

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине**

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	6, 7
		Тема 2. Классификация кондитерских изделий.	6, 7
		Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.	6, 7
		Тема 9. Производство пастилы и зефира	6, 7
		Тема 10. Производство драже	6, 7
		Тема 4. Производство сиропов и их хранение.	6, 7
		Тема 5. Производство карамели.	6, 7
		Тема 6. Производство конфет.	6, 7
		Тема 7. Производство ириса	6, 7
		Тема 8. Производство мармелада	6, 7
		Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка	6, 7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического	ИДК-1опк-4 Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья	Тема 2. Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	контроля качества готовой продукции		Тема 4. Производство сиропов и их хранение. Тема 5. Производство карамели. Тема 6. Производство конфет. Тема 7. Производство ириса	
		ИДК-2 _{опк-4} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Тема 8. Производство мармелада Тема 9. Производство пастилы и зефира Тема 10. Производство драже	Тест, собеседование
			Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий. Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка	Тест, собеседование
		ИДК-3 _{опк-4} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия	Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	Тест, собеседование

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Оценочные средства

Коллоквиум

Вопросы для собеседования

Раздел: Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности. Общие сведения о кондитерских изделиях

1. Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности.
2. Ассортимент кондитерских изделий, их значение в питании человека.
3. Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий.

Раздел: Производство шоколада и шоколадных изделий

1. Какао-бобы как основное сырье. Ферментация и сушка.
2. Характеристика составных частей какао-бобов, их химический состав.
3. Технологическая схема производства шоколада и какао продуктов.
4. Переработка какао-бобов в какао – тертое.
5. Очистка и сортировка какао-бобов.
6. Обжарка какао-бобов.
7. Дробление какао бобов. Выход какао-крупки.
8. Получение какао-тертого, его химический состав.
9. Термическая и щелочная обработка.
10. Прессование какао – тертого. Выход какао-масла.
11. Технология и оборудование для переработки какао-жмыха в какао-порошок.
12. Классификация шоколадных изделий.

- 13.Технология и оборудование для изготовления шоколадных масс.
- 14.Станции для смешивания компонентов шоколадных масс.
- 15.Формование шоколада.
16. Формования плиточного фигурного и шоколада с начинкой.
- 17.Темперирование шоколадных масс.
- 18.Производство глазури и пасты.
- 19.Завертка и упаковка шоколадных изделий.
- 20.Требования к качеству готового шоколада, условия и сроки его хранения.

Раздел: Производство карамели и халвы

- 1.Общая характеристика карамели и ее виды.
- 2.Приготовление сиропов.
- 3.Получение карамельной массы.
- 4.Вещества, применяемые для подкисления, окраски и ароматизации карамельной массы.
- 5.Виды и способы получения карамельных начинок.
- 6.Подготовка карамельной массы к формованию.
- 7.Формование и охлаждение карамели.
- 8.Завертка и упаковка карамели.
- 9.Производство карамели с переслоенными начинками.
- 10.Способы производства карамели различной структуры.
11. Причины брака и способы его переработки.
- 12.Производство различных видов халвы.
- 13.Приготовление пенообразователей, белковой и карамельной массы для халвы.
- 14 Сбивание карамельной массы с пенообразователем и вымешивание халвы.
15. Расфасовка и упаковка халвы.
16. Требования к качеству карамели и халвы, условия и сроки их хранения.

Раздел: Производство мармеладных изделий

- 17.Общая характеристика и виды мармеладных изделий.
- 18.Основные стадии производства фруктово-ягодного мармелада.
- 19.Приготовление фруктово-сахарной смеси и ее уваривание
- 20.Темперирование, формование и выстойка мармелада. Сушка мармелада, расфасовка, упаковка и хранение мармелада.

Раздел: Производство пастильных изделий.

- 1.Общая характеристика и виды пастильных изделий.
- 2.Особенности производства пастильных изделий.
- 3.Влияние различных технологических факторов на структурообразование пастильных изделий.
- 4.Способы получения пастильных масс.

5. Особенности получения зефира.
6. Формование пастилы и зефира.
7. Выстойка и сушка пастильных изделий.
8. Расфасовка и упаковка пастильных изделий.
9. Требования к качеству пастильных изделий.
10. Условия и сроки их хранения.

Раздел: Производство конфет, ириса и драже

11. Общая характеристика и виды конфет.
12. Приготовление помадных масс.
13. Производство фруктовых, ореховых, грильяжных, сбивных, кремowych и ликерных конфетных масс.
14. Способы формования конфетных корпусов. Глазирование конфетных корпусов.
15. Завертка, упаковка и хранение конфет.
16. Общая характеристика ириса и драже.
17. Технология производства ириса аморфной структуры.
18. Технология производства ириса кристаллической структуры.
19. Основные стадии производства драже.
20. Требования к качеству конфет, ириса и драже. Условия и сроки их хранения.

Раздел: Производство мучных кондитерских изделий

1. Общая характеристика и виды мучных кондитерских изделий.
2. Технологические условия и способы замеса сахарного теста.
3. Технологические условия и способы замеса затяжного теста.
4. Технологические условия и способы замеса сдобного теста.
5. Технологические условия и способы замеса вафельного теста.
6. Особенности замеса теста для галет и крекера.
7. Прокатка теста, ее назначение.
8. Формирование тестовых заготовок.
9. Выпечка и охлаждение изделий.
10. Особенности технологии овсяного печенья.
11. Производство галет и крекера.
12. Производство вафель с начинками.
13. Производство пряников сырцовых.
14. Производство пряников заварных
15. Технологические условия и способы замеса теста для кексов.
16. Завертка и упаковка МКИ.
17. Образование брака изделий и способы его переработки.
18. Требования к качеству мучных кондитерских изделий.
19. Способы расфасовки и упаковки мки.
20. Условия и сроки их хранения.

Критерии оценки коллоквиума (в рамках текущей аттестации):

- 0 баллов выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

- 1-2 баллов выставляется студенту, если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

- 3-4 баллов выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

- 5-6 баллов выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно - следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

- 7,5 баллов выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки.

Темы рефератов

1. Истоки промышленного производства хлеба в Советской России.
2. Хлебозавод имени А.Е.Бадаева: история и современный уровень производства.
3. Хлебозавод имени Г. П. Марсакова: история и современный уровень производства.
4. Принцип действия и достоинство многокомпонентных дозировочных станций.

5. Конструкция и принцип действия тестоприготовительного оборудования фирмы «Восход».
6. Автоматизированные роботосистемы фирмы «Sancassiano» (Италия) по производству тестомесильного оборудования.
7. Конструкция и принцип действия тестомесильной машины фирмы «Кемплер» (Германия), достоинства.
8. Система непрерывного замеса теста CODOS, преимущества системы.
9. Тесторазделочное оборудование нового поколения фирмы Kumkaaya (Турция).
10. Модульные тесторазделочные линии фирмы Turri (Италия).

Вопросы к зачету по дисциплине «Технология кондитерских изделий»

1. Современный уровень развития кондитерского производства и перспективы развития.
2. Ассортимент кондитерских изделий, их значение в питании.
3. Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий.
4. Какао бобы как основное сырье кондитерского производства.
5. Ферментация и сушка какао бобов.
6. Характеристика основных частей какао бобов.
7. Технологическая схема производства шоколада и какао продуктов.
8. Подготовка какао бобов к производству.
9. Обжарка какао бобов.
10. Получение какао крупки, его хим. состав.
11. Получение какао тертого, требования к его качеству.
12. Термическая и щелочная обработка какао тертого.
13. Получение какао масла, его химический состав и выход.
14. Получение какао порошка, требования к его качеству.
15. Классификация шоколадных изделий.
16. Смешивание компонентов шоколадной массы.
17. Конширование и темперирование шоколадных масс.
18. Формование шоколада.
19. Способы формования шоколада.
20. Схемы и принципы работы агрегатов для формования плиточного, фигурного и шоколада с начинками.
21. Производство шоколадной глазури и пасты.
22. Завертка и упаковка шоколадных изделий.
23. Требования к качеству готового шоколада, сроки и условия хранения.
24. Общая характеристика карамели, ее виды.
25. Получение карамельных сиропов.
26. Получение карамельной массы.
27. Вещества, применяемые для подкисления, окраски и ароматизации карамели.
28. Виды и способы получения карамельных начинок.

29. Подготовка карамельной массы к формованию.
30. Производство карамели с переслоенными начинками.
31. Способы производства карамели различной структуры.
32. Формование и охлаждение карамели.
33. Завертка и упаковка карамели
34. Причины брака карамели и способы его переработки.
35. Производство различных видов халвы.
36. Приготовление пенообразователей, белковой и карамельной массы для халвы.
37. Сбивание карамельной массы с пенообразователем и вымешивание халвы.
38. Расфасовка и упаковка халвы.
39. Требования к качеству карамели и халвы, условия и сроки их хранения.
40. Общая характеристика и виды мармеладных изделий.
41. Основные стадии производства фруктово-ягодного мармелада.
42. Приготовление фруктово-сахарной смеси и ее уваривание.
43. Темперирование, формование и выстойка и сушка мармелада.
44. Расфасовка, упаковка и хранение мармелада.
45. Производство желеинового мармелада.
46. Технологическая схема производства желеинового мармелада на различных студнеобразователях.
47. Уваривание фруктово-сахаро-паточного сиропа.
48. Приготовление мармеладной массы.
49. Формование и структурообразование мармеладной массы.
50. Требования к качеству мармелада, условия и сроки их хранения

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология кондитерских изделий»

1. Общая характеристика и виды пастильных изделий.
2. Пищевая и энергетическая ценность пастильных изделий.
3. Особенности производства пастильных изделий.
4. Влияние технологических факторов на структуру пастилы.
5. Способы получения пастильных масс.
6. Особенности получения зефира.
7. Формование пастилы и зефира.
8. Встойка и сушка пастильных изделий.
9. Расфасовка и упаковка пастильных изделий.
10. Требования к качеству пастильных изделий.
11. Условия и сроки их хранения.
12. Общая характеристика и виды конфет.
13. Способы получения помадных масс.
14. Производство фруктовых, ореховых, грильяжных, сбивных, кремовых и ликерных конфетных масс.
15. Способы формования конфетных корпусов.

16. Глазирование конфетных корпусов.
17. Завертка, упаковка и хранение конфет.
18. Общая характеристика ириса и драже.
19. Технология производства ириса аморфной структуры.
20. Технология производства ириса кристаллической структуры.
21. Основные стадии производства драже.
22. Требования к качеству конфет, ириса и драже. Условия и сроки их хранения.
23. Общая характеристика и виды мучных кондитерских изделий.
24. Технологические условия и способы замеса сахарного, затяжного, сдобного и вафельного видов теста.
25. Способы разрыхления кондитерского теста.
26. Прокатка теста, ее назначение.
27. Формирование тестовых заготовок.
28. Выпечка и охлаждение изделий.
29. Особенности технологии овсяного печенья.
30. Производство галет и крекера.
31. Производство вафель с начинками.
32. Производство сырцовых и заварных пряников.
33. Завертка и упаковка МКИ.
34. Образование брака изделий и способы его переработки.
35. Требования к качеству мучных кондитерских изделий.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;
- задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы текущего модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

1 Модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа, б			Сумма в баллах
Смысловый модуль 1	Смысловый модуль 2		
T1-T7	T8-T11		
50	50	100	

T1-T7 – темы смысловой модуля 1.

T8- T11 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Итог тестирования	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловый модуль N 3	Смысловый модуль N 4			
T1-T5	T6-T9	40	60	100
20	20			

T1- T5 – темы смыслового модуля 3.

T6, T7, T8, T9 – темы смысловой модуля 4.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой