

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:48:26

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**

**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 2021

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-1ПК-1 Контролирует технологические процессы производства продукции из растительного сырья	- требования, к сырью, материалам, технологическим процессам, производства 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-2ПК-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-4ПК-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-6ПК-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-6 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок. технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий 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-2 _{ПК-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.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 3).

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

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

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

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

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

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

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, описки 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 сослаться 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, изготавливаемое 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 формования 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 формования 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.

1.1.4. 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. Плодово-ягодное и овощное сырье и полуфабрикаты. Основные характеристики

10. Яйца и яйцопродукты, 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-веллы)

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 сбивных 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 :пластовый 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 рецептур 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 глянцеваания 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	