

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.10.2024 16:02:11  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедрой ТПП  
*О.М. Попова* /Попова О.М./  
« 18 » 05 2021 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Буховец В.А., доцент</b>

**Разработчик: доцент Буховец В.А.** *В.А. Буховец*  
подпись

**Саратов 2021**

## 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 ....	8
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.....	21
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 полуфабрикатов для кондитерских изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (5,6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
		ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	5	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты
ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	5, 6	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

	продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья			
		ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья			

Примечание:

Компетенция ПК-6-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий», «Технология производства хлебобулочных изделий», а также в ходе прохождения ознакомительной Практики и государственной итоговой аттестации.

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

Таблица 2

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный отчет	средство, направленное на изучение	Требования к устному

	по лабораторным работам	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	отчету по лабораторным работам
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
3	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

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3 ПК-	4
1	Технология приготовления взбивных изделий.	ПК-6	Устный опрос, лабораторная работа
2	Изучение технологии приготовления помады	ПК-6	Устный опрос, лабораторная работа

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

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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-6, 7 семестр	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), 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 способах 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

	<p>ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала (о способах 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</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 Лабораторная работа**

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

##### **Требования к устному отчету по лабораторным работам:**

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

##### **Перечень тем лабораторных работ:**

- Технология приготовления варенья, джема, повидла.
- Технология приготовления соков.
- Технология приготовления помадных масс.

#### **3.2 Текущий контроль**

##### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Виды помады используемые в производстве помадных конфет, их различия.
2. Основные технологические операции при выработке варенья, джема, повидла, мармелада, желе.
3. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.
1. Укажите способы повышения стойкости помады при хранении.
2. Сущность и условия сбивания помадного сиропа для получения высококачественной помады.
3. Подготовка конфетных масс к формованию.
4. Температурный режим формования.
5. Соотношение твердой и жидкой фаз в помаде.
6. Влияние на вязкость помады, способы формования помадных конфетных масс.
7. Приведите способы повышения стойкости помадных конфет к высыханию при хранении.



8. Дайте обоснование необходимости приготовления помадного сиропа в производстве помадных конфет.
9. Что представляет собой помада с физико-химической точки зрения.
10. Дайте обоснование рецептуры помады и перечислите способы приготовления помады.
11. Требования предъявляемые к качеству готовой продукции.
12. Перечислите основные технологические операции при консервировании сочной продукции.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Способы формования конфетных масс в кондитерском производстве.
2. Состояние сахарозы в помаде.

### **3.3 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья установлена промежуточная аттестация в виде зачета -7 семестр.

#### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Виды помады используемые в производстве помадных конфет, их различия.
2. Основные технологические операции при выработке варенья, джема, повидла, мармелада, желе.
3. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.
4. Укажите способы повышения стойкости помады при хранении.
5. Сущность и условия сбивания помадного сиропа для получения высококачественной помады.
6. Подготовка конфетных масс к формованию.
7. Температурный режим формования.
8. Соотношение твердой и жидкой фаз в помаде.
9. Влияние на вязкость помады, способы формования помадных конфетных масс.
10. Приведите способы повышения стойкости помадных конфет к высыханию при хранении.
11. Дайте обоснование необходимости приготовления помадного сиропа в производстве помадных конфет.
12. Что представляет собой помада с физико-химической точки зрения.
13. Дайте обоснование рецептуры помады и перечислите способы приготовления помады.
14. Требования предъявляемые к качеству готовой продукции.
15. Перечислите основные технологические операции при консервировании сочной продукции.
16. Способы формования конфетных масс в кондитерском производстве.
17. Состояние сахарозы в помаде.

#### 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 полуфабрикатов для кондитерских изделий» осуществляется через проведение входного, выходного контроля, докладов 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.

##### 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 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>				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
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<i>пороговый</i>	«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
-	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	не зачтено (неудовлетворительно)	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

#### 4.2.1 Критерии оценки собеседования (устного ответа при промежуточной аттестации)

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** нормативных документов регламентирующих применение

пищевых добавок, основные термины и определения изучаемой дисциплины, предельно допустимые концентрации пищевых добавок, роль пищевых добавок в технологическом процессе.

**умения:** применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания с пищевыми добавками.

**владение навыками:** использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания с пищевыми добавками.

Таблица 6

### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения; - дает правильные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

#### 4.2.3. Критерии оценки лабораторных занятий (круглый стол)

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

**знания:** нормативных документов регламентирующих ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения, основные термины и определения изучаемой дисциплины, этапы производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения, точки контроля технологического процесса.

**умения:** применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий сахаристых кондитерских изделий функционального назначения.

**владение навыками:** использования в практической деятельности специализированных знаний для производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения.

Таблица 7

#### Критерии оценки выполнения лабораторных занятий (круглый стол)

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: знание материала (нормативных документов регламентирующих ведение технологии сахаристых
----------------	---

	<p>кондитерских изделий функционального назначения, основные термины и определения изучаемой дисциплины, этапы производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения, точки контроля технологического процесса), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <p>умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий сахаристых кондитерских изделий функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения)</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий сахаристых кондитерских изделий функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения)</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий сахаристых кондитерских изделий функционального назначения), используя современные методы и показатели оценки;</li> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения)</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> </ul>

	<p>- не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>
--	--

*Разработчик(и):* доцент Буховец В.А. \_\_\_\_\_

подпись