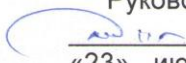


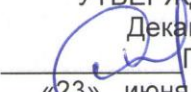
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 08.02.2024 11:13:05
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
 Коновалов С.А.
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
 Гайвас А.А.
«23» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий
Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

д-р. техн. наук, доцент



Н.Л. Чернопольская

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. биол. наук, доцент



О.Н. Лазарева

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 17 августа 2020 г. № 1041;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана обучающимися¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области производства мучных кондитерских изделий, методов управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства данных продуктов

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья	ИД-1пк-1 Контролирует технологические процессы производства продукции из растительного сырья	- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	- проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы	- методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья,

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

				технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
		ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	- оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания	- методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции
		ИД-4 _{ПК-1} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	- проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	- владеть навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий
		ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	- физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	- организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования	- организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и	- навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные

			действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	нормативно-технической документацией	знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий
		ИД-1 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	- использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	- технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве мучных кондитерских изделий

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций		Формы и средства контроля формирования компетенций		
				компетенция не сформирована	минимальный		средний	высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено			Зачтено	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	Не знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с основными требованиями, предъявляемыми к сырью, материалам общими технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий 2. Хорошо знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий 3. В совершенстве знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания		
		Наличие умений	Умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	Не умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	1. Умеет не в полной мере проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов 2. Умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов 3. Умеет уверенно проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов			
		Наличие навыков (владение)	Владеет методами стандартных испытаний по	Не владеет методами стандартных испытаний по определению	1. Владеет не в совершенстве методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции			

		опытом)	определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	- сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. 2. Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции 3. Уверенно владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	Не знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий 2. Знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий 3. В совершенстве знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Не умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	1. Умеет неуверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания 2. Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания 3. Умеет уверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	1. Владеет неуверенно методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции 2. Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции 3. Уверенно владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	
	ИД-4 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	Не знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с организацией работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 2. Знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос,
		Наличие умений	Умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и	Не умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и	1. Умеет неуверенно проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 2. Умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода	

			вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 3. Уверенно проводит измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	лабораторные работы, практические задания
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	Не владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий 2. Владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий 3. Уверенно владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	
	ИД-6 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Не знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	1. Знает неуверенно физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий 2. Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий 2. Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий 3. Умеет уверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	
		Наличие навыков (владение	Владеет навыками разработки мероприятий по	Не владеет навыками разработки мероприятий по	1. Неуверенно владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки	Реферат, учебное портфолио, электронная

		опытом)	совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды 2. Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды 3. Уверенно владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
ПК-2	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	Не знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	1. Знает неуверенно организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям 2. Знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям 3. Знает в совершенстве организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	
		Наличие умений	Умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	Не умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	1. Неуверенно организует технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией 2. Умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией 3. Уверенно организует технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью	Не владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить	1. Неуверенно владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий 2. Владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания

			применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	3. Уверенно владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	
ИД-2пк-2	Полнота знаний	Знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	Не знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	1. Знает не в совершенстве современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий, принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; 2. Знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий, принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; 3. Знает в совершенстве современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий, принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	
	Наличие умений	Умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	Не умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	1. Неуверенно использует материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов 2. Умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов 3. Умеет уверенно использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	Не владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий 2. Владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий 3. Владеет уверенно технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий		

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания	Знать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства Уметь определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства Стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	Б1.В.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Б1.О.20 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.21 Технологическое оборудование отрасли Б1.О.22 Проектирование предприятий отрасли Б1.О.30 Проектная деятельность Б1.В.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Б1.В.ДВ.05.02-Технология сахаристых кондитерских изделий
Б1.В.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Знать организацию технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения. Владеть способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность, применять специализированные знания в области производства продуктов питания из растительного сырья, владеть методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Б2.В.02.01(П) Технологическая практика	
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 6 семестре 3 курса.
Продолжительность семестра (-ов) 15 2/6 недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная	заочная форма
	6 сем.	5 курс
1. Аудиторные занятия, всего	108	18
- лекции	28	2
- практические занятия (включая семинары)	24	6
- лабораторные работы	20	х
- консультации	36	10
2. Внеаудиторная академическая работа	72	158
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	18	18
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**	х	х
- электронной презентации и доклада	10	10
- реферата	8	8
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	10	100
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	20	10
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	24	30
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	х	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	180
	Зачётные единицы	5

Примечание:
 * – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
 ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудовоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа					ВРС			
			всего	лекции	занятия		консультации	всего			Фиксированны е виды
					практические (всех форм)	лабора- торные					
1		2	3	4	5	6		7	8	9	10
Очная форма обучения											
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	12	4	4	х	х	х	8	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.1 Основные понятия организации мучного кондитерского производства	6	2	2	х	х	х	4			
	1.2 Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству	6	2	2	х	х	х	4			
2	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	58	42	12	10	8	12	16	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.1. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста	19	15	4	4	4	3	4			
	2.2 Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста	11	7	2	2	х	3	4			

	2.3 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	19	15	4	4	4	3	4		Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.4 Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста	9	5	2	x	x	3	4		Опрос	ПК-1 ПК-2
3	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	50	30	6	8	4	12	20		Опрос	ПК-1 ПК-2
	3.1 Технология кондитерских изделий из песочного и сдобного теста	26	16	4	4	2	6	10			
	3.2 Технология кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	24	14	2	4	2	6	10			
4	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	60	32	6	6	8	12	28		Опрос	ПК-1 ПК-2
	4.1 Технология кондитерских изделий из бисквитного теста	24	12	2	2	4	4	12			
	4.2 Технология кондитерских изделий из заварного теста	22	12	2	4	2	4	10			
	4.3 Технология кондитерских изделий из слоеного пресного теста	14	8	2	x	2	4	6			
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	x	Зачет	
Итого по дисциплине		180	72	28	24	20	36	72	18		
Заочная форма обучения											
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	24,2 5	0,25	0,25	x	x	x	24		Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.1 Основные понятия организации мучного кондитерского производства	12	x	x	x	x	x	12		Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.2 Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству	12,2 5	0,25	0,25	x	x	x	12			
2	Кондитерские изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста	70,7 5	6,75	0,75	2	x	4	64	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.1. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста	24,2 5	4,25	0,25	2	x	2	20			
	2.2 Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста	12,2 5	0,25	0,25	x	x	x	12			
	2.3 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	22,2 5	2,25	0,25	x	x	2	20		Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.4 Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста	12	x	x	x	x	x	12		Опрос	ПК-1 ПК-2
3	Кондитерские изделия из бездрожжевого песочного и сдобного пресного теста, вафельного и пряничного теста	36,5	6,5	0,5	2	x	4	30		Опрос	ПК-1 ПК-2
	3.1 Технология кондитерских изделий из бездрожжевого песочного и сдобного пресного теста	14,2 5	4,25	0,25	2	x	2	10			
	3.2 Технология кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	22,2 5	2,25	0,25	x	x	2	20			
4	Кондитерские изделия из бисквитного и слоеного теста	44,5	4,5	0,5	2	x	2	40		Опрос	ПК-1 ПК-2
	4.1 Технология кондитерских изделий из бисквитного теста	19,2 5	3,25	0,25	2	x	1	16			
	4.2 Технология кондитерских изделий из слоеного теста	17,2 5	1,25	0,25	x	x	1	16			
	4.3 Требования к качеству, режимы хранения и реализации кондитерских изделий из бисквитного и слоеного теста	8	x	x	x	x	x	8		Опрос	ПК-1 ПК-2
	Промежуточная аттестация	4	x	x	x	x	x	x	x	Зачет	
Итого по учебной дисциплине		180	8	2	6	x	10	158	18	x	

4.2 Лекционный курс.
Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

раздела	№ лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Основные понятия организации мучного кондитерского производства	2	x	
		1) Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий			
		2) Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий			
	2	3) Общая характеристика технологических процессов на мукомольном заводе.	2	0,25	Информационная лекция
		Тема: Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству			
		1) Характеристика основного сырья.			
2	3-4	2) Характеристика дополнительного сырья	4	0,25	Информационная лекция
		3) Технологические требования к сырью			
		Тема: Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста			
	5	1) Дрожжевое безопарное тесто	2	0,25	Информационная лекция
		2) Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом			
		3) Дрожжевое опарное тесто			
	6-7	4) Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом	4	0,25	Информационная лекция
		Тема: Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста			
		1) Процессы, происходящие при замесе теста			
	8	2) Процессы, происходящие при выпечке теста	2	x	
		3) Процессы, протекающие при хранении изделий из дрожжевого теста			
		Тема: Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста			
	9-10	1) Дрожжевое слоеное тесто	4	0,25	Информационная лекция
		2) Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста			
		Тема: Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста			
	11	1) Требования, предъявляемые к качеству изделий из дрожжевого теста	2	0,25	Информационная лекция
		2) Режимы хранения и реализация изделий из дрожжевого теста			
		Тема: Технология кондитерских изделий из песочного и сдобного теста			
12	1) Технология кондитерских изделий из песочного теста	4	0,25	Информационная лекция	
	2) Технология кондитерских изделий из сдобного теста				
	3) Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий из песочного и сдобного теста				
13	Тема: Технология кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	2	0,25	Информационная лекция	
	1) Технология кондитерских изделий из вафельного теста				
	2) Технология кондитерских изделий из пряничного теста				
14	3) Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	2	x		
	Тема: Технология кондитерских изделий из бисквитного теста				
	1) Технологические схемы приготовления изделий из бисквитного теста				
15	2) Требования, предъявляемые к качеству бисквитных изделий	2	0,25	Информационная лекция	
	Тема: Технология кондитерских изделий из заварного теста				
	1) Технологическая схема приготовления изделий из заварного теста				
16	2) Требования, предъявляемые к качеству изделий из заварного теста	2	x		
	Тема: Технология кондитерских изделий из слоеного пресного теста				
	1) Технологическая схема приготовления изделий из слоеного пресного теста				
17	2) Требования, предъявляемые к качеству изделий из слоеного пресного теста	2	x		

Общая трудоёмкость лекционного курса		28	2	x
Всего лекций по учебной дисциплине:	час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения	28	- очная форма обучения		6
- заочная форма обучения	2	- заочная форма обучения		2
Примечания: - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6; - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.				

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1,2	Расчет рецептур кондитерских изделий из дрожжевого теста.	4	2	Ролевые игры / -	УЗ СРС
	3,4	Расчеты при переработке возвратных отходов.	4	х		ОСП
	5	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве изделий из дрожжевого теста	2	х		ОСП
3	6,7	Расчет рецептур кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	4	2	Ролевые игры / -	УЗ СРС
	8,9	Общие методы расчета при анализе качества мучных кондитерских изделий	4	х		ОСП
4	10,11	Расчеты при разработке новых видов кондитерских изделий. Порядок разработки	4	2		ОСП
	12	Учет расхода сырья в кондитерском производстве	2	х	Ролевые игры / -	УЗ СРС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			24/14 час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			24 час	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения			6 час	- заочная форма обучения		х
В том числе в формате семинарских занятий:						
- очная форма обучения			х			
- заочная форма обучения			х			
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС. ** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы
раздела *	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	1	1	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопарного теста	2	x	+	+	x
	2-3	2	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста	4	x	+	+	x
	4	3	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста	2	x	+	+	x
3	5	4	Приготовление и оформление изделий из песочного и сдобного теста	2	x	+	+	x
	6	5	Приготовление и оформление изделий из вафельного и пряничного теста	2	x	+	+	x
4	7-8	6	Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста	4	x	+	+	x
	9	7	Приготовление и оформление изделий из заварного теста	2	x	+	+	x
	10	8	Приготовление и оформление изделий из слоеного пресного теста	2	x	+	+	x
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	20	x	x	x	x
* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

Не предусмотрено

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации и доклада

5.1.2.1 Место электронной презентации/доклада в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации и доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	
2	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	
3	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
4	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации и доклада

- Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий
- Свойства сырья и процессы, происходящие при его замесе
- Способы разрыхления теста
- Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста
- Отделка готовых кондитерских изделий из дрожжевого теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из пряничного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из слоеного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из пресного теста
- Хлебопекарные свойства пшеничной муки
- Отделка готовых кондитерских изделий из бисквитного теста
- Характеристика бисквитных полуфабрикатов
- Характеристика песочного полуфабриката

Тема электронной презентации/доклада выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации/доклада. Доклад представляется в виде электронной презентации.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;

- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации/доклада;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации и доклада

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации и доклада – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации и доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» по презентации/докладу выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5.1.3 Выполнение и сдача реферата

5.1.3.1 Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
1	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	
2	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
3	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	

5.1.3.2 Перечень примерных тем рефератов

- Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. Требования к качеству готовых изделий
- Приготовление кондитерских изделий из заварного теста.
- Приготовление и выпечка полуфабрикатов из пресного слоеного теста.
- Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста
- Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.
- Способы приготовления пряничного теста
- Технология приготовления и оформления пряников
- Полуфабрикаты мучных кондитерских изделий
- Замес теста и способы его разрыхления
- Биохимические процессы, происходящие в тесте
- Основы организации и планирования мучного кондитерского производства
- Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству
- Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста
- Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста
- Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
- Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства
- Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
- Приготовление слоев с марципаном

- Особенности приготовления кексов
- Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения
- Особенности приготовления миндального теста
- Особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских
- Процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста
- Роль сахара, жира, питьевой соды и углекислого аммония при изготовлении песочного теста
- Способы приготовления бисквитного теста

При аттестации студента по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

5. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

5.1.3.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность, наглядность представления, полные ответы на вопросы;
- оценка «не зачтено» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства	1	Опрос
2	Дефекты изделий из дрожжевого теста, вызванные нарушением рецептуры и режимом его приготовления	1	Опрос
2	Роль дрожжей в опаре	1	Опрос
2	Особенности приготовления дрожжевого опарного теста с отсдобкой	1	Опрос
3	Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства	1	Опрос
4	Приготовление пирожных	1	Опрос
4	Приготовление тортов	1	Опрос
4	Приготовление воздушных полуфабрикатов	1	Опрос
4	Приготовление крошковых полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты	1	Опрос
4	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.	1	Опрос
Заочная форма обучения			
1	Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства	4	Опрос
1	Основные понятия организации мучного кондитерского производства	4	Опрос
1	Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству	4	Опрос
2	Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста	4	Опрос
2	Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста	4	Опрос
2	Дефекты изделий из дрожжевого теста, вызванные нарушением рецептуры и режимом его приготовления	4	Опрос
2	Роль дрожжей в опаре	4	Опрос
2	Особенности приготовления дрожжевого опарного теста с отсдобкой	4	Опрос
3	Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства	4	Опрос
3	Приготовление кексов из песочного теста	4	Опрос
3	Особенности приготовления сахарного печенья	4	Опрос
3	Особенности приготовления затяжного печенья	4	Опрос
3	Особенности приготовления сдобного печенья	4	Опрос
3	Особенности приготовления пряника тульского	4	Опрос
3	Приготовление слоев с марципаном	4	Опрос
3	Особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских	4	Опрос
3	Роль сахара, жира, питьевой соды и углекислого аммония при изготовлении песочного теста	4	Опрос
4	Способы приготовления бисквитного теста	4	Опрос
4	Приготовление пирожных	4	Опрос
4	Приготовление тортов	4	Опрос
4	Приготовление воздушных полуфабрикатов	4	Опрос
4	Приготовление крошковых полуфабрикатов	4	Опрос
4	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности	4	Опрос

4	Отделочные полуфабрикаты	4	Опрос
4	Национальные кондитерские изделия	4	Опрос
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад (сообщение) и презентация;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Лекции	Подготовка по вопросам лекции	План лекции	1. Рассмотрение вопросов 2. Изучение теоретического материала по теме лекционного занятия 3. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лекционного занятия	2
Практические (в т.ч. семинарские) занятия	Подготовка по вопросам (темам семинарских) занятий	План практических (в т.ч. семинарских) занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов практических (семинарских) занятий 2. Изучение литературы по вопросам практических (семинарских) занятий 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	10
Лабораторные занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение лекционного материала по теме лабораторного занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лабораторного занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	8
Заочная форма обучения				
Лекции	Подготовка по вопросам лекции	План лекции	1. Рассмотрение вопросов 2. Изучение теоретического материала по теме лекционного занятия 3. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лекционного занятия	2
Практические (в т.ч. семинарские) занятия	Подготовка по вопросам (темам семинарских) занятий	План практических (в т.ч. семинарских) занятий; Задания преподавателя,	4. Рассмотрение вопросов практических (семинарских) занятий 5. Изучение литературы по вопросам практических	6

		выдаваемые в конце предыдущего занятия	(семинарских) занятий 6. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	
Лабораторные занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение лекционного материала по теме лабораторного занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лабораторного занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	2

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся неаккуратно оформил материал на основе самостоятельного изучения материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Знание основных свойств сырья, физико-химических основ и общих принципов переработки сырья	4
<i>Опрос</i>	Фронтальный	По результатам изучения раздела №2 По результатам изучения раздела №3 По результатам изучения раздела №4	10
<i>Тест</i>	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-4	10
Заочная форма обучения			
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Знание основных свойств сырья, физико-химических основ и общих принципов переработки сырья	4
<i>Опрос</i>	Фронтальный	По результатам изучения раздела №2 По результатам изучения раздела №3 По результатам изучения раздела №4	10
<i>Тест</i>	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-4	13

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий
составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Руководитель технологического отдела ООО «Сладуница», г. Омск	 М.А. Весна
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

**к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791812.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Практикум : учеб. пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791829.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791744.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 - .	НСХБ
Пищевая технология : науч.-техн. журн./ Мин-во образования и науки Рос. Федерации. - Краснодар : Изд-во Кубан. гос. техн. ун-та, 1957 - .	НСХБ
Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/303951 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ
Хлебопечение России : науч.-техн. и произв. журн. - М. : [б. и.], 1996 - .	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Znanium.com	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала "Пищевая промышленность"	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://spfp-mgupp.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	http://www.breadbranch.com/
Профессиональные базы данных	https://click.ru/MC8Aq

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
Гришина, Е. С.	Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.		http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Чернопольская, Н. Л.	Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.		http://e.lanbook.com
Олейникова, А. Я. Магомедов, Г. О., Плотникова, И. В.	Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791812.html . - Режим доступа : по подписке.		http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Магомедов, Г. О. Плотникова, И. В.	Технология кондитерских изделий. Практикум : учеб. пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791829.html . - Режим доступа : по подписке.		http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Г. О. Олейникова, А. Я. Плотникова, И. В.	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791744.html . - Режим доступа : по подписке.		http://www.studentlibrary.ru
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические, лабораторные занятия.	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Сводная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
Справочная правовая система «Консультант+»	Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Лекционная аудитория. Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук Asus ин. №. 210134000063); стационарный экран.
Компьютерный класс аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы.	Компьютерный класс. Доска ученическая, 3-х элементная, компьютеры с программным обеспечением. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Специализированная учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Доска поворотная ДП, мебель специализированная. Лабораторное оборудование: весы ОНАУС-2140, водяная баня ТБ-6, гомогенизатор, иономер РН метр, иономер ЭВ-74, микроскоп № 54-294, микроскоп МБР-1 Е, микроскоп МБС – 2, плитка электрическая 2-х конфорочная, рефрактометры (2 шт.), термостат СНОЛ-3,5, штатив лабораторный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические занятия, самостоятельная работа студентов, реферат, электронная презентация и зачет.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде информационных лекций, а также в традиционной форме.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самоподготовка к аудиторным занятиям, подготовка к текущему контролю.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающегося в виде устного опроса и контрольной работы. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия *практического и лабораторного типа*.

В качестве интерактивной формы проведения практических занятий используются *ролевые игры, учебное портфолио*.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1. Самостоятельное изучение тем

По дисциплине рабочей программой предусмотрено самостоятельное изучение тем обучающимися очной и заочной формы обучения.

4.2. Самоподготовка студентов к занятиям по дисциплине

Самоподготовка обучающихся к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям на семинарах по заранее известным темам и вопросам.

4.3. Организация выполнения и проверка реферата

Реферат является итоговой самостоятельной работой, выполненной во внеаудиторное время. При выполнении реферата обучающийся должен показать теоретические знания современных методов анализа, а также умение применять их для практической оценки качества конкретной продукции.

При аттестации обучающегося по итогам его работы над рефератом, ведущим преподавателем используются критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления.

В результате проверки эссе выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

– оценка «зачтено» по реферату присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы;

– оценка «не зачтено» по работе выставляется, если студент не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер.

4.3. Организация выполнения и проверка электронной презентации

Электронная презентация является итоговой самостоятельной работой, выполненной во внеаудиторное время.

Электронная презентация позволяет обучающемуся научиться четко и грамотно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные понятия, выделять причинно-следственные связи, иллюстрировать опыт соответствующими примерами, аргументировать свои выводы.

При составлении мультимедийной презентации важно также учитывать следующие моменты:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);

- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;

- лаконичность текста на слайде;

- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);

- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;

- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;

- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);

- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;

- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

В результате проверки мультимедийной презентации выставляется оценка по пятибалльной системе.

– оценка «отлично» по презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

– оценка «хорошо» по презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

КАДРОВое ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 50 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по освоению учебной дисциплины**

Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, д-р. техн. наук, доцент

Н.Л. Чернопольская

Омск

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из растительного сырья	- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	- проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	- методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
		ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	- оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	- методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции
		ИД-4 _{ПК-1} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	- проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	- владеть навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий
		ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	- физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их	- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих

			использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	продукции мучных кондитерских изделий	высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	- организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	- организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	- навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий
		ИД-1 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	- использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	- технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве мучных кондитерских изделий

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1	Вопросы для самоподготовки		Письменный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Презентация и доклад	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Публичное выступление с докладом в форме электронной презентации на занятии		
- Реферат	2.2		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятии		
- Самостоятельное изучение тем	2.3	Вопросы для самоподготовки		Контрольная работа, опрос		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных работ и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
- тестирование	3.3			Тестирование		
Итоговый контроль:	4					
- по итогам изучения разделов	4.1	Вопросы для самоподготовки		Опрос		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для самоподготовки		Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для выполнения электронной презентации и доклада
	Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки выполнения электронной презентации и доклада
	Перечень тем для написания реферата
	Процедура выбора темы обучающимся
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам практических и лабораторных занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам практических и лабораторных занятий
	Тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые задания
	Вопросы для проведения итогового контроля (зачета)
	Программа зачета
	Плановая процедура проведения зачета
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	Не знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с основными требованиями, предъявляемыми к сырью, материалам общими технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий 2. Хорошо знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий 3. В совершенстве знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий			Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	Не умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	1. Умеет не в полной мере проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов 2. Умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов 3. Умеет уверенно проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов			
		Наличие навыков (владение)	Владеет методами стандартных испытаний по	Не владеет методами стандартных испытаний по определению	1. Владеет не в совершенстве методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа, навыками по организации работ			

		опытом)	определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. 2. Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции 3. Уверенно владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	
ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	Не знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий 2. Знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий 3. В совершенстве знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	
	Наличие умений	Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Не умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	1. Умеет неуверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания 2. Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания 3. Умеет уверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	1. Владеет неуверенно методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции 2. Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции 3. Уверенно владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции		
ИД-4 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	Не знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с организацией работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 2. Знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий		
	Наличие умений	Умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и	Не умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и	1. Умеет неуверенно проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 2. Умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос,	

			вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 3. Уверенно проводит измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	лабораторные работы, практические задания
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	Не владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий 2. Владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий 3. Уверенно владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	
	ИД-6пк-1	Полнота знаний	Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Не знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	1. Знает неуверенно физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий 2. Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий 2. Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий 3. Умеет уверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	
		Наличие навыков	Владеет навыками разработки	Не владеет навыками разработки	1. Неуверенно владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Реферат, учебное портфолио,

		(владение опытом)	мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды 2. Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды 3. Уверенно владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
ПК-2	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	Не знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	1. Знает неуверенно организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям 2. Знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям 3. Знает в совершенстве организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	
		Наличие умений	Умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	Не умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	1. Неуверенно организует технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией 2. Умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией 3. Уверенно организует технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного	Не владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения;	1. Неуверенно владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий 2. Владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания

			подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий 3. Уверенно владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	
ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	Не знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	1. Знает не в совершенстве современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; 2. Знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий, принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; 3. Знает в совершенстве современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	
	Наличие умений	Умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	Не умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	1. Неуверенно использует материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов 2. Умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов 3. Умеет уверенно использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	Не владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий 2. Владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий 3. Владеет уверенно технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий		

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

**3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

Рекомендации по оформлению электронной презентации и доклада

Место электронной презентации/доклада в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации и доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	
2	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	
3	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
4	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	

Перечень примерных тем электронной презентации и доклада

- Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий
- Свойства сырья и процессы, происходящие при его замесе
- Способы разрыхления теста
- Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста
- Отделка готовых кондитерских изделий из дрожжевого теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из пряничного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из слоеного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из пресного теста
- Хлебопекарные свойства пшеничной муки
- Отделка готовых кондитерских изделий из бисквитного теста
- Характеристика бисквитных полуфабрикатов
- Характеристика песочного полуфабриката

Тема электронной презентации/доклада выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации/доклада. Доклад представляется в виде электронной презентации.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;

- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации/доклада;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

Методические рекомендации по работе над докладом

В процессе работы над докладом можно выделить 4 этапа:

- вводный – выбор темы, работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление доклада в виде презентации;
- выступление с докладом на занятии в виде конференции

1) Выбор темы доклада

Работа над докладом начинается с выбора темы исследования. Заинтересованность автора в проблеме определяет качество проводимого исследования и соответственно успешность его защиты. Выбирая круг вопросов своей работы, не стоит спешить воспользоваться списком тем, предложенным преподавателем. Надо попытаться сформулировать проблему своего исследования самостоятельно.

При определении темы доклада нужно учитывать и его информационную обеспеченность. С этой целью, во-первых, можно обратиться к библиотечным каталогам, библиотечным информационным системам, а во-вторых, проконсультироваться с преподавателем и библиотекарем.

Если возникнет необходимость ознакомиться не только с литературой, имеющейся в библиотеке, но и вообще с научными публикациями по определенному вопросу, можно воспользоваться библиографическими указателями. С согласия библиотеки нужные книги и журналы можно выписать по специальному межбиблиотечному абонементу из любой другой библиотеки. Полезно также знать, что ежегодно в последнем номере научного журнала публикуется указатель статей, помещенных в этом журнале за год. Отобрав последние номера журнала за несколько лет, можно разыскать по указателям, а затем найти в соответствующих номерах все статьи по той или иной теме, опубликованные в журнале за эти годы.

Структура доклада включает в себя следующие элементы:

- ✓ титульный лист;
- ✓ содержание;
- ✓ введение;
- ✓ содержание (главы и параграфы);
- ✓ заключение;
- ✓ приложения (если есть);
- ✓ список использованной литературы.

2) Формулирование цели и задач

Выбрав тему доклада и изучив литературу, необходимо сформулировать цель работы и составить план.

Цель – это осознаваемый образ предвосхищаемого результата. Целеполагание характерно только для человеческой деятельности. Возможно, формулировка цели в ходе работы будет меняться, но изначально следует ее обозначить, чтобы ориентироваться на нее в ходе исследования. Определяясь с целью дальнейшей работы, параллельно надо думать над составлением плана: необходимо четко соотносить цель и план работы.

Можно предложить два варианта формулирования цели:

1. Формулирование цели при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

2. Формулирование цели с помощью вопросов.

Цель разбивается на задачи – ступеньки в достижении цели.

3) Работа над планом

Работу над планом необходимо начать еще на этапе изучения литературы. **План – это точный и краткий перечень положений в том порядке, как они будут расположены в докладе, этапы раскрытия темы.** Черновой набросок плана будет в ходе работы дополняться и изменяться. Существует два основных типа плана: простой и сложный (развернутый). В простом плане содержание делится на параграфы, а в сложном на главы и параграфы. Но как построить грамотно план? Конкретного рецепта здесь не существует, большую роль играет то, как предполагается расставить акценты, как сформулирована тема и цель работы. При описании, например, исторического события можно остановиться на стандартной схеме: причины события, этапы и ход события, итоги и значения исторического события.

При работе над планом необходимо помнить, что формулировка пунктов плана не должна повторять формулировку темы (часть не может равняться целому).

4) Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей доклада. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме доклада введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

Вступление – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема доклада потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

Обоснование актуальности выбранной темы – это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему доклада с современностью.

Краткий обзор литературы и источников по проблеме – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам. История вопроса – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. Вывод – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

5) Требования к содержанию доклада

Содержание доклада должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным.

6) Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть доклада. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать: - основные выводы в сжатой форме; - оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы. Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

7) Правила оформления библиографических списков

Список литературы оформляют в соответствии с ГОСТ – 7.1-2003.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна

располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);

- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;

- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);

- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;

- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5; наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;

- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта; - длина строки не более 36 знаков;

- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;

- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;

- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;

- использование для фона слайда психологически комфортного тона;

- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;

- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);

- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);

- целесообразность использования анимационных эффектов.

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в методическом кабинете обучающегося.

При аттестации студента по итогам его работы над презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

- степень раскрытия темы;

- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;

- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

- качество анализа объекта и предмета исследования;

- проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

- логика и стиль изложения;

- структура и содержание введения и заключения;

- объем и качество выполнения иллюстративного материала;

- качество ссылок;

- качество списка литературы;

- общий уровень грамотности изложения;

- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

- способность работать самостоятельно;

- способность творчески и инициативно решать задачи;

- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации/доклада;

- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;

- способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценки

- оценка «зачтено» по презентации/докладу выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
 - оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.
- Оценка по презентации/докладу расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

Рекомендации по написанию реферата

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление о производстве мучных кондитерских изделий, методах управления технологическими процессами производства этих изделий.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- знать - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок. технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий продуктов питания из растительного сырья, технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья;
- уметь - разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья,
- формировать и отрабатывать навыки по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, накапливать опыт работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствоваться в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
1	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	
2	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
3	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	

Перечень примерных тем рефератов

- Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. Требования к качеству готовых изделий
- Приготовление кондитерских изделий из заварного теста.
- Приготовление и выпечка полуфабрикатов из пресного слоеного теста.
- Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста
- Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.
- Способы приготовления пряничного теста
- Технология приготовления и оформления пряников
- Полуфабрикаты мучных кондитерских изделий
- Замес теста и способы его разрыхления
- Биохимические процессы, происходящие в тесте
- Основы организации и планирования мучного кондитерского производства
- Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству
- Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста
- Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста
- Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
- Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства
- Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
- Приготовление слоев с марципаном
- Особенности приготовления кексов
- Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения

- Особенности приготовления миндального теста
- Особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских
- Процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста
- Роль сахара, жира, питьевой соды и углекислого аммония при изготовлении песочного теста
- Способы приготовления бисквитного теста

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 3).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Закключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Оформление реферата

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80- 2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале между- строчный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставляться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, под- параграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2- 3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется использоваться цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии **оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. *Критерии оценки содержания реферата:* степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. *Критерии оценки оформления реферата:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки реферата:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «зачтено» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность, наглядность представления, полные ответы на вопросы;

– оценка «не зачтено» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 4).

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы организации и планирования мучного кондитерского производства»

- 1) Строение и химический состав зерна пшеницы.
- 2) Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
- 3) Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Кондитерские изделия из дрожжевого теста»

- 1) Дефекты изделий из дрожжевого теста, вызванные нарушением рецептуры и режимом его приготовления
- 2) Роль дрожжей в опаре
- 3) Особенности приготовления дрожжевого опарного теста с отсадкой

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Кондитерские изделия из бездрожжевого теста»

- 1) Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства
- 2) Приготовление слоев с марципаном
- 3) Особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
4) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

Входной контроль знаний обучающихся является частью общего контроля и предназначен для определения уровня готовности каждого обучающегося и группы в целом к дальнейшему обучению, а также для выявления типичных пробелов в знаниях, умениях и навыках обучающихся с целью организации работы по ликвидации этих пробелов.

Одновременно входной контроль выполняет функцию первичного среза обученности и качества знаний по дисциплине и определения перспектив дальнейшего обучения каждого обучающегося и группы в целом с целью сопоставления этих результатов с предшествующими и последующими показателями и выявления результативности работы.

Являясь составной частью педагогического мониторинга качества образования, входной контроль в сочетании с другими формами контроля, которые организуются в течение изучения дисциплины, обеспечивает объективную оценку качества работы каждого преподавателя независимо от контингента обучающихся и их предшествующей подготовки, т. е. результаты каждого обучающегося и группы в целом сравниваются с их собственными предшествующими показателями. Таким образом, входной контроль играет роль нулевой отметки для последующего определения вклада преподавателя в процесс обучения.

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам.

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде «зачтено и незачтено».

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости студентов.

Вопросы для входного контроля

1. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.
2. Химический состав пищевых продуктов.
3. Питание и здоровье человека

4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов питания
5. Значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека
6. Вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Жесткость воды.
7. Соль поваренная пищевая
8. Сахар, патока и сахаропаточные материалы
9. Солод, крахмал и крахмалопродукты
10. Продукты переработки зерна, орехи, изюм, мак, масленичные семена и пряности
11. Плодово-ягодное и овощное сырье
12. Молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры и масла
13. Технологическая схема производства крекеров, гренок и галет
14. Технологическая схема производства бараночных изделий и соломки
15. -Применение подсластителей и сахарозаменителей в технологии кондитерского производства;
16. -Применение эссенции ароматические пищевые в технологии кондитерского производства;
17. -Применение пищевых добавок и улучшители в технологии кондитерского производства;
18. -Жиродержащие продукты, применяемые в технологии кондитерского производства;
19. -Использование орехов и масленичных семян в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
20. -Использование пряностей и CO₂ – экстрактов в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
21. -Использование продуктов переработки зерна в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
22. -Использование плодово-ягодного и овощного сырья в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
23. -Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья для хлебопекарного производства;
24. -Ускоренные способы (на дисперсной фазе, на концентрированной молочнокислой закваске, на молочной сыворотке, "холодная " технология) приготовления теста;
25. Общие технологические операции производства простых и сдобных сухарей
26. Общие технологические операции производства сахарного, затяжного и сдобного печенья
27. Общие технологические операции производства пряничного и песочного теста
28. Общие технологические операции производства заварного теста
29. Общие технологические операции производства воздушного и миндального теста
30. Общие технологические операции производства слоеного теста

ПРИМЕР БИЛЕТА ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты
2. Общие технологические операции производства слоеного теста

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №2 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Общие технологические операции производства воздушного теста

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №3 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Питание и здоровье человека
2. Общие технологические операции производства миндального теста

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №4 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов питания
2. Общие технологические операции производства заварного теста

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №5 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека
2. Общие технологические операции производства пряничного теста

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №6 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Жесткость воды.
2. Общие технологические операции производства песочного теста

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №7 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Соль поваренная пищевая
2. Общие технологические операции производства сахарного печенья

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №8 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Сахар, патока и сахаропаточные материалы
2. Общие технологические операции производства затяжного печенья

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №9 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Солод, крахмал и крахмалопродукты
2. Общие технологические операции производства сдобного печенья

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №10 по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Продукты переработки зерна, орехи, изюм, мак, масленичные семена и пряности
2. Общие технологические операции производства сдобных сухарей

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях и лабораторных работах, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован письменный или устный опрос. Текущий контроль состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота опросов определяется преподавателем.

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

1. Химические разрыхлители, применяемые в кондитерском производстве:
щелочные;
+ щелочно-кислотные;
кислотные.

2. Патоку перед применением в кондитерском производстве:
пропускают через сито;
разводят в воде;
+ подогревают;
охлаждают.

3. Слоеный полуфабрикат не содержит:
яйцепродуктов;
лимонной кислоты;
+ сахара.

4. Основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + Мука;
орехи;
повидло;
+ сахар;
сметана.

5. Показатель качества, характеризующий хлебопекарные свойства муки:
помол;
+ количества клейковины;
цвет;
зольность;
газообразующая способность.

6. Базисная влажность муки:
14,0;
+ 14,5;
15,0;
15,5;

7. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- Сливочного масла;
- яиц;
- + сахара;
- + муки.

8. Разрыхлители теста:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + дрожжи;
- соль;
- молочнокислые бактерии;
- + сода пищевая.

9. Подготовка сахара для дрожжевого теста:

- измельчают;
- просеивают;
- + растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- подвергают карамелизации.

10. Подготовка меда к производству:

- + нагревают до 45-50 0С и процеживают;
- охлаждают до 15 0С и взбивают;
- растирают с сахаром и используют;
- используют без подготовки;

11. Подготовка желатина к производству:

- замачивают в горячей некипяченой воде;
- замачивают в холодной некипяченой воде;
- + замачивают в холодной кипяченой воде;
- замачивают в подкисленной воде.

12. Технологический процесс - это:

- контроль качества;
- + последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;
- бракераж изделий, полуфабрикатов.

13. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

- + высоким содержанием жира;
- низким содержанием жира;
- + высоким содержанием углеводов;
- низким содержанием углеводов.

14. Показатели органолептической оценки качества сырья:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- свежесть
- кислотность
- + вкус
- + цвет
- + запах
- + консистенция

15. Обогащение муки воздухом и удаления примесей – это процесс.....

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
просеивание

16. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:

- технологической стадией;
- + технологическим процессом;
- техническим процессом.

17. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- сливочного масла;
- яиц;
- + сахара;
- + муки.

18. Последовательность операций при подготовки яиц к производству:
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- 1 промывка,
- 2 мойка с моющим средством
- 3 дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести
- 4 ополаскивание

19. Виды меда, рекомендуемые к использованию в кондитерском производстве:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + липовый
- + акациевый
- гречишный
- + цветочный

20. Основное назначение тепловой обработки продуктов:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + Придать приятные вкусовые качества;
- + повысить усвояемость;
- сохранить витамины;
- разрушить минеральные вещества.

21. Основные способы тепловой обработки продуктов:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + Варка;
- ошпаривание;
- + жаренье;
- бланширование.

22. Что влияет на выход изделий:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- влажность муки;
- + величина упека;
- + температура выпекания;
- витамины.

23. Разность между массой теста и массой готового изделия – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
упек

24. Разность между массой выпеченного теста и взятой для теста муки – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
припек

25. Классификация теста:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + пресное.
- соленое.
- слоеное.
- + дрожжевое.
- сдобное.

26. С какими составляющими при замесе теста происходят Глубокие изменения при замесе
теста происходят с...:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
минеральными веществами.
водой.

- + белками.
- жирами.
- + крахмалом.

27. Основные способы разрыхления теста:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- опарный.
- + биологический.
- + химический.
- температурный.
- + механический.
- холодный.

28. Сущность биологического разрыхления теста заключается:

- + в деятельности дрожжей.
- в разрыхлении во время замеса.
- в выдерживании теста в теплом месте.

29. Химические разрыхлители применяют для теста:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- дрожжевого.
- + песочного.
- заварного.
- слоеного.
- + пряничного.

30. Основное условие механического разрыхления теста:

- наличие в тесте соды (углекислого аммония).
- + наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).
- наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

31. При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят:

- + с белками
- с жирами
- с углеводами
- с витаминами

32. Для химического разрыхления теста используют:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + пищевую соду
- + углекислый аммоний
- дрожжи
- лимонную кислоту

33. Продукты **НЕ** используемые для замеса дрожжевого теста:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- сахар.
- сметана.
- + сода.
- мука.
- + крахмал.
- дрожжи.
- соль.
- вода.
- + уксус.
- яйца.

34. Способы приготовления дрожжевого теста:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + опарный.
- холодный.
- мягкий.

- бессолевой.
- + безопарный.

35. Вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста, имеет температуру:

- 20-22°C.
- + 30-32°C.
- 40-42°C.
- 50-52°C.

36. Окончание замеса определяют по признакам:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.
- + тесто приобретает однородную консистенцию.
- тесто начинает прилипать к рукам.
- + тесто перестает прилипать к рукам.

37. Процессы брожения лучше протекают в тесте:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- густом.
- + жидком.
- соленом.
- холодном.
- + в содержащем много сахара.
- в содержащем мало сахара.

38. Тесто считается готовым к разделке, если:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- масса его увеличивается в 2 раза;
- + объем его увеличивается в 2 раза;
- тесто приобретает кислый запах;
- + тесто приобретает спиртовой запах;
- + тесто при надавливании медленно выравнивается;
- тесто при надавливании не выравнивается.

39. Установите соответствие зависимости количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1 «Сильная» мука | 1. 2-3 обминки |
| 2 «Слабая» мука | 2. можно не обминать |
| 3) «Средняя» мука | 3. 1 обминка |
| | 4. 5 обминок |

40. Разделка теста включает в себя следующие операции:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + взвешивание.
- измерение объема.
- + деление на куски.
- отсдобка.
- + формование.
- + расстойка.
- выпечка.

41. Температура выпечки зависит:

- + от массы изделий;
- от пористости изделий;
- от способа отделки готовых изделий;
- от загрузки печи.

42. Изделия получились бледными, причина может зависеть от:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + качества муки;
- + содержания сахара;
- + содержания соли;
- содержания ванилина;

содержания крахмала

43. Изделия имеют очень низкий объем, причина:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + слабая мука.
- сильная мука.
- + много соли.
- + низкое качество дрожжей.

44. Прямоугольный закрытый пирог с несладким фаршем – это.....

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
кулебяка

45. Установите соответствие изделие-температура выпечки:

- | | |
|-------------|---------------|
| 1. Ватрушка | 1. 200-220 °C |
| 2. Пирог | 2. 160-180 °C |
| 3. Пряники | 3. 200-205 °C |
| 4. Печенье | 4. 180-200 °C |
| | 5. 190-210 °C |

46. Тесто для блинчиков разрыхляют способом:

- биологическим.
- + механическим.
- химическим.

47. Пищевую кислоту вводят в пресное сдобное тесто в случае:

- если в тесто входят молочнокислые продукты.
- + если в тесто не входят молочнокислые продукты.
- если в тесто входит пищевая сода

48. Способы замеса пряничного теста:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- опарный.
- безопарный.
- + заварной.
- + сырцовый.

49. Причина получения изделий из песочного теста рассыпчатыми:

- + большое количество жира в рецептуре.
- смазывают яйцом перед выпечкой.
- большое количество яиц.
- большое количество сахара.

50. Для бисквитного теста лучше использовать муку:

- с высоким содержанием клейковины.
- + с низким содержанием клейковины.
- с высокой газообразующей способностью.

51. При приготовлении заварного теста в воду добавляют:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- сахар.
- + соль.
- яйца.
- + масло.
- дрожжи.
- муку.

52. Количество слоев при слоении пресного слоеного теста:

- 356.
- + 256.
- 238.
- 338.

- 198.
53. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:
160-170 °С.
+ 100-110 °С.
200-210 °С.
54. Основное отличие приготовления бисквита «Буше»:
яйца взбивают в 2 раза дольше.
+ желтки и белки взбивают отдельно.
используют в 2 раза больше сахара
55. Для приготовления сдобного пресного теста необходимы продукты:
мука, масло, кислота, сахар, яйца, кефир, сода;
+ мука, масло, сахар, яйца, вода, кислота, сода;
мука, масло, яйца, сметана, кислота, сода.
56. Способ разрыхления сдобного пресного теста
+ химический;
биологический;
механический.
57. В сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят пищевую кислоту с целью:
+ взаимодействия соды и лимонной кислоты, с целью разрыхления теста;
придания кислого вкуса тесту;
увеличения объема изделий.
58. Последовательность приготовления сдобного теста
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
1. размягнуть масло
2. смешивание масла с раствором кислоты,
3. добавление сахара,
4. добавление яиц
5. добавление муки, смешанной с содой
6. замес теста
59. Причины чрезмерной рассыпчатости изделий
тесто замешано с теплыми продуктами;
мало жира, вместо яиц положены белки;
+ много жира, вместо яиц положены желтки.
60. Причина рассыпчатости теста при раскатке
+ тесто замешано с сильно разогретым маслом или другими теплыми продуктами;
мало муки и жидкости;
много муки и жидкости, долго месили тесто.
61. Причина затянутого теста и изделий с малым подъемом
мало муки и много жидкости;
+ много муки и жидкости, долго месили тесто;
много муки и мало жидкости.
62. Температура выпечки изделий из сдобного теста
+ 230-240 °С;
190-210 °С;
240-250 °С;
63. В состав заварной мастики входит:
сахар.
+ мука.
вода.
крахмал.
желатин.

64. Отделочные полуфабрикаты наиболее опасные в бактериологическом отношении:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
помада.
мастика.
+ масляные кремы.
+ суфле.
65. Последовательность процессов приготовления помады основной:
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
1. уваривание сиропа
2. охлаждение сиропа
3. взбивание помады
4. созревание помады
66. Продукты, входящие в состав масляного основного крема глянсе:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ сахар.
патока.
+ масло сливочное.
молоко.
яичный порошок.
+ вода.
+ яйца.
67. Срок реализации изделий с белковым кремом:
36ч.
+ 72 ч.
24ч.
68. Способы производства белкового крема:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ сырцовый.
сбивной.
ускоренный.
+ заварной.
69. Изделия, оформленные белковым сырцовым кремом, требуют:
замораживания;
+ колеровки в печи при температуре 200-220°C;
колеровки в печи при температуре 100-110°C.
70. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:
крахмала;
муки;
+ агара.
71. Пирожные, для которых тесто готовится без муки:
заварные.
+ воздушные.
крошковые.
слоеные.
72. Операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного:
ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласты.
пропитка слоеного полуфабриката сиропом.
+ склеивание слоеных пластов масляным кремом.
склеивание слоеных пластов белковым кремом.
+ отделка поверхности.
73. Срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:
72 ч;
+ 36 ч;

6 ч.

74. Пирожные из заварного теста:

языки, корзиночка, волованы, шу.
картошка, шу, тарталетки, эклеры.

+ трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками..
меренги, буше, волованы, языки.

75. Масса стандартных пирожных?

10-12 г.

+ 45-50 г.

+ 70-80 г.

140-150 г.

76. Операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного:

ВЫБЕРЕТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.

пропитка песочного полуфабриката сиропом.

+ склеивание песочных пластов масляным кремом.

склеивание песочных пластов белковым кремом.

+ отделка поверхности.

77. Соответствие между видом и сроком хранения пирожных:

1. бисквитное пирожное с масляным кремом 1. 36 ч

2. песочное пирожное с кремом из сливок 2. 6 ч.

3. заварное пирожное с белковым кремом 3. 72 ч;

78. Температура выпекания бисквитного теста

+ 190 - 220 °C;

240°C;

270°C;

250°C.

79. Для приготовления какого вида теста используют муку с содержанием клейковины 35 – 40%:

заварного.

пряничного.

+ дрожжевого.

песочного.

80. Стандартная влажность муки:

13,5%

+ 14, 5%

15,5%

16, 5%

81. Припёк изделий из теста зависит:

от клейковины

+ от количества, входящих в тесто продуктов, от влажности муки

от температуры муки.

82. Крем «Зефир» готовят из:

+ яичные белки, сахарный песок, повидло, агар, вода.

сахар, яичные белки, агар, ванилин, кислота лимонная, вода.

сахар, яичные белки, ванильная пудра, вода.

сахар, яичные белки, ванильная пудра, варенье.

83. «Сухие духи» применяют для ароматизации теста:

бисквитного.

песочного.

+ пряничного.

г) заварного.

84. Изменения, происходящие при замесе дрожжевого теста:

образование клейковины, клейстеризация крахмала, спиртовое брожение.

+ набухание белков, образование клейковины, связывание влаги крахмалом адсорбционно, активизация дрожжей и ферментов.

гидролиз сахаров, р-я меланоидинообразования.

образование молочной к-ты, набухание белков, гидролиз сахара.

85. Заварное тесто выпекают при температуре:

+ 180 °С - 220 °С

250 °С

240 °С

270 °С

86. Продукты, используемые при приготовлении слоеного пресного теста.

вода, соль, сода, мука, жир.

+ мука, кислота, яйца, соль, вода, жир.

мука, соль, яйца, вода.

жир, кислота, соль, вода, сахар, мука.

87. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:

замораживать;

колоровать в печи при температуре 200-220 °С;

+ колоровать в печи при температуре 220-245 °С.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено 81-100 % правильных ответов.

- оценка «хорошо» - выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.

- оценка «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.

- оценка «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к лабораторным работам

Работа 1 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопарного теста

1. Какие существуют способы приготовления теста?
2. Какие изменения происходят в процессе выпечки изделия?
3. Каковы недостатки дрожжевого теста и способы их устранения?
4. С какой целью сформованные изделия растаивают перед выпечкой? Назовите наиболее благоприятные условия для этого?
5. От каких факторов зависит продолжительность расстойки?

Работа 2 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста

1. Какие изменения происходят в процессе брожения теста?
2. Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?
3. Что такое «отсдобка»?
4. По каким показателям определяют окончание расстойки?

Работа 3 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста

1. Какие способы разрыхления используют при приготовлении дрожжевого слоеного теста?
2. При какой температуре необходимо выпекать изделия из дрожжевого слоеного теста?
3. При какой температуре производят слоение и разделку теста?
4. Какие условия необходимы для расстойки сформованных изделий из дрожжевого слоеного теста?
5. Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения?

Работа 4 Приготовление и оформление изделий из песочного и сдобного теста

1. Какие способы разрыхления используют при приготовлении песочного и пресного сдобного теста?
2. При какой температуре необходимо выпекать изделия из песочного теста?
3. Чем отличается мягкое песочное тесто от густого?
4. Какие процессы происходят в песочном тесте во время выпекания?
5. Какова роль пищевой кислоты при приготовлении пресного сдобного теста?

Работа 5 Приготовление и оформление изделий из вафельного и пряничного теста

1. В чем заключается сырцовый способ приготовления пряничного теста?
2. Технологические параметры выпечки пряничных изделий?
3. С какой целью используют ферментные препараты для приготовления пряничного теста?
4. Почему муку при замесе вафельного теста добавляют постепенно, а не сразу всю?
5. Какие процессы протекают при выпечке вафельного теста?
6. С какой целью применяют выстойку вафельных листов?

Работа 6 Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста

1. Какие способы разрыхления используют при приготовлении бисквитного теста.
2. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от теплого способа?
3. Какие процессы происходят в бисквитном тесте во время выпекания?
4. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

Работа 7 Приготовление и оформление изделий из заварного теста

1. Особенности приготовления заварного теста?
2. Способ формования заварного теста?
3. Технологические параметры выпекания изделий из заварного теста?
4. Какие физико-химические процессы происходят при заваривании муки, взбивания теста и его выпекании?

Работа 8 Приготовление и оформление изделий из слоеного пресного теста

1. Что является разрыхлителем в слоеном тесте?
2. Почему при изготовлении слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
3. При какой температуре выпекают изделия из слоеного теста?
4. Как предотвратить деформирование слоеного полуфабриката при выпечке?
5. В каких случаях при выпечке слоеного теста может произойти «закал» изделия?

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельной подготовки к лабораторным работам

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами;
- 2) Оформить лабораторную работу, ответить на вопросы
- 3) Оформить отчетный материал и сдать преподавателю.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам семинарских занятий

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся по лабораторной работе, если он предоставил отчет по лабораторной работе; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы для самоконтроля, грамотно и четко излагает выводы.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не отвечает на контрольные вопросы преподавателя.

а. 4. Средства для текущего контроля ВОПРОСЫ

для проведения текущего контроля

1. Характеристика сырья для производства мучных и кондитерских изделий.
2. Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении мучных кондитерских изделий.
3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
5. Технологический процесс приготовления песочного сдобного пресного теста и изделия из него.
6. Технологический процесс приготовления пряничного и вафельного теста и изделия из него.
7. Технологический процесс приготовления воздушного, миндального теста и изделия из него.
8. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, изделия из него.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него
10. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов, использование их.
11. Приготовление пирожных, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.

12. Приготовление тортов, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
13. Приготовление восточных национальных изделий и сладостей, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
14. Классификация мучных кондитерских изделий
15. Технологический процесс отделки пирожных, тортов, использование инвентаря
16. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений
17. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
18. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства
19. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
20. Процессы, происходящие при замесе, выпечке
21. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение
22. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование
23. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение
24. Способы разрыхления теста
25. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него
26. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
27. Составление технологических карт на приготовление фаршей, начинок.
28. Расчет сырья на заданное количество порций и выхода изделий и полуфабрикатов.
29. Составление алгоритма процесса приготовления мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов.
30. Расчеты по замене одного вида сырья по видам взаимозаменяемости.
31. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цуката, шоколада, их использование
32. Виды украшений, с использованием с использованием сахарных мастик, марципана, кондира, карамели, их использование

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ проведения текущего контроля

Рубежный контроль организуется в целях подведения предварительных итогов текущей учебной работы обучающихся.

Рубежный контроль проводится в форме свободного устного опроса по вопросам с предварительной подготовкой. В ходе устного опроса преподаватель может задавать дополнительные вопросы по другим темам в рамках программы дисциплины.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, увязывает теорию с практикой

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знании основного программного материала, не выделяет основные понятия, методы, классификацию, допускает принципиальные ошибки при изложении материала.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Основное и дополнительное сырьё кондитерского производства
2. Значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека
3. Характеристика углеводов, входящих в состав зерна пшеницы
4. Роль ферментов и витаминов, содержащихся в составе пшеницы.
5. Характеристика ферментов, вызывающих гидролиз белков муки
6. Механизм действия α - и β -амилазы.
7. Факторы, обуславливающие газообразующую способность муки
8. «Сила» муки и ее технологическое значение
9. Сахаросодержащие продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий
10. Виды плодово-ягодного сырья, используемого в кондитерском производстве
11. Показатели муки учитываемые при замесе различных видов теста
12. Характеристика глютенина, глиаина, их роль в тестообразовании
13. Процессы, протекающие при замесе теста
14. Роль клейковины в образовании пшеничного теста
15. Способы разрыхления, применяемые при производстве мучных кондитерских изделий

16. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата готовых изделий
17. Общие технологические операции производства сахарного, затяжного и сдобного печенья
18. Общие технологические операции производства пряничного и песочного теста
19. Общие технологические операции производства заварного теста
20. Общие технологические операции производства воздушного и миндального теста
21. Общие технологические операции производства слоеного теста
22. Общие технологические операции производства дрожжевого опарного теста
23. Общие технологические операции производства дрожжевого безопарного теста
24. Общие технологические операции производства дрожжевого слоеного теста
25. Общие технологические операции производства бисквитного теста
26. Виды дефектов воздушно-орехового полуфабриката, причины возникновения и способы их устранения.
27. Виды дефектов песочного полуфабриката, причины возникновения и способы их устранения
28. Виды дефектов полуфабриката из бездрожжевого слоёного теста, причины возникновения и способы их устранения.
29. Недостатки слоёного теста, изделий из него и их причины.
30. Оценка качества пирожного «Песочное кольцо».
31. Оценка качества торта «Слоёный с кремом».. Процессы, происходящие при выпекании бисквитного теста.
32. Процессы, происходящие при выпекании воздушно-орехового теста.
33. Процессы, происходящие при выпекании слоёного теста.
34. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоёного теста.
35. Роль сахара, жира, питьевой соды, углекислого аммония при приготовлении песочного теста.
36. Сроки реализации, маркировка тортов.
37. Технология приготовления пирожного «Картошка обсыпная».
38. Технология приготовления торта «Слоёный с кремом». Требования к качеству.
39. Технология приготовления пирожного «Кольцо творожное».
40. Технология приготовления пирожного «Орешек». Требования к качеству.
41. Технология приготовления торта «Ленинградский». Требования к качеству.
42. Технология приготовления бисквитного торта «Подарочный». Требования к качеству.
43. Технология приготовления бисквитного торта «Прага». Требования к качеству.
44. Технология приготовления воздушно-орехового полуфабриката. Требования к качеству.
45. Технология приготовления пирожного «Десертный набор».
46. Технология приготовления пирожного «Картошка глазированная».
47. Технология приготовления пирожного «Кольцо творожное». Требования к качеству.
48. Технология приготовления пирожного «Корзиночка любительская».
49. Технология приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом». Требования к качеству.
50. Технология приготовления пирожного «Миндальное». Требования к качеству.
51. Технология приготовления пирожного «Песочная полоска с фруктовой начинкой».
52. Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо». Требования к качеству.
53. Технология приготовления полуфабриката из слоёного теста. Требования к качеству.
54. Технология приготовления рулета «Чешский».
55. Технология приготовления торта «Киевский». Требования к качеству.
56. Технология приготовления торта «Птичье молоко».
57. Торты массового производства. Определение.
- Требования, предъявляемые к изделиям из песочного теста

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Основные условия допуска студента к зачету:	1) Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине 2) подготовил полноценное учебное портфолио.

Преподаватель	Чернопольская Наталья Леонидовна, д-р техн. наук, доцент
Время проведения зачета	Дата, время и место проведения зачета определяется преподавателем
Форма проведения зачета	Письменная
Время подготовки ответа на вопросы	60 мин.

ПРИМЕР БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Технология мучных кондитерских изделий»

1. Основное и дополнительное сырьё кондитерского производства
2. Общие технологические операции производства пряничного теста
3. Виды дефектов полуфабриката из бездрожжевого слоёного теста, причины возникновения и способы их устранения

БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Технология мучных кондитерских изделий»

1. Значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека
2. Общие технологические операции производства сахарного, затяжного и сдобного печенья
3. Виды дефектов воздушно-орехового полуфабриката, причины возникновения и способы их устранения.

БИЛЕТ №3

по дисциплине

«Технология мучных кондитерских изделий»

1. Характеристика углеводов, входящих в состав зерна пшеницы.
2. Общие технологические операции производства пряничного и песочного теста
3. Виды дефектов песочного полуфабриката, причины возникновения и способы их устранения.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

1) Студент предъявляет преподавателю совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов.

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля и практических занятий)

3) Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят письменный опрос по билетам. Письменный опрос является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он продемонстрировал знание программного материала, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допускает принципиальные ошибки при изложении материала.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных
кондитерских изделий
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Руководитель технологического отдела ООО «Сладуница», г. Омск	 М.А. Весна

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

Форма титульного листа доклада

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Доклад

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): уч. степень, должность

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки презентации/доклада

Результаты проверки презентации/доклада преподавателем и собеседования со студентом при его приеме				
Оцениваемая компонента доклада и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
	Она сформирована на уровне			
	высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
а) Соответствие содержания доклада его теме				
б) Полнота и глубина раскрытия темы доклада				
в) Степень самостоятельности студента при подготовке доклада				
г) Степень соблюдения студентом общих требований:				
- к оформлению презентации				
- к оформлению списка источников информации, использованных при подготовке доклада				
д) Уровень понимания студентом отраженного в докладе материала, проявленный при собеседовании				
е) Уровень коммуникативных навыков, продемонстрированный студентом при выступлении				
Доклад принят с оценкой (<i>отлично, хорошо, удовлетворительно</i>)			(Дата)	
<i>Ведущий преподаватель дисциплины</i>	<i>(подпись)</i>		И.О. Фамилия	

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Реферат

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): уч. степень, должность

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности студента при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Студент		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			