Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:03:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

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./
«27» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Кондитерское производство**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Ушакова Ю.В., ассистент**

Разработчик(и): доцент Буховец В.А. _____
(подпись)
ассистент Ушакова Ю.В. _____
(подпись)

Саратов 2019

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 7

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 16

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций 24

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

В результате изучения дисциплины «Кондитерское производство» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 11.2015 № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 - **Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Кондитерское производство»**

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	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**знает:** классификацию кондитерских и хлебобулочных изделий и виды теста, основные технологические приемы и операции кондитерского производства	6	Лекции/лабораторные работы	Реферат/тестовые задания/ /письменный опрос
		умеет: Производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами			
		владеет: Навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря			
ПК-1	Способен использовать технические средства для	**знает**: требования к качеству и безопасности	6	Лекции/лабораторные работы	Реферат/тестовые задания/ /письменный опрос

	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	сырья, полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции			
		умеет: определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции			
		владеет: навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кондитерской продукции			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологически	**знает:** новейшие достижения техники и технологий в сфере кондитерского производства	6	Лекции/лабораторные работы	Реферат/тестовые задания/ /письменный опрос
		умеет: разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.)			

	х процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	**владеет:** навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства			
ПК-25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	**знает:** этапы и направления развития индустрии питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства	6	Лекции/лабораторные работы	Реферат/тестовые задания/ /письменный опрос
		умеет: работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных			
		владеет: навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства			

Примечание:

Компетенция ОПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин:
«Теоретическая технология», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.
Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Теоретическая технология», «Технология продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Пищевые добавки», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.
Компетенция ПК-4– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Экология»,
«Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Технология карвинга», «Организация кейтеринга», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология барного сервиса», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-25 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Питание как часть культуры народа», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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 ОМ
1	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, 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 также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	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	лабораторная работа
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа	банк тестовых заданий:

		способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Мучные кондитерские изделия.	ОПК-2, ПК-4	рефераты
2	Подготовка кондитерского сырья к производству.	ОПК-2, ПК 1, ПК-4, ПК-25	лабораторная работа, устный опрос
3	Дрожжевое тесто и изделия из него.	ОПК-2, ПК-4	лабораторная работа, устный опрос
4	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	ОПК-2, ПК-4,	лабораторная работа, устный опрос
5	Приготовление тортов.	ОПК-2, ПК-4	лабораторная работа, устный опрос
6	Приготовление пирожных.	ОПК-2, ПК-4	лабораторная работа, устный опрос
7	Изделия пониженной калорийности.	ОПК-2, ПК-4	лабораторная работа, устный опрос
8	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	ОПК-2, ПК 1, ПК-4, ПК-25	тестирование
9	Замес теста и способы его разрыхления.	ОПК-2, ПК 1, ПК-4, ПК-25	тестирование
10	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	ОПК-2, ПК 1, ПК-4, ПК-25	тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Кондитерское производство» 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
ПК – 1 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части технических средств для измерения основных параметров	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала о требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

		технологических процессов, плохо ориентируется в материале о требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции, не знает применения материала, допускает существенные ошибки.	деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		кондитерской продукции, 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 определения качества поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднения	в целом успешное, но не системное умение определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, 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 кондитерской продукции, используя современные методы и показатели такой оценки

		ми выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
	владеет навыка-ми:	обучающийся не владеет навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кондитерской продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кондитерской продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кондитерской продукции,	успешное и системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кондитерской продукции,
ПК – 4 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части	обучающийся демостриру ет знания	обучающийся демострирует знания материала, не	обучающийся демонстрирует знание материала о новейших

		программного материала, плохо ориентируется в материале о новейших достижениях техники и технологий в сфере кондитерского производства, не знает применения материала, допускает существенные ошибки	только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	допускает существенных неточностей	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 разработки кондитерской продукции специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.) допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинств	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 технологии поддержания безопасных условий выполнения производственных процессов

		о заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
	владеет навыка-ми:	обучающийся не владеет навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение 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 содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства	успешное и системное владение навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства
ОПК-2 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программно	обучающийся демостриру ет знания только	обучающийся демострирует знания материала, не допускает	обучающийся демонстрирует знание классификации кондитерских и

		го материала, плохо ориентируется классификации кондитерских и хлебобулочных изделий и виды теста, основные технологические приемы и операции кондитерского производства, не знает применения материала, допускает существенные ошибки	основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	существенных неточностей	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 производства кондитерской и хлебобулочной продукции с заданными свойствами допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную	в целом успешное, но не системное умение производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами используя современные методы и показатели такой оценки

		работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
	владеет навыка-ми:	обучающийся не владеет 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 работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря	успешное и системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря
ПК-25 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в этапах и направлениях развития индустриии	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания о этапах и направлениях развития индустрии питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства, практики применения

		питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства	неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		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 работы со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение работать со сборникам и мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет	обучающийс	в целом	в целом	успешное и

	навыка-ми:	я не владеет навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	успешное, но не системное владение навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства	успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства	системное владение навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства

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 «Кондитерское производство», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины ««Кондитерское производство»»

№ 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 «Кондитерское производство» 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 обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить «отлично» на засете 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 обусловливает 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 ℃;
2) 55 ℃;
3) 40 ℃.
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 ℃;
2) 200 ℃;
3) 120 ℃.
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 пищевкусовую 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.
1) подготовку сырья к пуску в производство;
2) приготовление теста;
3) разделку теста;
4) предварительную расстойку тестовых заготовок.
20. Назначение операции закатки тестовых заготовок.
1) придание определенной формы тестовым заготовкам;
2) улучшение реологических свойств теста.
21. Цель предварительной расстойки тестовых заготовок.
1) релаксация;
2) увеличение объема.
22.Какие показатели характеризуют ассортимент мучных кондитерских изделий?
1) рецептурные компоненты;
2) внешний вид изделий;
3) масса изделий;
4) способ тестоприготовления.
23. Какие из перечисленных изделий относятся к мучных кондитерским изделиям?
1) сайка горчичная с содержанием 4% сахара-песка;
2) плюшка московская с содержанием 14% масла сливочного и 22% сахара-песка;

3) кекс дрожжевой;
4) сайка горчичная с содержанием 4% сахара-песка и булочка молочная.
24. Какие существуют основные этапы процесса производства мучных кондитерских изделий?
1) подготовка сырья к пуску в производство, разделка теста;
2) приготовление теста, предварительная расстойка тестовых заготовок;
3) предварительная расстойка тестовых заготовок;
4) подготовка сырья к пуску в производство, приготовление теста, предварительная расстойка тестовых заготовок, разделка теста.
25. С какой целью проводят окончательную расстойку тестовых заготовок?
1) для релаксации (снятия внутренних напряжений в тестовой заготовке);
2) для увеличения объема тестовых заготовок;
3) для релаксации и увеличения объема тестовых заготовок;
4) для улучшения внешнего вида тестовых заготовок.
26. Какие способы приготовления теста из пшеничной муки являются многофазными?
1) ускоренный;
2) на густой опаре;
3) безопарный;
4) на густой опаре, на большой густой опаре, на жидкой опаре.
27. Выберите правильный ответ. Какой сироп используют для промочки бисквитных изделий:
1) Инвертный
2) Сахарный
3) Тиражный
4) Крепленый
5) Кофейный.
28. Что такое сахарная пудра?
1) Просеянный сахар.
2) Измельчённый сахар в несколько раз.
3) Вид косметического средства.
4) Наименование раствора.

3.4 Лабораторные работы

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Кондитерское производство». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные варианты кондитерских изделий.

Таблица 3

Темы лабораторных работ дисциплины «Кондитерское производство»

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 «Кондитерское производства».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Кондитерское производство» проводится на следующих этапах:

- входном контроле по темам «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Физиология питания», «Структура пищевых систем».
- 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. Затяжное печенье, особенности тестоприготовления.
13. Формирование затяжного печенья.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Тесто для сухариков.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Технология изготовления затяжного печенья.

2. Режимы выпечки затяжного печенья.
3. Отделка, расфасовка, упаковка затяжного 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 «Кондитерское производство» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания профилю подготовки Технология и организация предприятий общественного питания

Зачет – это вид итогового контроля, при котором усвоение обучаучебного 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 дрожжевого теста опарным способом
7. Особенности приготовления дрожжевого теста безопарным способом
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. Затяжное печенье, особенности тестоприготовления.
13. Формирование затяжного печенья.
14. Технология изготовления затяжного печенья.
15. Режимы выпечки затяжного печенья.
16. Отделка, расфасовка, упаковка затяжного печенья. Виды сдобного печенья.
17. Технология приготовления сдобного печенья.
18. Режимы выпечки, отделка, расфасовка, упаковка и хранение.
19. Технология приготовления овсяного печенья.
20. Режимы выпечки овсяного печенья, расфасовка, упаковка и хранение.
21. Технология тестоприготовления галет и крекеров.
22. Расфасовка, упаковка и хранение галет и крекеров.
23. Особенности приготовления сырцовых пряников.
24. Особенности приготовления заварных пряников.
25. Формование пряничных изделий.
26. Особенности выпечки и хранения пряничных изделий.
27. Особенности тестоведения вафель.
28. Формование и выпечка вафель.
29. Начинки для вафель.
30. Хранение вафельных изделий.
31. Виды тортов.
32. Технология приготовления медового торта.
33. Технология приготовления бисквитного торта.
34. Технология приготовления песочного торта.
35. Технология приготовления слоеного торта.
36. Технология приготовления вафельного торта.
37. Технология приготовления миндального торта.
38. Технология приготовления белко-сбивного торта.
39. Технология приготовления комбинированных, фигурных тортов.

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

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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Кондитерское производство» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (зачет)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (зачет)			Описание
				приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: материала о классификации кондитерских и хлебобулочных изделий и видах теста, основных технологических приемах и операций кондитерского производства, требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции, новейших достижениях техники и технологий в сфере кондитерского производства, этапах и направлениях развития индустрии питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства;

умения: производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами, определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов;

владение навыками: навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря, работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала о классификации кондитерских и хлебобулочных изделий и видах теста, основных технологических приемах и операций кондитерского производства, требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции, новейших достижениях техники и технологий в сфере кондитерского производства, этапах и направлениях развития индустрии питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами, определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов; - успешное и системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря, работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства, выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами, определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов, используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря, работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства, выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - 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 производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами, определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря, работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства, выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале о классификации кондитерских и хлебобулочных изделий и видах теста, основных технологических приемах и операций кондитерского производства, требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции, новейших достижениях техники и технологий в сфере кондитерского производства, этапах и направлениях развития индустрии питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами, определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции, разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов; - обучающийся не владеет навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря, работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производств, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет

	самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

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

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

4.2.5. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: проведения технологических приемов для разработки кондитерских изделий, интерпретации полученных данные в ходе лабораторных работ с привлечением теоретических представлений.

Критерии оценки

отлично	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
хорошо	обучающийся обнаруживает:

	весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах обучающийся допускает грубые ошибки.

	практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах обучающийся допускает грубые ошибки.

Разработчик(и): доцент, Буховец В.А. _____
ассистент, Ушакова Ю.В. _____