

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:01:13
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	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

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)»	
высокий				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

отлично	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
хорошо	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы
неудовлетворительно	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

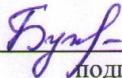
Критерии оценки выполнения лабораторных занятий (круглый стол)

отлично	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 видеоизменении 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"> - 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)
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - 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; - 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)
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 и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий сахаристых кондитерских изделий функционального назначения), используя современные методы и показатели оценки; - 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)
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;

	<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