Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ТП (б) 26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой технологии
и организации производства
продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

(профиль)

Разработчик:

Старший преподаватель	_____	Т.Н. Попова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине

«Технология мучных и кондитерских изделий»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	4	5
1	ПК-1 Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи Тема 6. Технологические аспекты приготовления заварного п/ф, слоенного п/ф и изделий из них Тема 7. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них Тема 8. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него Тема 9. Современные технологии пряничных изделий, песочного п/ф и изделий из него	7,8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

Образец заполнения таблицы

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
2	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства	Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи Тема 6. Технологические аспекты приготовления заварного п/ф, слоенного п/ф и изделий из них Тема 7. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них Тема 8. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и	Тест, собеседование, эссе

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
		продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	изделий из него Тема 9. Современные технологии пряничных изделий, песочного п/ф и изделий из него	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу[1] эссе

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
8-10	Эссе выполнено на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
5-7	Эссе выполнено на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1-4	Эссе выполнено на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Эссе выполнено на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примечание:

[1] - Например, по оценочному материалу «контрольная работа».
[2] - Интервал конкретных значений баллов в соответствии с определенными критериями оценивания компетенций по видам контроля видам оценочных материалов), а также сами критерии оценивания, устанавливаются самостоятельно составителем ОМ по учебной дисциплине (модулю) или практике.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу[1] собеседование

Образец заполнения таблицы

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и

	т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу[1] тест

Образец заполнения таблицы

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

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 дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам 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 дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

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

Представить эссе в виде тезиса научной публикации в направлении создания рецептур и технологий новых продуктов питания, которые имеют признаки, отличающие их от известных.

К этим признакам относятся много факторов, среди которых можно выделить следующие:

- повышение пищевой и биологической ценности продукта по сравнению с известным аналогом (повышение содержания высокоценного белка со сбалансированным составом незаменимых аминокислот, улучшения витаминного и минерального состава продукта, наличие основных витаминов и макро- и микроэлементов);

- снижение энергетической ценности или калорийности продукта (снижение содержания жирового компонента блюда без изменения ее органолептических показателей, снижение сахаросодержания блюда и др.);

- приобретение продуктом функциональных свойств (способность выводить тяжелые металлы и радионуклиды из организма, стимулировать рост полезных бифидобактерий в кишечнике, повышать резистентность организма в неблагоприятных экологических условиях, в том числе к ионизирующей радиации и др.);

- приобретение продуктом диетических и лечебно-профилактических свойств (возможность включения в рационы питания больных на различные патологии - сахарный диабет, гипертоническую болезнь, атеросклероз, язву желудка и др.);

- снижение себестоимости продукта за счет использования нового нетрадиционного сырья вместо привычного высоко кондиционного.

Для поиска тематик нужно использовать ресурсы доступные в библиотеке ДонНУЭТ: http://library.donnuet.education/prepodavatelyam/v-pomosh-obrazovatelnoj-deyatelnosti/informatsionnye-resursy.html

Обязательно должны быть указаны ссылки на использованные источники, в правильном оформлении (как указано http://library.donnuet.education/prepodavatelyam/v-pomoshch-nauchnoj-rabote.html

Критерии оценки:

- наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным аспектам; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

– обоснование актуальности темы;

– представление системы показателей, измеряющих изучаемое явление;

– освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения данного явления;

– краткий анализ изучаемого явления или краткий обзор информации по теме;

- адекватность и количество использованных источников (использование 3-5 и более учебных изданий, 4-5 и более статей из научных и научно-популярных журналов за последние 3 года, информационных ресурсов сети «Интернет» с обязательным правильным указанием ссылок на источник;

– самостоятельность выполнения реферата (наличие выраженной собственной позиции);

- уникальность текста, не менее 70%;

– стиль и язык изложения (использование научной терминологии, цитат, стилистическое построение фраз, пояснение новых понятий и т.д.);

– качество оформления работы (аккуратность, форматирование текста, визуализация информации как результат ее обработки, правильное размещение таблиц и графиков и т.д.);

– владение материалом на защите (полные ответы на заданные вопросы, знание проблематики и уровня основных показателей по теме).

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу	Максимальная сумма баллов

Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		
Т1	Т2	Т3	Т4	
25	25	20	30	100

Т1, Т2 – темы смысловой модуля 1.
Т3, Т4 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 3	Смысловой модуль 4						
Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
5	10	10	10	5	40	60	100

Т5 – темы смыслового модуля 3.
Т6, Т7, Т8, Т9 – темы смысловой модуля 4.

Вопросы к дифференцированному зачету (экзамену)

1. Требования к качеству основного сырья (в частности к муке).
2. Значение отдельных рецептурных компонентов и их влияние на качество бисквитного теста и полуфабриката из него.
3. Подготовка сырья к производству.
4. Виды бисквитов.
5. Рецептуры бисквитного теста.
6. Технологические схемы производства бисквита.
7. Соотношение муки, сахара и яиц.
8. Особенности технологии приготовления бисквитного полуфабриката.
9. Способы приготовления бисквита.
10. Отличительные особенности способов приготовления бисквитного полуфабриката.
11. Качественные характеристики бисквитного теста и полуфабриката.
12. Факторы, оказывающие влияние на качество бисквита.
13. Виды формования бисквитного полуфабриката.
14. Режимы выпечки.
15 . Виды и причины брака полуфабриката, способы его устранения.
16. Способы сокращения сырья, продолжительности технологического процесса приготовления полуфабриката. Удлинения сроков его хранения.
17. Условия и сроки хранения полуфабриката.
18. Приготовление бисквитно-кремовых и бисквитно-фруктовых пирожных и тортов.
19. В чем состоят особенности приготовления бисквитных рулетов.
20. Характеристика заварного полуфабриката.
21. Ассортимент изделий на основе заварного полуфабриката.
22. Особенности структуры и консистенции теста для заварного полуфабриката.
23. Требования к качеству основного сырья.
24. Значение влияния отдельных рецептурных компонентов на

качество заварного теста и полуфабриката из него.
25. Подготовка сырья к производству заварного полуфабриката.
26. Особенности технологии приготовления заварного полуфабриката.
27. Стадии приготовления заварного полуфабриката.
28. Для чего необходимо заваривание муки при производстве заварного полуфабриката.
29. Качественные характеристики заварного полуфабриката и теста.
30. Факторы, оказывающие влияние на качество заварного полуфабриката.
31. Способы формования заварного полуфабриката.
32. Режимы выпечки заварного полуфабриката.
33. Определение готовности заварного полуфабриката.
34. Способы отделки заварного полуфабриката.
35. Виды и причины брака заварного полуфабриката, способы его
устранения.
36. Условия и сроки хранения заварного полуфабриката.
37. Характеристика слоёного полуфабриката.
38. Ассортимент изделий на основе слоёного полуфабриката.
39. Особенности структуры и консистенции теста для слоёного полуфабриката.
40. Требования к качеству основного сырья.
41. Значение влияния отдельных рецептурных компонентов на качество слоёного теста и полуфабриката из него.
42. Подготовка сырья к производству.
43. Виды слоёных полуфабрикатов.
44. Особенности технологии приготовления слоёного полуфабриката.
45. Способы приготовления слоёного полуфабриката.
46. Стадии технологии производства слоёного полуфабриката.
47. Каковы параметры выдержки сливочного масла в холодильнике.
48. Количество слоёв в слоёном полуфабрикате.
49. Факторы, оказывающие влияние на качество слоёного полуфабриката.
50. Способы формования слоёного полуфабриката.
51. Режимы выпечки слоеного полуфабриката.
52. Определение готовности слоёного полуфабриката.
53. Способы отделки слоёного полуфабриката.
54. Виды и причины брака слоеного полуфабриката, способы его
устранения.
55. Условия и сроки хранения слоеного полуфабриката.
56. Слоеные торты и пирожные.
57. Заварные торты и пирожные.
58. Назначение отделочных полуфабрикатов.
59. Классификация отделочных полуфабрикатов.
60. Какова должна быть влажность ванильной пудры.
61. Каким процессом сопровождается приготовление помады при
сбивании и охлаждении сиропа.
62. Из каких рецептурных компонентов состоит сахарная помада.
63. Причины возникновения белых пятен – «зайцев» на помаде.
64. Каковы причины отсутствия глянца на помаде.
65. Виды и причины брака помады.
66. Какие ингредиенты вносят для получения малочерствеющей
помады.
67. Что используют для ароматизации помады.
68. Какие виды помады известны.
69. Технология приготовления кофейной, лимонной,
Розовой, фисташковой, шоколадной, молочной помады.

70. Какие красители применяются при изготовлении розовой, а какие при производстве фисташковой помады.
71. Какова цель использования сиропов для пропитки.
72. Какие ароматизаторы используют при приготовлении сиропов для промочки.
73. Рецептура и технология приготовления кофейного сиропа.
74. Что представляет собой желе.
75. Технология приготовления желе для отделки тортов и пирожных.
76. Подготовка сырья к производству желе.
77. Физико-химические показатели качества желе.
78. Почему при использовании фруктово-ягодных сиропов в технологии приготовления желе не вносят кислоту.
79. Какие желирующие вещества используют при приготовлении желе, их характеристика и подготовка к производству.
80. Для чего используют сахарную мастику, технология приготовления.
81. Виды глазури.
82. Технология приготовления заварной глазури.
83. Технология приготовления сырцовой глазури.
84. Что представляют собой кондитерские кремы.
85. Каково назначение кремов.
86. Виды кремов в зависимости от технологии и рецептуры.
87. Область применения белковых, сливочных и заварных кремов.
88. Виды сливочного крема.
89. Физико-химические показатели качества кремов.
90. В чём преимущество низкокалорийных кремов.
91. Рецептура и технология сливочного крема «Новый».
92. Стадии приготовления сливочного крема «Новый».
93. Физико-химические показатели качества молочно-сахарного сиропа, используемого для приготовления сливочного крема «Новый».
94. Стадии приготовления сливочного крема «Шарлотт».
95. Способы и рецептуры приготовления сиропа «Шарлотт».
96. Рецептура и технология приготовления крема «Шарлотт».
97. Физико-химические показатели сиропа и крема «Шарлотт».
98. Технология приготовления сливочного крема: кофейного, шоколадного, орехового, фруктового и т.д.
99. Рецептура и технология приготовления крема «Гляссе», физико- химические показатели его качества.
100. Сроки и условия хранения сливочных кремов.
101. Какие известны технологии приготовления кремов, с увеличенными сроками сохранения свежести.
102. Какие консерванты применяются при приготовлении сливочных кремов для увеличения сроков их хранения.
103. Какие виды белково-сбивного крема по способу производства известны.
104. Рецептура, технология и физико-химические показатели качества крема белкового заварного и сырцового.
105. Технология, рецептура и физико-химические показатели качества крема «Зефир».
106. Технология, рецептура и физико-химические показатели качества крема на сливках и сметане.
107. Технология, рецептура и физико-химические показатели качества крема на сливках с использованием желатина.
108. Технология, рецептура и физико-химические показатели качества сметанного крема.

109. Технология, рецептура и физико-химические показатели качества сливочно-сметанного крема.
110. Виды и причины брака крема.
111. Характеристика и классификация печенья.
112. На какие основные виды подразделяются галет и крекера.
113. Какое сырьё используется для приготовления сахарного и затяжного печенья; как оно влияет на экономические затраты, а как на свойства теста, качество и пищевую ценность изделия.
114. Каковы влажность и температура теста для сахарного и затяжного печенья и как эти параметры влияют на процесс тестообразования и качество изделий.
115. Какова продолжительность замеса теста для рассматриваемых групп и от чего она зависит.
116. В каком порядке загружают сырьё, и какое это оказывает влияние на качество теста и изделий.
117. Технология приготовления сахарного печенья.
118. Из каких технологических стадий состоит процесс приготовления затяжного печенья.
119. Как осуществляется прокатка, вылеживание и формование теста.
120. Какое влияние оказывают эти процессы на качество теста и изделий.
121. Каков оптимальный режим выпечки печенья. Какие процессы происходят при выпечке печенья.
122. Каковы условия охлаждения печенья.
123. Какие существуют виды отделки печенья.
124. Как производят упаковку печенья.
125. Назовите условия хранения печенья.
126. Какие требования предъявляют к качеству печенья.
127. Что такое эмульсия, какое сырье используется для приготовления эмульсии.
128. При каких режимах осуществляется замес теста для сахарного и затяжного печенья.
128. Какие разрыхлители теста применяются при производстве печенья.
129. Почему при производстве печенья в качестве разрыхлителей не используются дрожжи.
130. Как стадия внесения разрыхлителей влияет на качество печенья.
131. На чем основано разрыхляющее действие гидрокарбоната натрия и карбоната аммония.
132. Длительность процесса приготовления сахарного и затяжного печенья.
133. Особенности технологии приготовления галет и крекеров.
134. Особенности технологии печенья песочного (песочно-выемное сдобное, песочно-отсадное).
135. Особенности технологии печенья сдобного сбивного (бисквитно сбивное, белково-сбивное).
136. Песочные торты и пирожные.
137. Особенности технологии приготовления кексов на химических разрыхлителях и на дрожжах.
138. Каковы основные требования к упаковке, хранению и качеству кексов.
139. Особенности приготовления пряничного теста.
140. Технологическая схема приготовления сырцовых пряников.
141. Технологическая схема приготовления заварных пряников.
142. Как осуществляется приготовление пряников с начинкой.
143. Формование и выпечка пряников.
144. Как производится тиражирование пряников.
145. Правила упаковки и хранения пряников.
146. Требования, предъявляемые к качеству пряников.
147. Технологическая схема производства вафель при непрерывном и периодическом способе приготовления теста.
148. Состав и режимы приготовления концентрированной эмульсии, показатели ее качества.
149. Приготовление теста, формование и выпечка вафельных листов. Условия их охлаждения.

150. Технология приготовления начинок: жировой, ореховой, фруктовой и помадной.
151. Технологический режим высстойки и резки вафельных пластов. Отделка вафель.
152. Ассортимент вафельных тортов и пирожных.
153. Упаковка и хранение вафель.
154. Физико-химические и органолептические показатели качества вафель.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»