Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Юрьева Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 14.11.2026 14:46:04
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПВ(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
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине
Б1.В.14 ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

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

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

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине
«Технология 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	3	4
1	ПК-4. Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	5
		Тема 2. Классификация кондитерских изделий.	5
		Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.	5
		Тема 9. Производство пастилы и зефира	5
		Тема 10. Производство драже	5
		Тема 4. Производство сиропов и их хранение.	5
		Тема 5. Производство карамели.	5
		Тема 6. Производство конфет.	5
		Тема 7. Производство ириса	5
		Тема 8. Производство мармелада	5
		Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка	5
		Тема 1. Общая характеристика мучных кондитерских изделий	6
		Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий	6
		Тема 3. Технология производства сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера и галет.	6
		Тема 4. Технология производства пряничных изделий.	6
		Тема 5. Технология производства кексов, рулетов и ромовых баба	6
		Тема 6. Технология производства вафель	6
		Тема 7. Технология производства тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов	6
		Тема 8. Технология производства мучных восточных сладостей.	6
		Тема 9. Технологические схемы поточных линий производства кондитерских изделий.	6

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1.	ПК-4. Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2$_{пк-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Тема 2. Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции Тема 4. Производство сиропов и их хранение. Тема 5. Производство карамели. Тема 6. Производство конфет. Тема 7. Производство ириса Тема 8. Производство мармелада Тема 9. Производство пастилы и зефира Тема 10. Производство драже Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий. Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	Тест, собеседование

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

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%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу[1] собеседование

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

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

Для успешного освоения дисциплины важно соблюсти следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа обучающегося в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, практических работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и практических занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, практических занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с

дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит обучающегося от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение практических работ в отведенном объеме. Практические работы выполняются обучающимися в соответствии с тематикой. Целью практических работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Обучающиеся на лабораторных занятиях должны быть одеты в белые халаты, что соответствует требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Практические работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем модулям дисциплины «Технология кондитерских изделий». Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 45 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей дисциплины.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен. Экзамен проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Экзамен по данной дисциплине проходит в устной форме. Обучающемуся выдается экзаменационный билет, в который входят 6 вопросов разного уровня сложности, ориентированные на оценку уровня усвоения обучающимися теоретического материала и оценку умений применять теоретические знания и профессионально-значимую информацию.

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-Т7	Т8-Т11	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
20	20	40	60	100

Т1-Т7 – темы смысловой модуля 1.
Т8- Т11 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 3	**Смысловой модуль 4**			
Т1-Т5	Т6-Т9	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
20	20	40	60	100

Т1- Т5 – темы смыслового модуля 3.
Т6, Т7, Т8, Т9 – темы смысловой модуля 4.

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 желейного мармелада.
46.Технологическая схема производства желейного 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.Выстойка 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.

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»