

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

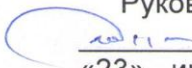
Уникальный программный ключ:

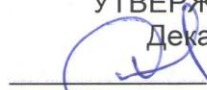
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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.05.02 Технология сахаристых 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 профессиональных навыков в области производства сахаристых 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	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из растительного сырья	- требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производству сахаристых кондитерских изделий	- проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и	- методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного

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.

	растительного сырья			контроль качества сахаристых кондитерских изделий - подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов	контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий
		ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	- оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	- методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий
		ИД-4 _{ПК-1} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	- проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	- владеть методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий
		ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	физико-химические и функциональные технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок. технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды

			кондитерских изделий		
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 сахаристых кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым сахаристым кондитерским изделиям	организовать технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	навыками организации технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства сахаристых кондитерских изделий
		ИД-1 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- современные аспекты создания безотходных технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативно-технические документы, нормы и правила технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;	- использовать материалы, алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	- технологическими операциями производства сахаристых кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых 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 требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий	Не знает требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с требованиями, к сырью, материалам, технологическим процессам производства сахаристых кондитерских изделий 2. Хорошо знает требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий 3. В совершенстве знает требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания		
		Наличие умений	Умеет проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий - подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов	Не умеет проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий - подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов	1. Умеет не в полной мере проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий, подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов 2. Умеет проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий, подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов 3. Умеет уверенно проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий, подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции	1. Владеет не в совершенстве методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья,			

			- сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий	- сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий	вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий. 2. Владеет методами анализа 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 сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно владеет методами анализа 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 сахаристых кондитерских изделий.	
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	Не знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	1. Поверхностно знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий 2. Знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий 3. В совершенстве знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	Не умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий 2. Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий 3. Умеет уверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий	Не владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий 2. Владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий	
	ИД-4 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	Не знает принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с принципами определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 2. Знает принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос,
		Наличие умений	Умеет проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и	Не умеет проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и	1. Умеет неуверенно проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 2. Умеет проводит испытания, рассчитывать нормы расхода	

			вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно проводит испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	лабораторные работы, практические задания
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий	Не владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий 2. Владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий 2. Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий 3. Умеет уверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий	

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

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

			расчета в производстве производства сахаристых кондитерских изделий	производства сахаристых кондитерских изделий	производства сахаристых кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых 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.05.01- Технология мучных 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	Трудоемкость, 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 трудоемкость дисциплины:	Часы	180
	Зачетные 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		Трудоемкость 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					ВАРС			
			всего	лекции	занятия		консультации	всего			В т.ч. фиксированны е виды
					практические (всех форм)	лабора- торные					
1		2	3	4	5	6		7	8	9	10
Очная форма обучения											
1	Технология сахаристых кондитерских изделий	12	4	4	х	х	х	8	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.1 Перспективы производства сахаристых кондитерских изделий. Классификация сахаристых кондитерских изделий	6	2	2	х	х	х	4			
	1.2 Характеристика сырья для производства сахаристых кондитерских изделий, правила его подготовки к производству	6	2	2	х	х	х	4			
2	Производство кондитерских масс аморфной структуры, помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры	76	46	12	10	8	16	30		Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.1. Способы получения кондитерских масс аморфной структуры.	24	16	4	4	4	4	8			
	2.2 Производство помадной массы	18	12	2	2	4	4	6			

3	2.3 Производство тираженной ирисной массы	18	12	4	4	х	4	6		Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.4 Производство изделий кристаллической структуры	16	6	2	х	х	4	10		Опрос	ПК-1 ПК-2
	Производство изделий со структурой студня и пены	38	26	6	8	4	8	12		Опрос	ПК-1 ПК-2
	3.1 Производство конфет со структурой студня и пены	18	14	4	4	2	4	4			
	3.2 Производство мармелада и кондитерских масс пенообразной структуры	20	12	2	4	2	4	8			
4	Производство шоколада и шоколадных изделий	54	32	6	6	8	12	22		Опрос	ПК-1 ПК-2
	4.1 Производство шоколадных масс	20	12	2	2	4	4	8			
	4.2 Производство шоколада и какао-порошка	20	12	2	4	2	4	8			
	4.3 Производство ореховых (пралиновых) и марципановых конфетных масс и конфет	14	8	2	х	2	4	6			
	Промежуточная аттестация	х	х	х	х	х	х	х	х	Зачет	ПК-1 ПК-2
Итого по дисциплине		180	108	28	24	20	36	72	18		
Заочная форма обучения											
1	Технология сахаристых кондитерских изделий	22,2 5	0,25	0,25	х	х	х	22		Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.1 Перспективы производства сахаристых кондитерских изделий. Классификация сахаристых кондитерских изделий	10	х	х	х	х	х	10		Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.2 Характеристика сырья для производства сахаристых кондитерских изделий, правила его подготовки к производству	12,2 5	0,25	0,25	х	х	х	12			
2	Производство кондитерских масс аморфной структуры, помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры	70,7 5	6,75	0,75	2	х	4	64	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.1. Способы получения кондитерских масс аморфной структуры.	24,2 5	2,25	0,25	1	х	1	22			
	2.2 Производство помадной массы	11,2 5	1,25	0,25	х	х	1	10			
	2.3 Производство тираженной ирисной массы	22,2 5	2,25	0,25	1	х	1	20			
	2.4 Производство изделий кристаллической структуры	13	1	х	х	х	1	12			
3	Производство изделий со структурой студня	36,5	6,5	0,5	2	х	4	30		Опрос	ПК-1 ПК-2
	3.1 Производство конфет со структурой студня	13,2 5	3,25	0,25	1	х	2	10			
	3.2 Производства мармелада	23,2 5	3,25	0,25	1	х	2	20			
4	Производство шоколада и шоколадных изделий	46,5	4,5	0,5	2	х	2	42		Опрос	ПК-1 ПК-2
	4.1 Производство шоколадных масс	17,2 5	1,25	0,25	1	х	х	16			
	4.2 Производство шоколада и какао-порошка	18,2 5	2,25	0,25	1	х	1	16			
	4.3 Производство ореховых конфетных масс и конфет	11	1	х	х	х	1	10			
	Промежуточная аттестация	4	х	х	х	х	х	х	х	Зачет	ПК-1 ПК-2
Итого по дисциплине		180	18	2	6	х	10	158	18	х	

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

раздел	№ лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Перспективы производства сахаристых кондитерских изделий. Классификация сахаристых кондитерских изделий	2	х	Традиционная лекция
		1) Основные направления и задачи в области развития сахаристых кондитерских изделий			
		2) Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара			
		3) Сиропы, их виды, способы приготовления.			
	2	Тема: Характеристика сырья для производства сахаристых кондитерских изделий, правила его подготовки к производству	2	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
		1) Характеристика основного сырья			
		2) Характеристика дополнительного сырья			
		3) Технологические требования к сырью			
2	3	Тема: Способы получения кондитерских масс аморфной структуры	4	0,25	Информационная лекция
		1) Приготовление карамельной массы на открытых варочных котлах и под избыточным давлением в змеевиково-варочной колонке			
		2) Приготовление карамельной массы в универсальном змеевиково-вакуумном аппарате, универсальном вакуум-аппарате и пленочном уваривателе			
		3) Технология приготовления и технологический режим производства ликерных, грильяжных и кремовых конфетных масс			
		4) Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой			
	4	Тема: Производство помадной массы	2	0,25	Информационная лекция
		1) Виды помады и способы ее производства.			
		2) Физико-химическая характеристика помады.			
		3) Процессы кристаллизации сахарозы, факторы на них влияющие.			
	5	Тема: Производство тираженной ирисной массы	4	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
		1) Производство тираженной полутвердой и мягкой ирисной массы			
	6	2) Производство тираженной вязкой и мягкой ирисной массы	2	х	Традиционная лекция
		Тема: Производство изделий кристаллической структуры			
		1) Производство ирисной кристаллической массы			
		2) Виды кристаллического ириса			
3	7	Тема: Производство конфет со структурой студня и пены	4	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
		1) Производство фруктово-желейных масс			
		2) Производство желейных масс			
	8	3) Производство сбивных конфетных масс	2	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
		Тема: Производство мармелада и кондитерских масс пенообразной структуры			
		1) Производство фруктово-ягодного и жележного мармелада			
4	9	2) Производство пата	2	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
		3) Производство сбивных кондитерских масс типа пастилы, зефира и суфле			
		Тема: Производство шоколадных масс	2	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
	10	1) Периодические и непрерывные способы получения шоколадных масс.			
		2) Разжижители, их роль. Конширование шоколадных масс. "Сухое" конширование, его сущность.			
		Тема: Производство шоколада и какао-порошка	2	0,25	Традиционная лекция / Информационная лекция
		1) Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада. Жировое и сахарное "поседение" шоколада и способы его предупреждения.			
		2) Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао-порошка.			

11	Тема: Производство ореховых (пралиновых) и марципановых конфетных масс и конфет		2	х	Традиционная лекция
	1) Технология производства ореховых (пралиновых) конфетных масс и конфет				
	2) Технология производства марципановых конфетных масс и конфет				
Общая трудоёмкость лекционного курса			28	2	х
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 занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1,2	Составление рабочей рецептуры по унифицированной для производства карамели, ликерных, грильяжных и кремовых конфет. Пересчет сырья в случае отклонения содержания сухих веществ против принятых в рецептуре	4	1	Ролевые игры / -	УЗ СРС
	3,4	Расчет рецептур для производства конфет с помадным корпусом. Расчет взаимозаменяемого сырья.	4	1		ОСП
	5	Расчет рецептур для производства ириса. Определение абсолютных и относительных потерь	2	1		ОСП
3	6,7	Расчет рецептур для производства фруктово-желейных, желейных и сбивных конфет, с учетом заверточного материала.	4	1	Ролевые игры / -	УЗ СРС
	8	Составление рабочей рецептуры по унифицированной для производства мармелада, пастилы, зефира и суфле.	4	1		ОСП
4	7,8	Расчет выхода какао-тертого. Расчет рецептур для производства шоколада с учетом заверточного материала.	4	1		ОСП
	9	Учет расхода сырья в кондитерском производстве	2	-	Ролевые игры / -	УЗ СРС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			24 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*				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	1	1	Приготовление сахаропаточного сиропа и карамели на патоке.	2	x	+	+	x
	2	2	Приготовление сахароинвертного сиропа и карамели на инвертном сиропе.	4	x	+	+	x
	3	3	Приготовление и помадных масс. Контроль технологических параметров.	2	x	+	+	x
3	4	4	Приготовление жележных конфет. Контроль технологических параметров.	2	x	+	+	x
	5	5	Приготовление мармелада, зефира и пастилы. Контроль технологических параметров.	2	x	+	+	x
4	6	6	Приготовление шоколада. Контроль технологических параметров.	4	x	+	+	x
	7	7	Приготовление ореховых конфетных масс. Контроль технологических параметров.	2	x	+	+	x
	8	8	Приготовление марципановых масс. Контроль технологических параметров.	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	Технология сахаристых кондитерских изделий	

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации и доклада

- Особенности приготовления сиропов для помады
- Характеристика молочных конфетных масс
- Формование конфетных корпусов
- Производство молочных конфет типа «Коровка»
- Методы определения качества помады, предусмотренные государственными стандартами
- Характеристика кондитерских изделий функционального назначения
- Характеристика мармелада
- Характеристика пастилы
- Характеристика конфитюра
- Характеристика цукатов
- Характеристика кондитерских изделий из сахара, не содержащих какао
- Характеристика халвы
- Характеристика шоколада и шоколадных изделий
- Характеристика мягких конфет, глазированных шоколадом
- Характеристика жевательной резинки
- Характеристика и технология производства мармелада «Лимонные дольки»
- Характеристика и технология производства слоеного мармелада
- Характеристика и технология производства шоколадных фигур
- Характеристика и технология производства нуги
- Характеристика и технология производства восточных сладостей
- Характеристика и технология производства белого шоколада
- Характеристика и технология производства пористого шоколада
- Характеристика и технология производства зефира
- Характеристика и технология производства желейных конфет
- Характеристика и технология производства леденцовой карамели
- Характеристика фруктово-ягодного и овощного сырья и полуфабрикатов на их основе
- Характеристика и технология производства грильяжных конфет
- Характеристика и технология производства ликерных конфет
- Характеристика, технология и способы приготовления сахарного сиропа
- Характеристика и технология производства кондитерских масс аморфной структуры

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	Производство кондитерских масс аморфной структуры, помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры	
2	Производство изделий со структурой студня	
3	Производство шоколада и шоколадных изделий	

5.1.3.2 Перечень примерных тем рефератов

- Температурные параметры карамельной массы на стадиях обработки
- Контроль технологических параметров при производстве конфет
- Какао-бобы, химический состав и влияние процесса ферментации на его изменение
- Новое в технологии производства конфет
- Новые методы контроля качества сахаристых кондитерских изделий
- Производство различных видов начинок
- Требования к качеству карамели
- Ассортимент карамели
- Виды глазури для глазирования
- Машины для формования конфет
- Виды заверточных машин
- Подготовительное оборудование для производства халвы
- Современное состояние кондитерской промышленности и расширение ассортимента с учетом требований потребителей
- Очистка и сортировка какао-бобов
- Современные технологии производства шоколада
- Конширование и темперирование шоколадных масс
- Использование заменителей и эквивалентов какао-масла в производстве шоколада
- Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента
- Расширение ассортимента конфет в целях пищевой ценности
- Использование различных студнеобразователей в производстве фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс
- Виды упаковочных материалов
- Характеристика материалов для рабочих варочных поверхностей
- Разновидности материалов для формования конфетных масс
- Адгезионные материалы
- Безопасные приемы эксплуатации теплового оборудования
- Безопасные приемы эксплуатации оборудования с пневмотранспортировкой сыпучих и пылевидных материалов
- Транспортировка, бестарное хранение и обжарка какао-бобов
- Виды заворачивки и упаковки
- Пекарская бумага, силиконовые коврики, формы.

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
1	Процессы, протекающие при хранении и транспортировке сахарных сиропов	1	Опрос
2	Начинка для карамели. Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества леденцовой карамели и карамели с начинкой.	1	Опрос
2	Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества ликерных, грильяжных и кремовых конфет.	1	Опрос
3	Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества мармелада, пастилы, зефира и суфле.	1	Опрос
4	Производство заварного пралине	1	Опрос
4	Технология пустотелых шоколадных конфет	1	Опрос
4	Технология пористого шоколада	1	Опрос
4	Технология конфет «Ассорти»	1	Опрос
4	Технология халвы	1	Опрос
Заочная форма обучения			
1	Основные направления и задачи в области развития сахаристых кондитерских изделий	4	Опрос

1	Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара	4	Опрос
1	Сиропы, их виды, способы приготовления.	4	Опрос
2	Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства	4	Опрос
2	Производство ирисной кристаллической массы	4	Опрос
2	Виды кристаллического ириса	4	Опрос
2	Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества ликерных, грильяжных и кремовых конфет.	4	Опрос
2	Начинка для карамели. Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества леденцовой карамели и карамели с начинкой.	4	Опрос
3	Технология производства трехслойного мармелада	4	Опрос
3	Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»	4	Опрос
3	Технология пата	4	Опрос
3	Дефекты, возможные при производстве желеино-фруктовых масс	4	Опрос
3	Способы производства пастилы	4	Опрос
3	Технология производства зефира на пектине	4	Опрос
3	Технология производства суфле	4	Опрос
3	Технология молочно-сбивных конфет «Птичье молоко» и нуги	4	Опрос
3	Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества мармелада, пастилы, зефира и суфле.	4	Опрос
4	Какао-бобы: условия прорастания и получения. Товарные качества какао-бобов. Физико-химические характеристики при приемке, хранении, переработке	4	Опрос
4	Технологическая схема сортировки, обжарки, переработки какао-бобов в какао-крупку	4	Опрос
4	Получение из какао-крупки какао тертого, какао-масла, какао-порошка по традиционной схеме	4	Опрос
4	Технология пустотелых шоколадных конфет. Технология пористого шоколада	4	Опрос
4	Технология конфет «Ассорти»	4	Опрос
4	Производство заварного пралине	4	Опрос
4	Технология производства ореховых (пралиновых) конфетных масс и конфет	4	Опрос
4	Технология производства марципановых конфетных масс и конфет	4	Опрос
<i>Примечание:</i> - 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, выдаваемые в конце предыдущего занятия	4. Рассмотрение вопросов практических (семинарских) занятий 5. Изучение литературы по вопросам практических (семинарских) занятий 6. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	6
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	8
<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	12

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.05.02 Технология сахаристых 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
Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791850.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
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
Мелькина, Г. М. Введение в технологии продуктов питания : практикум / Г. М. Мелькина, О. М. Аношина, Л. А. Сапронова - Москва : КолосС, 2013. - 248 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0588-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205887.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
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
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
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://clck.ru/MC8Aq

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

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
Манжесов, В. И. Тертычная, Т. Н. Калашникова, С. В.	Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791850.html . - Режим доступа : по подписке.		http://www.studentlibrary.ru
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
Мелькина, Г. М. Аношина, О. М. Сапронова, Л. А.	Введение в технологии продуктов питания : практикум / Г. М. Мелькина, О. М. Аношина, Л. А. Сапронова - Москва : КолосС, 2013. - 248 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0588-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205887.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
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
Неверова, О. А. Просеков, А. Ю. Гореликова, Г. А. Позняковский, В. М.	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
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.05.02 Технология сахаристых 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	- требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производству сахаристых кондитерских изделий	- проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий - подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов	- методами анализа 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 сахаристых кондитерских изделий
		ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	- оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	- методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий
		ИД-4 _{ПК-1} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	- проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	- владеть методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий
		ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает	физико-химические и	разрабатывать мероприятия по	навыками разработки

		ет мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок. технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий	мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым сахаристым кондитерским изделиям	организовать технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	навыками организации технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способность применить специализированные знания в области технологии производства сахаристых кондитерских изделий
		ИД-1 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- современные аспекты создания безотходных технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативно-технические документы, нормы и правила технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;	- использовать материалы, алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	- технологическими операциями производства сахаристых кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых 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 требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий	Не знает требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с требованиями, к сырью, материалам, технологическим процессам производства сахаристых кондитерских изделий 2. Хорошо знает требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий 3. В совершенстве знает требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства сахаристых кондитерских изделий		Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	
		Наличие умений	Умеет проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий - подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов	Не умеет проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий - подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов	1. Умеет не в полной мере проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий, подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов 2. Умеет проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий, подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов 3. Умеет уверенно проводить анализ сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий, подбирать технологические режимы обработки сырья и ингредиентов			
		Наличие навыков (владение)	Владеет методами анализа показателей качества сырья и	Не владеет методами анализа показателей качества сырья и	1. Владеет не в совершенстве методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения			

		опытом)	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 сахаристых кондитерских изделий	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 сахаристых кондитерских изделий	производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сахаристых кондитерских изделий. 2. Владеет методами анализа 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 сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно владеет методами анализа 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 сахаристых кондитерских изделий.	
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	Не знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	1. Поверхностно знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий 2. Знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий 3. В совершенстве знает нормативно-техническую документацию в области производства сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	Не умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий 2. Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий 3. Умеет уверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и сахаристых кондитерских изделий	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий	Не владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий 2. Владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно владеет методами анализа показателей качества сырья и сахаристых кондитерских изделий	
	ИД-4 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	Не знает принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с принципами определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 2. Знает принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве принципы определения норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная
		Наличие умений	Умеет проводить испытания, рассчитывать нормы	Не умеет проводить испытания, рассчитывать нормы	1. Умеет неуверенно проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	

			расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	2. Умеет проводить испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно проводит испытания, рассчитывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий	презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий	Не владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий 2. Владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий 3. Уверенно владеет методами продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых	1. Умеет неуверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий 2. Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий 3. Умеет уверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать	

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

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

			кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых кондитерских изделий	кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых кондитерских изделий	сахаристых кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых кондитерских изделий 3. Владеет уверенно технологическими операциями производства сахаристых кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства сахаристых 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

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	Технология сахаристых кондитерских изделий	

Место электронной презентации/доклада в структуре дисциплины

Перечень примерных тем электронной презентации и доклада

- Особенности приготовления сиропов для помады
- Характеристика молочных конфетных масс
- Формование конфетных корпусов
- Производство молочных конфет типа «Коровка»
- Методы определения качества помады, предусмотренные государственными стандартами
- Характеристика кондитерских изделий функционального назначения
- Характеристика мармелада
- Характеристика пастилы
- Характеристика конфитюра
- Характеристика цукатов
- Характеристика кондитерских изделий из сахара, не содержащих какао
- Характеристика халвы
- Характеристика шоколада и шоколадных изделий
- Характеристика мягких конфет, глазированных шоколадом
- Характеристика жевательной резинки
- Характеристика и технология производства мармелада «Лимонные дольки»
- Характеристика и технология производства слоеного мармелада
- Характеристика и технология производства шоколадных фигур
- Характеристика и технология производства нуги
- Характеристика и технология производства восточных сладостей
- Характеристика и технология производства белого шоколада
- Характеристика и технология производства пористого шоколада
- Характеристика и технология производства зефира
- Характеристика и технология производства жележных конфет
- Характеристика и технология производства леденцовой карамели
- Характеристика фруктово-ягодного и овощного сырья и полуфабрикатов на их основе
- Характеристика и технология производства грильяжных конфет
- Характеристика и технология производства ликерных конфет
- Характеристика, технология и способы приготовления сахарного сиропа
- Характеристика и технология производства кондитерских масс аморфной структуры

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 вставляли 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	Производство кондитерских масс аморфной структуры, помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры	
2	Производство изделий со структурой студня	
3	Производство шоколада и шоколадных изделий	

Перечень примерных тем рефератов

- Температурные параметры карамельной массы на стадиях обработки
- Контроль технологических параметров при производстве конфет
- Какао-бобы, химический состав и влияние процесса ферментации на его изменение
- Новое в технологии производства конфет
- Новые методы контроля качества сахаристых кондитерских изделий
- Производство различных видов начинок
- Требования к качеству карамели
- Ассортимент карамели
- Виды глазури для глазирования
- Машины для формования конфет

- Виды заверточных машин
- Подготовительное оборудование для производства халвы
- Современное состояние кондитерской промышленности и расширение ассортимента с учетом требований потребителей
- Очистка и сортировка какао-бобов
- Современные технологии производства шоколада
- Конширование и темперирование шоколадных масс
- Использование заменителей и эквивалентов какао-масла в производстве шоколада
- Современные технологии производства карамели с целью расширения ассортимента
- Расширение ассортимента конфет в целях пищевой ценности
- Использование различных студнеобразователей в производстве фруктовых, фруктово-желейных и желейных конфетных масс
- Виды упаковочных материалов
- Характеристика материалов для рабочих варочных поверхностей
- Разновидности материалов для формования конфетных масс
- Адгезионные материалы
- Безопасные приемы эксплуатации теплового оборудования
- Безопасные приемы эксплуатации оборудования с пневмотранспортировкой сыпучих и пылевидных материалов
- Транспортировка, бестарное хранение и обжарка какао-бобов
- Виды завертки и упаковки
- Пекарская бумага, силиконовые коврики, формы

Процедура выбора темы обучающимся

Тема реферата избирается бакалавром из предложенного преподавателем списка. Реферат подготавливается бакалавром индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме реферата. Реферат относится к категории обзоров.

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. | } | Основная часть |
| 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). | | |

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.

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

По всем сторонам листа должны оставаться 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 используются 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 «Технология сахаристых кондитерских изделий»

- 1) Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
- 2) Сиропы, их виды, способы приготовления.
- 3) Процессы, протекающие при хранении и транспортировке сахарных сиропов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Производство кондитерских масс аморфной структуры, помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры»

- 1) Начинка для карамели. Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества леденцовой карамели и карамели с начинкой.
- 2) Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества ликерных, грильяжных и кремовых конфет.
- 3) Виды кристаллического ириса

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Производство изделий со структурой студня и пены»

- 1) Технология производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки»
- 2) Упаковка, хранение, транспортировка и контроль качества мармелада, пастилы, зефира и суфле.
- 3) Дефекты, возможные при производстве желеино-фруктовых масс

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Производство шоколада и шоколадных изделий»

- 1) Производство заварного пралине
- 2) Технология пустотелых шоколадных конфет
- 3) Технология пористого шоколада
- 4) Технология конфет «Ассорти»
- 5) Технология халвы

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. к. 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. Вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Жесткость воды.
6. Характеристика сахара, его применение в пищевой промышленности.
7. Процессы, лежащие в основе получения сахара. Показатели качества сахара.
8. Характеристика солода
9. Характеристика крахмала и продуктов его переработки, их использование в пищевой промышленности.
10. Процессы, лежащие в основе получения крахмала и крахмалопродуктов.
11. Плодово-ягодное и овощное сырье
12. Молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры и масла
13. Классификация кондитерской промышленности.
14. Основные виды сырья и полуфабрикатов кондитерского производства.
15. Процессы, лежащие в основе переработки сырья в кондитерские изделия.
16. Задачи в области развития сахаристых кондитерских изделий
17. Характеристика дополнительного сырья для кондитерского производства
18. Подготовка сырья к переработки
19. Основные технологические операции производства карамели
20. Общие сведения о технологии ириса
21. Антикристаллизаторы, используемые в кондитерском производстве, их состав, свойства и механизм действия.
22. Общие технологические операции производства формового фруктово-ягодного и желевого мармелада, их сходство и отличия.
23. Общие технологические операции производства пастилы и зефира.
24. Факторы, влияющие на гигроскопичность карамели
25. Способы повышения стойкости карамели при хранении.
26. Общие технологические операции производства конфет с помадными корпусами.
27. Сравнительный анализ традиционной и рациональной технологии производства конфет на основе пралине.
28. Получение какао-масла, влияние различных факторов на выход какао-масла.
29. Общие технологические операции производства плиточного шоколада.
30. Общие технологические операции производства какао тертого и какао-порошка.

31. Условия и механизм образования пектиновых студней.

32. Общие технологические операции производства конфет с молочными и ликерными корпусами.

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 сахаристых кондитерских изделий»

1. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты
2. Общие технологические операции производства конфет с молочным корпусом.

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

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Общие технологические операции производства конфет с ликерным корпусом.

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

1. Питание и здоровье человека
2. Общие технологические операции производства какао тертого

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

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов питания
2. Общие технологические операции производства какао-порошка.

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

1. Условия и механизм образования пектиновых студней
2. Получение какао-масла, влияние различных факторов на выход какао-масла.

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

1. Вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Жесткость воды.
2. Сравнительный анализ традиционной и рациональной технологии производства конфет на основе пралине.

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

1. Характеристика сахара, его применение в пищевой промышленности.
2. Общие технологические операции производства конфет с помадными корпусами

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

1. Процессы, лежащие в основе получения сахара. Показатели качества сахара.
2. Способы повышения стойкости карамели при хранении

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

1. Характеристика солода
2. Факторы, влияющие на гигроскопичность карамели

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

1. Характеристика крахмала и продуктов его переработки, их использование в пищевой промышленности
2. Общие технологические операции производства пастилы

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. Кондитерское изделие из сбивной массы тяжелого типа с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 13% - это...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
нуга

2. Выпеченное сахаристое кондитерское изделие из сбивной массы на основе сахара и пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, плотностью не более 370 кг/м – это....
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
безе

3. Сахаристое кондитерское изделие округлой формы с накатанной оболочкой из кондитерской массы - это
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ
драже

4. Повышенное содержание редуцирующих сахаров в мармеладе способствует возникновению:
плотной и затяжистой консистенции
+ мокрой и липкой поверхности мармелада:
постороннего привкуса изделия
не выраженности цвета изделия

5. Зефир это - ...
клеевая резная пастила
заварная резная пастила
+ отсадная пастила
бесклеевая пастила
6. Варенье сорта «Экстра» изготавливают
+ только из свежего сырья
из сульфитированного сырья
из замороженного сырья
- из протертого сырья
7. Сроки хранения зефира и клеевой пастилы со дня изготовления
4 месяца
3 месяца
+ 1 месяц
14 дней
8. Вид фруктово-ягодного кондитерского изделия мажущейся консистенции, полученный из протертой массы:
джем
желе
+ повидло
9. Продукт, желеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа и фруктово-ягодного пюре:
желе
мармелад
конфитюр
+ повидло
10. Кондитерское изделие, характеризующееся наличием корпуса, на который накатываются сахарные или шоколадные слои с дальнейшей обработкой поверхности:
+ драже.
ирис
конфеты
11. Пастильные изделия подразделяют на:
+ резные
отсадные
клеевые
заварные
отливные
12. Желирующей основой при производстве фруктово - ягодного мармелада является:
+ пектин
агар
агарсид
фуцеллоран
модифицированный крахмал
13. Фруктово- ягодный мармелад делят на формовой, резной, пластовой, пат по признаку:
+ способ формирования
вид студнеобразователя
состав сырья
обработка мармеладной массы
14. Вид начинки карамели, состоящей из смеси сахарной пудры и кокосового масла, обладающей прохладительной вкусом:
молочная
помадная
+ масляно-сахарная
сбивная

15. Допустимое количество мятой и полузавернутой карамели:

- + не более 3 %
- не более 5 %
- не более 2 %
- не допускается

16. Влажность карамельной массы

- до 0,5 %
- + до 3 - 4%
- не более 10 %
- не более 20%

17. Карамель должна иметь маркировку с указанием на этикетках:

- наименования предприятия изготовителя
- наименование карамели
- состав
- местонахождение предприятия
- + все вышеперечисленное

18. Карамель делят на глазированную, дражированную, гляncованную, обсыпную:

- + по способу защиты поверхности
- по составу
- в зависимости от обработки карамельной массы
- в зависимости от используемых добавок

19. Гигроскопичность карамели обуславливают:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + глюкоза
- + фруктоза
- сахароза
- трегалоза
- галактоза

20. Марципановая начинка карамели это-

- + растёртый сырой миндаль с сахаром
- растёртый сырой фундук с сахаром
- растёртый жареный миндаль с сахаром
- ореховая паста

21. Причиной засахаривания карамели является:

- + хранение в сухом помещении
- нарушение технологии производства
- повышенное содержание редуцирующих веществ
- перепады температур при хранении
- хранение во влажной среде

22. Сахаристые кондитерские изделия - это:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + халва
- + мармелад
- вафли
- пирожное
- рулет
- кекс

23. Процесс покрытия поверхности карамели тонким слоем из воска, парафина, жира и талька называют:

- + глянцеванием
- дражированием
- глазированием
- кондированием

24. Содержание какао-продуктов (какао-масла, какао-тертого, и других) в шоколаде:

- + не менее 25%
- не менее 10%
- не менее 5%
- не менее 20%

25. Наибольшее количество какао- масла содержится в:

- + ядре
- какавелле
- зародыше
- эндосперме

26. Клетчатки, теобромина НЕ содержится в шоколаде:

- горьком;
- + белом;
- искусственном.

27. Количество сахара, содержащегося в обыкновенном шоколаде:

- + свыше 55%.
- 35%
- 20%

28. Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из жиров-заменителей какао-масла с добавлением или без добавления какао-масла, сахара и различных вкусовых и ароматических веществ:

- шоколадная плитка
- + кондитерская плитка
- сладкая плитка
- шоколадный батончик

29. Лецитиновые фосфатиды в шоколадную массу добавляют с целью:

- + экономии какао - масла
- повышения вязкости
- создания специфического вкуса
- придания хрупкой консистенции

30. Перепад температур при хранении шоколада приводит к образованию дефекта:

- + сахарное поседение
- жировое поседение
- поражению шоколадной молью
- неоднородности структуры продукта

31. Наивысшую степень измельчения имеет шоколад:

- + десертный
- обыкновенный
- с добавлениями
- с начинкой

32. Конфетная масса из тонкоизмельченной смеси обжаренных ядер орехов или маслосодержащих семян с сахарной пудрой, жирами и другими добавками:

- грильяжная
- + помадная
- фруктовая
- пирлине

33. Консистенция литого ириса

- мягкая
- + полутвердая
- тягучая
- студнеобразная

34. Кондитерское изделие, мягкой консистенции, изготовляемое на основе сахарно-паточного сиропа, к которому добавляют различные виды пищевого сырья – это...

драже
ирис
+ конфеты
карамель

35. Растертые обжаренные ядра орехов и масличного семени входят в состав начинки:

+ ореховой
марципановой
помадной
прохладительной

36. При несоблюдении сроков хранения ликерных конфет в них происходит
черствение

+ засахаривание
прогоркание
карамелизация

37. Конфетная начинка, которую получают растиранием обжаренных ядер орехов или масличных семян с сахаром называется:

марципановая
помадная
молочная
+ пралиновая

38. Потеря сыпучести, желтоватый цвет, наличие кристаллов непробеленного сахара, это

+ дефект
полуфабрикат
допустимый порок

39. Ирис является разновидностью конфет:

+ молочных
помадных
пралиновых
сбивных
ореховых

40. Кондитерское изделие, характеризующееся наличием корпуса, на который накатываются сахарные или шоколадные слои с дальнейшей обработкой поверхности:

+ драже.
ирис
конфеты

41. Кондитерские изделие небольших размеров, округлой формы, с накатанной оболочкой:

карамель
ирис
+ драже
конфеты

42. Марципановая начинка карамели это-

+ растёртый сырой миндаль с сахаром
растёртый сырой фундук с сахаром
растёртый жареный миндаль с сахаром
ореховая паста

43. Температура наиболее оптимальная при хранении конфет:

15
+ не более 18
20
- 0-5

44. Подсолнечная халва имеет цвет:

белый
+ серый
кремовый

светло-желтый

45. Восточные сладости типа мягких конфет:

орехи в сахаре, фешмак
пахлава, Струдель, Шакер-пури
+ щербет, нуга, рахат-лукум
желе, конфитюр

46. Слоисто - волокнистую структуру имеет:

+ халва
драже
ирис
пат

47. Соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+ 1: 3;
1: 2;
1: 1;
+ 2: 1.

48. Температура плавления кокосового масла:

25-28°C.
18-20°C.
25-30°C.
+ 20-28°C.

49. Условия хранения конфет:

T- 18-22°C и относительной влажности воздуха не выше 75%.
+ T- 18-20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%.
T- 18-20°C и относительной влажности воздуха ниже 75%.
T- 18-20°C и относительной влажности воздуха не выше 80%.

50. Количество углеводов в халве:

+ 30-35 %;
25-30 %;
35-40 %;
20-25 %.

51. Пищевые кислоты, используемые в кондитерском производстве:

лимонная, молочная кислоты.
+ винная, лимонная, яблочная, молочная кислоты.
винная, яблочная, кислоты.

52. Полуфабрикат, полученный в результате кристаллизации сахарозы из пересыщенных и переохлажденных сахаро-паточных или сахаропаточно-молочных сиропов

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

53. Соответствие между двумя группами данных продукт-основное сырье для его производства
будет:

1. карамель	1. сахар-песок, патоку, пищевые кислоты, красители, эссенции
2. ирис	2. сахарный сироп, патока, сгущенное молоко, жир;
3. пастило-мармеладные изделия	3. пульпа и пюре
	4. сахар, глюкоза и патока, мед, жиры, молоко и молочные продукты, яйца и яйцапродукты, какао бобы, орехи

54. Виды орехов, используемых в кондитерском производстве, называемые «шпанским ядром» - это...

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

55. Соответствие между двумя группами данных продукт-влажность, % будет:

- | | |
|----------------------|---------------|
| 1. мармеладная масса | 1. 38-40% |
| 2. карамельная масса | 2. 0,5-19,5 % |
| 3. помадная масса | 3. 9-12 % |
| | 4. 23-27 % |

56. Шербет (сорбет) относится к типу сладостей:

- пирожное;
- мороженое;
- желе;
- + конфета

57. Традиционный марципан готовят из:

- фисташек;
- кешью;
- арахиса;
- + миндаля

58. Патока – это:

- это темная липкая жидкость;
- + бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость;
- это светлая тягучая жидкость.

59. Сорт шоколада, в котором отсутствует какао-порошок:

- + белый;
- молочный;
- горький;
- диабетический

60. Тахинную халву готовят из:

- фундука;
- + кунжута;
- миндаль;
- подсолнечник.

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 сахаро-паточного сиропа и карамели на патоке

1. Химический состав патоки, используемой для изготовления карамели?
2. Механизм действия патоки как антикристаллизатора?
3. Технологические режимы изготовления карамели на патоке?
4. Получение карамельных масс?
5. Определение понятия карамели. Виды карамели?
6. Изменения реологических характеристик карамельных масс в зависимости от температуры?

Работа 2 Приготовление сахароинвертного сиропа и карамели на инвертном сиропе

1. Как рассчитать количество соляной кислоты и двууглекислой соды для приготовления инвертного сиропа?
2. Каков принцип приготовления инвертного сиропа?
3. В чем состоит механизм действия инвертного сиропа как антикристаллизатора?
4. Выгодно или нет заменять патоку инвертным сиропом и почему?

5. Как рассчитывают массу инвертного сахара в рецептуре карамельного сиропа?

Работа 3 Приготовление помадных масс. Контроль технологических параметров

1. Основное сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве помадных конфет?
2. Из каких фаз состоит гетерогенная система помадной массы?
3. Особенности приготовления сиропов для помады?
4. Способы формирования конфетных корпусов?
5. В чем заключается способ формирования отливкой в крахмал?

Работа 4 Приготовление жележных конфет. Контроль технологических параметров

1. Требования, предъявляемые к фруктово-ягодному пюре для производства жележных конфет?
2. Вкусовая и технологическая роль сахара-песка и кислоты в производстве жележных конфет?
3. Влияние солей-модификаторов на условия образования конфетных студней, продолжительность технологического цикла?
4. Основные технологические операции и технологические параметры производства жележных конфет?
5. Гарантированные сроки хранения, условия хранения и реализации жележных конфет?

Работа 5 Приготовление мармелада, зефира и пастилы.

Контроль технологических параметров.

1. Ассортимент мармелада и особенности технологии его производства?
2. Технологическое значение сушки и охлаждения мармелада?
3. Общие сведения о производстве пастилы и зефира?
4. Способы производства зефира?
5. Технологическая характеристика пенообразователей?
6. Технологические режимы хранения и допустимые сроки годности мармелада, зефира и пастилы?

Работа 6 Приготовление шоколада. Контроль технологических параметров.

1. Характеристика основного сырья для производства шоколада?
2. Виды шоколадных масс?
3. Допустимые сроки годности шоколада и условия его хранения?
4. Пороки шоколада и меры их устранения?
5. Основные технологические операции производства шоколада с начинками?

Работа 7 Приготовление ореховых конфетных масс. Контроль технологических параметров.

1. Классификация ореховых конфетных масс?
2. Основные технологические операции заварного пралине?
3. Способы формирования пралиновых конфетных масс?
4. От чего зависят прочностные и вязкостные свойства пралиновых конфетных масс?

Работа 8 Приготовление марципановых масс. Контроль технологических параметров.

1. Виды марципана и особенности технологии их производства?
2. Характеристика основного сырья для производства марципана?
3. Виды глазированных конфет и изделий, вырабатываемых на основе марципановых масс?
4. Характеристика процесса, протекающего при охлаждении и образовании пралиновых корпусов конфет?

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 сахара-песка, жидкого сахара и фруктово-ягодных сахаристых веществ. Основные свойства, параметры.

2. Характеристика сахаристых веществ: крахмальная патока, мед, глюкозно-фруктозные сиропы, сахара, полисахариды, сахарозаменители, подсластители. Основные свойства, параметры.

3. Характеристика зерновых, крупяных и зернобобовых продуктов, применяемых в кондитерском производстве: мука, крупяные продукты, зернобобовые продукты. Основные свойства, параметры

4. Характеристика какао-бобов. Основные свойства, параметры. Орехи и масличные семена. Основные характеристики и свойства

5. Жиры и эмульгаторы, применяемые в кондитерском производстве. Основные характеристики

6. Молоко и молочные продукты, используемые в кондитерском производстве, Основные характеристики.

7. Студнеобразователи, основные характеристики, параметры

8. Загустители, основные характеристики, параметры

9. Фруктово-ягодное и овощное сырье и полуфабрикаты. Основные характеристики

10. Яйца и яичные продукты, Основные характеристики

11. Разрыхлители и улучшители. Пищевые волокна. Порошкообразные полуфабрикаты. Основные характеристики.

12. Вкусовые продукты, пряности, ароматизаторы и подкислители. Основные характеристики.

13. Основные характеристики пищевых красителей, свойства.

14. Основные характеристики вспомогательных материалов, упаковки и тары

15. Транспортирование и прием сырья, используемого при производстве кондитерских изделий

16. Бестарное хранение сыпучего сырья (сахара-песка, какао-бобов) на производстве

17. Бестарное хранение сырья жидкой консистенции

18. Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству

19. Классификация и ассортимент кондитерских изделий

20. Шоколадное производство: история и современное состояние.

21. Первичная переработка какао-бобов (очистка и сортировка какао-бобов, Термическая обработка какао-бобов, дробление какао-бобов, получение какао-крупки и отделение какао-вещей)

22. Первичная переработка какао-бобов (получение тертого какао, прессование тертого какао).

Приготовление сахарной пудры

23. Приготовление шоколадной массы и шоколада (приготовление рецептурной смеси шоколадной массы, измельчение рецептурной смеси шоколадной массы, разведение, гомогенизация и конширование шоколадной массы)

24. Приготовление шоколадной массы и шоколада (фильтрация и темперирование шоколадной массы, формование шоколадной массы, охлаждение и выборка изделий, завертывание шоколадных плиток; упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение шоколада). Требования к качеству шоколада.

25. Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов

26. Производство какао-порошка

27. Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазури. Потери и отходы в шоколадном производстве.

28. Общая характеристика конфет. Производство помадных конфет

29. Производство фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет

30. Производство молочных и сбитых конфет

31. Производство ликерных и кремовых конфет

32. Производство ореховых и грильяжных конфет

33. Производство фруктов и ягод в шоколаде. Требования к качеству конфет. Потери и отходы. Условия хранения

34. Состав и свойства халвы. Производство тахинной (кунжутной) халвы

35. Производство подсолнечной халвы. Производство арахисовой халвы

36. Требования к качеству халвы. Потери и отходы. Условия хранения

37. Общие сведения и технология производства ириса

38. Общие сведения о драже, Способы производства корпусов драже различных видов

39. Проведение дражирования корпусов и его цель. Технологические режимы глянцевого сахарного и шоколадного драже
40. Сроки и условия хранения ириса и драже
41. Общие сведения о карамели
42. Приготовление карамельных сиропов и карамельной массы
43. Приготовление начинок для карамели
44. Охлаждение и обработка карамельной массы
45. Образование карамельного батона и введение начинки в карамельный батон
46. Разделка и формование карамели
47. Охлаждение и обработка поверхности карамели
48. Завертывание, фасование и упаковывание карамели
49. Требования к качеству карамели. Потери и отходы в карамельном производстве. Условия хранения карамели
50. Рецептуры карамели и их расчет
51. Оборудование для уваривания сахарных, карамельных сиропов, начинок и других кондитерских масс
52. Оборудование для разделки и формования карамели.
53. Оборудование для охлаждения и завертывания карамели
54. Общие сведения о мармеладе
55. Фруктово-ягодный мармелад: пластовой и формовой
56. Желейный мармелад на агаре, пектине, агароиде
57. Производство желейного резного мармелада
58. Периодический способ производства желейного нарезного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки»
59. Технология производства желейно-фруктового формового мармелада и пата
60. Производство клюквы в сахаре
61. Фасование, завертывание, упаковывание мармелада
62. Требования к качеству мармелада. Потери и отходы. Условия хранения.
63. Изучение рецептов мармелада и их расчет
64. Технология производства мармелада в шоколаде
65. Общие сведения о производстве пастилы и зефира.
66. Производство зефира на агаре, на пектине
67. Технология производства пастилы на агаре
68. Фасование, завертывание и упаковывание пастильных изделий. Требования к качеству пастильных изделий. Потери и отходы. Условия хранения

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. Состояние кондитерской отрасли в современных условиях и обоснование производства сахаристых кондитерских изделий
2. Ассортимент и требования к качеству сахаристых кондитерских изделий.
3. Сахар и сахаристые вещества в производстве кондитерских изделий

4. Фруктово-ягодное и овощное сырье и полуфабрикаты на их основе используемые в кондитерском производстве
5. Орехи и масличные семена - как основное сырье в производстве кондитерских изделий
6. Жиры, молоко, яйцо и яйцапродукты - основное сырье кондитерского производства
7. Вспомогательное сырье кондитерского производства - студнеобразователи, пенообразователи, загустители, эмульгаторы
8. Пищевые кислоты, красители и ароматические вещества, используемые в кондитерском производстве
9. Спиртные напитки, вина и консерванты - вспомогательное сырье кондитерского производства
10. Подготовка сырья к пуску в производство по выработке кондитерских изделий
11. Кондитерские сиропы - основные понятия, виды сиропов, требования к его качеству
12. Способы получения сиропов
13. Получение инвертного сиропа
14. Технологическая схема производства карамели (Основные этапы и их краткая характеристика)
15. Особенности технологии карамельных конфет (использование антикристаллизаторов, и их роль в карамельном производстве)
16. Процессы проминки и формования карамельного батона, технологическое значение данных операций
17. Производство фруктово-ягодных жележных начинок
18. Производство ликерных и медовых начинок
19. Помадные и молочные начинки и особенности их производства
20. Производство помадных конфет, приготовление сиропов для помадки
21. Технологическая схема производства помадных конфет
22. Холодный способ варки помадных конфет
23. Операция формования корпусов конфет
24. Глазирование конфет
25. Разновидности мармелада, особенности их технологии
26. Сушка и охлаждение мармелада, их технологическое значение
27. Особенности технологии пластового яблочного мармелада и трехслойного мармелада
28. Общие сведения и технологии ириса
29. Технология литого и тиражного ириса
30. Технология тиражного полутвердого ириса
31. Общие сведения о производстве пастилы и зефира
32. Технологическая характеристика пенообразователей
33. Производство зефира на агаре
34. Производство зефира на пектине
35. Технология производства пастилы
36. Общая характеристика производства драже
37. Особенности технологии приготовления корпусов драже
38. Приготовление поливочного сиропа для драже
39. Технологический процесс дражирования
40. Процесс глянцеваия драже
41. Общая характеристика шоколадных кондитерских изделий
42. Какао-бобы - основное сырье для производства шоколада
43. Получение какао-тертого
44. Подготовка какао-бобов для производства шоколадных масс
45. Технологическая схема производства шоколадной массы, краткая характеристика
46. Значение технологических операций выпрессовывания и глазирования помадных конфет, их характеристика
47. Два способа получения сахарного сиропа (1 - под избыточным давлением, 2 - атмосферным давлением)
48. Студнеобразователи, используемые в производстве кондитерских изделий
49. Пенообразователи, используемые в производстве кондитерских изделий
50. Роль органических кислот в производстве кондитерских изделий, их краткая характеристика
51. Требования к корпусам конфет, поступающим на глазирование

**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 полнокомплектное 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 сахаристых кондитерских изделий»

1. Состояние кондитерской отрасли в современных условиях
2. Особенности технологии карамельных конфет (использование антикристаллизаторов, и их роль в карамельном производстве)
3. Требования к корпусам конфет, поступающим на глазирование

БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Технология сахаристых кондитерских изделий»

1. Обоснование производства сахаристых кондитерских изделий
2. Процессы проминки и формования карамельного батона, технологическое значение данных операций
3. Роль органических кислот в производстве кондитерских изделий, их краткая характеристика.

БИЛЕТ №3

по дисциплине

«Технология сахаристых кондитерских изделий»

1. Ассортимент и требования к качеству сахаристых кондитерских изделий.
2. Производство фруктово-ягодных жележных начинок
3. Пенообразователи, используемые в производстве кондитерских изделий

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.05.02 Технология сахаристых
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
Б1.В.ДВ.05.02 Технология сахаристых кондитерских изделий
в составе ОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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 сахаристых 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 (отлично, хорошо, удовлетворительно)			(Дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины	(подпись)		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 сахаристых 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			