

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:02:10
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
/ Попова О.М./
« 18 » мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ 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

Разработчики: доцент Буховец В.А.

(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	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	11
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 мучных кондитерских изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1041, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6	лекции, лабораторные и практические работы	лабораторная работа, практическая работа устный опрос

ПК-6	способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6.1. – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов 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	6	лекции, лабораторные и практические работы	лабораторная работа, практическая работа устный опрос, реферат
ПК-7	способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	ПК-7.1. – Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности; ПК-7.2. – Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	6	лекции, лабораторные и практические работы	лабораторная работа, практическая работа устный опрос, реферат, тесты

Примечание:**

Компетенции ПК-5, ПК-6, ПК-7 – также формируются в ходе освоения дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология мучных кондитерских изделий, Технология сахаристых кондитерских изделий, Технология макаронных изделий, Общая технология отрасли,

Технология производства муки, Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Структура пищевых систем, технология производства пищевых дрожжей, Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств, Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения, Технология хлебобулочных изделий длительного хранения. Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения. Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, а также в ходе прохождения преддипломной практики и подготовке к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

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	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
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	Устный отчет по лабораторным работам	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	требования к устному отчету по лабораторным работам

4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
---	--------------	--	-----------------------

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Научные основы образования теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста. Теоретические основы пенообразования.	ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
2	Технология производства сахарного и затяжного печенья. Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество печенья. Рецептуры и технологии. Механизированные линии..		практическая работа
3	Технология производства кексов, пряников и коврижек. Рецептуры. Приготовление сырцового и заварного теста. Особенности формования теста с начинкой. Виды и причины брака.		устный опрос, лабораторная работа
4	Ассортимент и классификация выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных и основные процессы их отделки. Отделочные полуфабрикаты. Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	ПК-6	устный опрос, тестирование
5	Выпечка и охлаждение изделий. Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы. Охлаждение изделий	ПК-7	Реферат

Таблица 4

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

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-5 6 семестр	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных	обучающийся демонстрирует знание материала по основным понятиям и

технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ориентируется в материале по основным понятиям и механизмам биотехнологических процессов хлебопекарного производства. не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	неточностей	механизмам биотехнологических процессов хлебопекарного производства, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-5.2.Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	не умеет использовать методы для оценки свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение правильно подобрать метод для оценки свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства, используя современные методы и показатели оценки и на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение правильно подобрать метод для оценки свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства, на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов	сформированное умение правильно подобрать метод для оценки свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства, на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов

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

Цель входного контроля: определение уровня знаний студентов в начале цикла обучения, готовность группы к данному этапу обучения.

Вопросы входного контроля

1. Требования к качеству основного сырья.
2. Химические и биологические разрыхлители теста.
3. Эмульсия, свойства.
4. Пенообразование, свойства пены.
5. Пищевые добавки;
6. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий;
7. Ассортимент кондитерских изделий;
8. Отличия в рецептурах мучных кондитерских изделий;

3.2. Рефераты

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по специальности, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо качественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

Тема реферата должна быть значима, соответствовать по специальности и дисциплине. Реферат призван способствовать овладению современными принципами речевой коммуникации.

Значимость сводится к тому, что реферат выполняется на основе конкретных материалов, собранных студентами. Такой подход дает возможность студенту показать не только подготовку в вопросах теории, методики организации в области делопроизводства, но и проявить свои практические умения.

Успешное выполнение реферата зависит от умения студента точно выбрать наиболее значимую и конкретную тему.

При подготовке к написанию реферата надо рассмотреть и внимательно изучить **название или тему** реферата, чтобы **название или тема** были максимально приближены к данной дисциплине.

Необходимо разработать **задачу и цель** реферата.

Работа может быть подготовлена в письменном и устном виде. При использовании материала появляется необходимость его грамотного

планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений.

Широко используемой формой работы при написании реферата является сравнение. **Сравнение** применяется для сопоставления полученной информации в различные периоды исторического развития или измерения полученных данных. Чтобы метод сравнения был плодотворен, необходимо учитывать предъявляемые к нему требования. Сравнению подлежат лишь те явления, между которыми существует объективная общность. Кроме того, сравнение осуществляется по наиболее важным, существенным признакам. Применение анализа сравнения может быть направлено на решение описательного (установление сходства и различий) или аналитического характера (объяснение, предсказание, практические рекомендации).

Выбор темы реферата тесно связан с предшествующей самостоятельной работой.

Важнейшим критерием выбора темы становится её актуальность. Она должна быть социально значимой.

Написание реферата начинается с определения актуальности темы, объекта и предмета реферата.

Уточнив объект и предмет реферата, студент обосновывает гипотезу - научное предложение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений. При определении цели реферата необходимо исходить из его направленности. Если реферат носит теоретико-прикладной характер, то его цель связана с поиском типового решения проблемы. В том случае, когда исследование носит прикладную направленность, его цель увязывается с практическим регулированием определенных исследований.

В соответствии с целью реферата определяются задачи, которые направлены на решение рассматриваемых в реферате проблем.

Предварительно студент совместно с преподавателем уточняет содержание реферата. Определяются объем и сроки окончания работы.

За правильность подбора необходимого научного и практического материала, результативность экспериментальной работы, логичность выводов в реферате отвечает автор работы.

Структура реферата предполагает наличие следующих разделов:

- введение
- содержание
- теоретическая часть
- практическая часть
- выводы и рекомендации
- заключение
- список использованной литературы
- приложение

Оформление реферата - это процесс, происходящий параллельно с созданием содержания, который сопутствует составлению плана, поиску

архивного материала и т.п. В этот период определяется формы, характер и объем иллюстративного материала.

Работа печатается на белой бумаге стандартного формата (А4). Каждая страница, кроме титульного листа, включая иллюстрации, приложения, нумеруется. Рекомендуемый объем работы - 10-20 страниц машинописного текста, все листы должны быть скреплены или сброшюрованы.

Титульный лист оформляется на стандартном листе и содержит название образовательного учреждения, название темы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы, фамилию, имя, отчество, должность педагога.

Содержание. Следующий лист за титульным содержит содержание, представляющее развернутый план реферата, включающий: введение, главы, параграфы, заключение, список использованной литературы, приложения. Названия глав, параграфов должны быть точны и соответствовать содержанию, раскрываемому в них.

Основной текст. В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры, исключены сокращения в подписях под иллюстративным материалом. В основном тексте могут быть использованы общеизвестные аббревиатуры, например: РФ, МГУКИ, и др.

Ссылки в тексте на отдельные примеры, номера, таблицы, графики, отдельные иллюстративный материал, приложения нумеруются в последовательном порядке в пределах каждой страницы. При использовании материалов, заимствованных у других авторов, необходимы прямые высказывания, брать в кавычки и в сноске указывать источник. Если цитата передается своими словами, то кавычки не обязательны; в сноске указывается источник, откуда этот материал был взят.

Графики, схемы, таблицы должны быть органично связаны с содержанием работы и нумеруются сквозной нумерацией. Название подобных материалов помещается под иллюстрацией.

Используемая литература является составной частью реферата и является своеобразным ключом к источникам, которыми пользовался студент при её написании: она позволяет судить о степени осведомленности в области изучаемой проблемы студента как будущего специалиста.

Список используемой литературы обычно идет в алфавитном порядке. Если используются иностранные источники, данные на языке оригинала, то они обычно размещаются по алфавиту после перечня источников на русском языке.

В списке литературы указываются все источники, которыми пользовался автор (не менее 3 - 4 источников), и приводятся следующие сведения:

- для книг - фамилия, инициалы авторов, название книги, издательство, место и год выпуска, количество страниц (например: 12. Кузин Ф.А. Магистерская диссертация. Методика написания и правила оформления. - М.: Осъ - 89, 1999. -304 с.);

- для статей - фамилия и инициалы авторов, название статьи, журнала, газеты или сборника, год издания, номер страницы;
- для отчетов - название, организация, место и год выпуска.

По содержанию приложения очень разнообразны: это могут быть копии подлинных документов, фотографии, рисунки, выдержки из других материалов. В приложении студент помещает весь инструментарий, который был им использован в работе.

В приложении могут содержаться подтверждающие эскизы и фотоматериалы, аудио - и видеоматериалы. Здесь же находит освещение и деятельность автора реферата.

Технически оформить реферат желательно на ПК. Располагать следует текст на одной стороне листа, отступив от левого края 2-3 см. Объем реферата (контрольной работы) должен составлять 10-20 страниц, через 1,5 интервала.

Защита реферата происходит публично на лекциях. Она носит характер дискуссии и происходит в обстановке высокой требовательности и соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов.

Речь студента, защищающего свой реферат, должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной.

Первая часть доклада в основных моментах повторяет введение реферата. Рубрики этой части соответствуют тем смысловым аспектам, которые характеризуют актуальность выбранной темы реферата, а также поясняются цели, задачи реферата, дается характеристика состава и общей структуры реферата.

Вторая часть последовательно раскрывает логику написанных глав, характеризует каждую главу.

Заканчивается доклад заключительной частью, которая строится в соответствии с заключением реферата. Здесь целесообразно перечислить общие выводы.

К тексту доклада могут быть приложены дополнительные материалы: схемы, таблицы, графики, диаграммы, афиши, пригласительные билеты, слайды, кино- и фотоматериалы, аудио- и видеокассеты, компьютерные дискеты и т.д. Материалы должны быть оформлены в удобном для демонстрации виде.

Целесообразно подготовить письменные ответы на вопросы, замечания и пожелания, которые содержатся в отзыве на работу. Такая подготовка способствует снятию излишнего волнения и дает возможность спокойно отвечать на вопросы. Ответы должны быть краткими, четкими, хорошо аргументированными. Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите. Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

«Технология мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Темы рефератов
1	Мучные кондитерские изделия функционального назначения
2	Новые виды выпеченных полуфабрикатов
3	Химические разрыхлители теста, виды и свойства
4	Технология мучных кондитерских изделий из нетрадиционного сырья
5	Жировые продукты в технологии мучных кондитерских изделий

3.3. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

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 опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Пробная лабораторная выпечка сахарного и затяжного печенья. Оценка качества готовых изделий.
2. Пробная лабораторная выпечка вафель. Оценка качества готовых изделий
3. Пробная лабораторная выпечка. Применение ферментных препаратов в технологии хлебобулочных изделий
4. Пробная лабораторная выпечка пряников и коврижек. Оценка качества изделий
5. Пробная лабораторная выпечка ромовых баб и кексов. Оценка качества готовых изделий.
6. Пробная лабораторная выпечка кексов. Оценка качества изделий
7. Пробная лабораторная выпечка слоеного и медового полуфабрикатов. Оценка качества изделий
8. Пробная лабораторная выпечка сахарного полуфабриката. Оценка качества изделий
9. Пробная лабораторная выпечка песочного и миндально-орехового полуфабрикатов. Оценка качества изделий
10. Пробная лабораторная выпечка бисквитных рулетов. Оценка качества изделий
11. Пробная лабораторная выпечка пирожных и тортов. Способы отделки

Перечень тем практических работ :

1. Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий
2. Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий
3. Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочных, мучных кулинарных и кондитерских изделиях
4. Расчет пищевой ценности мучных кондитерских изделий

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий».

3.4. Рубежный контроль

Рубежный (модульный, тематический) контроль – это контроль знаний студентов после изучения логически завершенной части учебной программы дисциплины.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Современное кондитерское производство: объемы, ассортимент, проблемы отрасли..
2. Научные основы образования кондитерского теста.
3. Влияние рецептурных компонентов на свойства кондитерского теста.
4. Теоретические основы пенообразования при приготовлении бисквитов.
5. Взаимозаменяемость сырья при производстве мучных кондитерских изделий.
6. Технология производства сахарного и затяжного печенья.
7. Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество печенья.
8. Поточно-механизированные линии по производству различных видов печенья.

Вопросы для самостоятельного изучения

9. Физико-химические и коллоидные процессы при формировании структуры теста
10. Влияние рецептурных компонентов на качество кондитерских полуфабрикатов и изделий

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

11. Технология производства галет и крекеров.
12. Рецептуры, особенности технологии галет и крекеров. Виды и причины брака.
13. Технология производства вафель.
14. Рецептуры, технологии отдельных видов вафель..

15. Особенности приготовления полуфабрикатов и начинки для вафель
Виды и причины брака.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Нетрадиционные виды сырья в технологии галет и крекеров.
2. Способы приготовления полуфабрикатов для галет и крекеров.
3. Мягкие вафли, особенности приготовления теста.
4. Методы стабилизации свойств начинок для вафель.

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Технология производства пряников и коврижек.
2. Рецептуры. Приготовление сырцового и заварного теста для пряников.
3. Особенности формования теста с начинкой.
4. Виды и причины брака. пряников.
5. Технология производства кексов и ромовых баб.
6. Рецептуры кексов. Особенности приготовления полуфабрикатов на различных видах разрыхлителей.
7. Ассортимент и классификация выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных
8. Основные процессы при отделке тортов и пирожных.
9. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.
10. Фруктово-ягодные полуфабрикаты.
11. Полуфабрикаты для обсыпки мучных кондитерских изделий.
12. Бисквитный полуфабрикат.
13. Рецептуры, технологии, виды бисквитных полуфабрикатов.
14. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Особенности технологии масляных бисквитов.
2. Особенности технологии буше.
3. Способы стабилизации свойств начинок для мучных кондитерских изделий
4. Растительное масло в технологии мучных кондитерских изделий.

Вопросы рубежного контроля № 4

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Слоёный полуфабрикат.
2. Медовый полуфабрикат.
3. Приготовление слоеного полуфабриката традиционным способом.
4. Виды слоеных полуфабрикатов.
5. Заварной полуфабрикат. Рецептуры и технологии.

6. Виды и причины брака заварного полуфабриката.
7. Сахарный полуфабрикат. Рецептуры, технологии.
8. Виды и причины брака сахарного полуфабриката.
9. Песочный, миндально-ореховый полуфабрикат. Рецептуры, технологии.
10. Виды и причины брака песочного полуфабриката.
11. Сметано-сбивной полуфабрикат. Рецептуры, технологии.
12. Виды и причины брака сметанного полуфабриката
13. Выпечка и охлаждение мучных кондитерских изделий.
14. Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы. Охлаждение изделий
15. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий

3.5. Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – экзамен, расчетные задания не предусмотрены.

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

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Современное кондитерское производство: объемы, ассортимент, проблемы отрасли..
2. Научные основы образования кондитерского теста.
3. Влияние рецептурных компонентов на свойства кондитерского теста.
4. Теоретические основы пенообразования при приготовлении бисквитов.
5. Взаимозаменяемость сырья при производстве мучных кондитерских изделий.
6. Технология производства сахарного и затяжного печенья.
7. Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество печенья.
8. Поточно-механизированные линии по производству различных видов печенья.
9. Технология производства галет и крекеров.
10. Рецептуры, особенности технологии галет и крекеров. Виды и причины брака.
11. Технология производства вафель.
12. Рецептуры, технологии отдельных видов вафель..
13. Особенности приготовления полуфабрикатов и начинки.для вафель
Виды и причины брака.
14. Технология производства пряников и коврижек.

- 15.Рецептуры. Приготовление сырцового и заварного теста для пряников.
16. Особенности формования теста с начинкой.
- 17.Виды и причины брака. пряников.
- 18.Технология производства кексов и ромовых баб.
- 19.Рецептуры кексов. Особенности приготовления полуфабрикатов на различных видах разрыхлителей.
- 20.Ассортимент и классификация выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных
- 21.Основные процессы при отделке тортов и пирожных.
- 22.Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.
- 23.Фруктово-ягодные полуфабрикаты.
- 24.Полуфабрикаты для обсыпки мучных кондитерских изделий.
- 25.Бисквитный полуфабрикат.
- 26.Рецептуры, технологии, виды бисквитных полуфабрикатов.
- 27.Виды и причины брака бисквитного полуфабриката.
- 28.Крошковый полуфабрикат.
- 29.Слоёный полуфабрикат.
- 30.Медовый полуфабрикат.
- 31.Приготовление слоеного полуфабриката традиционным способом.
- 32.Виды слоеных полуфабрикатов.
- 33.Заварной полуфабрикат. Рецептуры и технологии.
- 34.Виды и причины брака заварного полуфабриката.
- 35.Сахарный полуфабрикат. Рецептуры, технологии.
- 36.Виды и причины брака сахарного полуфабриката.
- 37.Песочный, миндально-ореховый полуфабрикат. Рецептуры, технологии.
- 38.Виды и причины брака песочного полуфабриката.
- 39.Сметано-сбивной полуфабрикат. Рецептуры, технологии.
- 40.Виды и причины брака сметанного полуфабриката
- 41.Выпечка и охлаждение мучных кондитерских изделий.
- 42.Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы. Охлаждение изделий
- 43.Пищевая ценность мучных кондитерских изделий

Примеры экзаменационных билетов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Ассортимент кондитерских мучных изделий.
2. Технология приготовления помады.
3. Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16 %. Определите выход готовых изделий.

«31» августа 2021 г.

Зав. кафедрой ТПП _____

Н.Л. Моргунова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Сырье мучных кондитерских изделий, его качественная характеристика.
2. Виды отделочных полуфабрикатов.
3. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

«31» августа 2021 г.

Зав. кафедрой ТПП _____

Н.Л. Моргунова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Влияние технологических факторов на образование теста.
2. Технологическая схема приготовления крошковых полуфабрикатов.
3. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

«31» августа 2021 г.

Зав. кафедрой ТПП _____

Н.Л. Моргунова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Способы разрыхления теста.
2. Влияние дополнительных рецептурных компонентов на свойства теста.
3. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46 г.

«31» августа 2021 г.

Зав. кафедрой ТПП _____

Н.Л. Моргунова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

3. В рецептуру какого пирожного входит бисквитная крошка?

- Ноктюрн
- Картошка
- Танюша

4. Чем отличается приготовление бисквитного теста основным способом от бисквита буше?

- Технологией приготовления
- Продолжительностью приготовления
- Ничем не отличается

5. Что относится к группе мучных кондитерских изделий?

- крекер
- пастила
- шоколад

Подпись _____ / _____ / Дата « ____ » _____ 20__ года

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 мучных кондитерских изделий» 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 (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
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
–	«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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: существующих методов оценки биотехнологических свойств сырья и полуфабрикатов, биотехнологические и микробиологические процессы, протекающие при их созревании, состав микрофлоры и особенности производства биотехнологических полуфабрикатов, используемых в хлебопекарном производстве (дрожжи, жидкие дрожжи, закваски).

умения: применять знания для повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов, основываясь на данных о природе их влияния на структурные компоненты объектов хлебопекарного производства .

владение навыками: теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, навыками улучшения качества готовых изделий за счет оптимизации процессов созревания и улучшения биотехнологических свойств полуфабрикатов.

Критерии оценки**

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание существующих методов оценки биотехнологических свойств сырья и полуфабрикатов, биотехнологические и микробиологические процессы, протекающие при их созревании, состав микрофлоры и особенности производства биотехнологических полуфабрикатов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение применять знания для повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов; - успешное и системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания для повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать

	<p>процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов</p> <p>-в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками полученными при изучении дисциплины.</p>
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; <p>в целом успешное, но не системное умение применять знания для повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов</p> <p>-в целом успешное, но не системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.</p>
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы для повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками, полученными при изучении дисциплины, 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: глубокий теоретический анализ избранной темы

умения: оригинальное раскрытие темы, творческий подход

владение навыками: решения методических и организационных вопросов

Критерии оценки реферата

отлично	<p>обучающийся демонстрирует: самостоятельное оригинальное раскрытие темы реферата, в которой предлагаются авторские решения задач по наиболее актуальным вопросам повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов, а также работа, в которой широко использованы научные материалы</p>
----------------	--

	кафедры. Работа должна в целом отвечать всем без исключения требованиям, предъявляемым к текущим работам.
хорошо	обучающийся демонстрирует: достаточно глубокий теоретический анализ избранной темы, выдвигает научно обоснованные практические рекомендации по решению важнейших задач повышения биотехнологических свойств дрожжей и заквасок путем их активации; интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов и отвечает основным требованиям, предъявляемым к текущим работам.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: недостаточно глубоко рассмотрена тема реферата, практические рекомендации не подкреплены, а также не учтены основные требования, предъявляемые к текущей работе.
неудовлетворительно	обучающийся: не раскрыл научно- теоретического и практического рассмотрения темы реферата и работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым педагогом. Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

Разработчик: доцент Буховец В.А.

_____ (подпись)