика мучных кондитерских изделий.

1. Сырье мучных кондитерских изделий, его качественная характеристика.
2. Подготовка сырья к производству.
3. Влияние технологических факторов на образование теста.
4. Способы разрыхления теста.
5. Влияние дополнительных рецептурных компонентов на свойства теста.
6. Особенности приготовления сахарного печенья.
7. Упаковка и условия хранения сахарного печенья.
8. Физико-химические процессы при выпечке сахарного печенья.
9. Выпечка сахарного печенья.
10. Затяжное печенье, особенности тестоприготовления.
11. Формирование затяжного печенья.
12. Технология изготовления затяжного печенья.
13. Режимы выпечки затяжного печенья.
14. Отделка, расфасовка, упаковка затяжного печенья. Виды сдобного печенья.
15. Технология приготовления сдобного печенья.
16. Режимы выпечки, отделка, расфасовка, упаковка и хранение.
17. Технология приготовления овсяного печенья.
18. Режимы выпечки овсяного печенья, расфасовка, упаковка и хранение.
19. Технология тестоприготовления галет и крекеров.
20. Расфасовка, упаковка и хранение галет и крекеров.
21. Особенности приготовления сырцовых пряников.
22. Особенности приготовления заварных пряников.
23. Формование пряничных изделий.
24. Особенности выпечки и хранения пряничных изделий.
25. Особенности тестоведения вафель.
26. Формование и выпечка вафель.
27. Начинки для вафель.
28. Хранение вафельных изделий.
29. Виды тортов.
30. Технология приготовления медового торта.
31. Технология приготовления бисквитного торта.
32. Технология приготовления песочного торта.
33. Технология приготовления слоеного торта.
34. Технология приготовления вафельного торта.
35. Технология приготовления миндального торта.
36. Технология приготовления белко-сбивного торта.
37. Технология приготовления комбинированных, фигурных тортов.
38. Виды отделочного полуфабриката
39. Технология приготовления белковых кремов.
40. Технология приготовления масляных кремов.

41. Технология приготовления заварных кремов.
42. Технология приготовления сиропов для промочки.
43. Технология приготовления глазурей.
44. Технология приготовления пирожных.
45. Технология приготовления начинок.
46. Технология приготовления обсыпок.
47. Виды полуфабрикатов для украшений.
48. Упаковка, транспортировка и хранение тортов.
49. Применение сухих смесей в производстве мучных кондитерских изделий.
50. Тесто для сухариков.
51. Производство крекера на механизированной линии.
52. Производство пряников на механизированной линии.
53. Производство вафель с жировой начинкой на механизированной линии.
54. Производство бисквитных рулетов.
55. Технология приготовления ромовых баба.
56. Технология приготовления сливочного крема.
57. Технология приготовления сметанного крема.
58. Технология приготовления помады.
59. Технологическая схема приготовления крошковых тортов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 108 (54+54) баллов.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Технология кондитерских изделий»

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	47-54
хорошо	40-46
удовлетворительно	33-39
неудовлетворительно	менее 33

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5,4 балла.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5,4 баллов.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 21,6 баллам.

- **контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг)**, проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5,4 баллам.

- **выходной контроль (зачет / экзамен)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 16,2 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену / зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически – без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: о классификации кондитерских и хлебобулочных изделий и виды теста, основных технологических приемах и операциях кондитерского производства; принципах организации безопасных условий труда при работе кондитерского цеха; новейших достижения техники и технологий в сфере кондитерского производства; требования к качеству и хранению сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий;

;

умения: производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами; оптимизировать технологический процесс производства кондитерских изделий Разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерских изделий;

владение навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря, подбора производственного инвентаря инструментов и технологического оборудования, а также их безопасной эксплуатации при приготовлении кондитерских изделий, работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства навыками работы с современными видами технологического оборудования для переработки продукции растениеводства

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей;

	<ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами)
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой

	<p>дисциплины, не выполнено;</p> <p>– обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.</p>
--	--

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: логичности и аргументированности изложения, способности к обобщению информации и формулированию научной проблемы.

умения: продемонстрировать способность к восприятию, обобщению, анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, определять вклад отдельных исследователей в развитие пищевой отрасли.

владение навыками: логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
неудовлетворительно	обучающийся: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся

демонстрирует:

знания: лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	90-100% правильных ответов
хорошо	75-89% правильных ответов
удовлетворительно	60-74% правильных ответов
неудовлетворительно	59% и меньше правильных ответов

4.2.7. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки выполнения практических работ

знания: о способах производства продуктов питания из растительного сырья, алгоритмов расчета, логичности и аргументированности изложения, способности к обобщению и формулированию информации.

умения: применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

владение навыками: средствами разрешения технологических приемов

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: четкость, ясность сформулированных целей и задач занятия;
----------------	--

	единство теории и практики при решении конкретных задач; целесообразность включения теоретического материала с позиций содержания лекционного курса, точность и достоверность приведенной информации
хорошо	обучающийся демонстрирует: не большие погрешности в четкости и ясность сформулированных целей и задач занятия; единстве теории и практики при решении конкретных задач; в точности и достоверности приведенной информации
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: имеются существенные отступления от сформулированных целей и задач занятия; в единстве теории и практики при решении конкретных задач; в точности и достоверности приведенной информации
неудовлетворительно	обучающийся: не четко, не ясно сформулировал цель и задачи занятия; нет единства теории и практики при решении конкретных задач; нет точности и достоверности приведенной информации

Разработчик(и): доцент , Буховец В.А.

ассистент, Ушакова Ю.В



 (подпись)



 (подпись)