

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).29

Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания	
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Квалификация	бакалавр	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость/зет	5 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамены 4
аудиторные занятия	74	
самостоятельная работа	79	
часов на контроль	26,7	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	79	79	79	79
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)


Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:


ст. преп. Иванова К.В. 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой

 / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

 / Черкашина А.И.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

 / Черкашина А.И.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

определять режимы технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, проводить анализ причин возникновения дефектов и брака, разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ПК-1: Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)

Знать:

режимы и параметры основных технологических процессов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Уметь:

оформлять технологическую документацию на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

Владеть:

технологией производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 режимы и параметры основных технологических процессов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2.2 Уметь:

2.2.1 оформлять технологическую документацию на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

2.3 Владеть:

2.3.1 технологией производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:

Б1.В

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1 Физиология питания

3.1.2 Основы технологии пищевых производств

3.1.3 Физика

3.1.4 Физико-химические методы анализа

3.1.5 Химия

3.1.6 Физиология питания

3.1.7 Основы технологии пищевых производств

3.1.8 Физика

3.1.9 Физико-химические методы анализа

3.1.10 Химия

3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3.2.1 Контроль качества продукции общественного питания

3.2.2 Организация производства на предприятиях индустрии питания

3.2.3 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3.2.4 Контроль качества продукции общественного питания

3.2.5 Организация производства на предприятиях индустрии питания

3.2.6 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	79	79	79	79
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

5 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Технология хлебобулочных изделий					
1.1	Характеристика основного и дополнительного сырья. хлебопекарные свойства пшеничной муки; способы разрыхления теста. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых изделий, требования к качеству и безопасности сырья. /Лек/	4	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.2	Технология хлебобулочных изделий. Технология приготовления. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Сущность технологических процессов производства хлебобулочных изделий, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; требования к качеству полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий, виды и причины брака хлебобулочных изделий (дефекты и болезни хлебобулочных изделий). /Лек/	4	8	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.3	Контроль качества хлебобулочных изделий. Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных, показатели качества, дегустационные шкалы /Лек/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.4	Рецептуры на хлебобулочные изделия. Утверждение унифицированных и производственных рецептур. Схема расчета нормативно-технической документации. /Пр/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.5	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий /Пр/	4	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.6	Контроль качества хлебобулочных изделий. Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных изделий, показатели качества, дегустационные шкалы. /Пр/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.7	Выпечка хлебобулочных изделий опранным и безопасным способом (подовый, формовой, без глютенный) /Лаб/	4	8	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.8	Изучение литературных источников, лекционных материалов, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к экзамену с оценкой (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	30	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 2.Технология мучных кондитерских изделий					
2.1	Технология бисквитного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; дефекты изделий из бисквитного теста. /Лек/	4	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.2	Технология песочного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из песочного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из песочного теста. /Лек/	4	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.3	Технология слоеного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из слоеного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из слоеного теста. /Лек/	4	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

2.4	Технология заварного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из заварного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из заварного теста. /Лек/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.5	Технология других видов выпеченных полуфабрикатов. Ассортимент изделий на основе белково-орехового, крошкового полуфабрикатов. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий. /Лек/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.6	Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты. Сущность технологических процессов производства, возможные дефекты. Технология отделочных полуфабрикатов (иропы, жженка, помады, мастика, кремы, сливочный крем, белковый крем, кремы на основе растительных сливок, желе). /Лек/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.7	Контроль качества кондитерских изделий. Контроль за технологическим процессом производства мучных кондитерских изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки мучных кондитерских изделий, показатели качества, дегустационные шкалы. /Лек/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.8	Технологические расчеты при производстве мучных кондитерских изделий /Пр/	4	8	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.9	Контроль качества хлебобулочных и кондитерских изделий. Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, показатели качества, дегустационные шкалы /Пр/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.10	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста /Лаб/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

2.11	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста /Лаб/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.12	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста /Лаб/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.13	Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста /Лаб/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.14	Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального, белково-воздушного и вафельного теста /Лаб/	4	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.15	Изучение литературных источников, конспектов лекций, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к экзамену с оценкой (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	39	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
Раздел 3. Направления усовершенствования технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.						
3.1	Актуальные направления совершенствования технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Современные тенденции развития кондитерского производства. /Лек/	4	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
3.2	Изучение литературных источников, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к экзамену с оценкой (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	10	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
3.3	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	4	0,3	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1		Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2018

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Павлов А. В.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	ЭБС Лань
Э 2	Образовательная платформа Юрайт
Э 3	ЭБС Znanium.com

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
-------	--

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:

1) Аудисменная консоль (1 шт.)

2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)

Учебная мебель:

1) Скамья откидная с пюпитром

2) Стол руководителя

3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером

Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".

Оборудование:

1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;

2. Производственные столы – 8 шт.;

3. Моечные ванны – 6 шт.;

4. Весы настольные – 3 шт.;

5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт

6. Миксеры планетарные – 3 шт.;

7. Холодильные шкафы– 3 шт.;

8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.

Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка, сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.

Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.

Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.

Дегустационная зона №1:

стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей.

Дегустационная зона №2:

стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей гардеробная: вешалка, стулья.

Учебная мебель:

1. Стол для преподавателя – 1 шт.;

2. Стул для преподавателя – 1 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).

Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:

методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Лекции

Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.

Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.

Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.

Лабораторные занятия

Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.

На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции питания в условиях командной работы.

Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.

Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.

Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.

Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимися в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.

Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.

Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).

По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ / 180 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Технологический</i>	ПК-1. Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2.ПК-1 Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-2.ПК-1</i>	<p>Знать: режимы и параметры основных технологических процессов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь: оформлять технологическую документацию на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.</p> <p>Владеть: технологией производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (Не зачтено)</p>
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия,	61 – 75 балл.

	однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	3 (Зачтено)
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (Зачтено)
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (Зачтено)

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-2.ПК-1*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тест

Задания для оценки компетенций ИД-2.ПК-1:

1. Соотношение соединений кальция и фосфора в дрожжевом тесте для пирожков составляет:
 - а) 1,0 : 1,0
 - б) 1,0 : 1,6
 - в) 1,0 : 2,0
 - г) 1,0 : 2,5
2. К основному сырью для производства теста не относится:
 - а) крахмал
 - б) мука
 - в) маргарин
 - г) меланж
3. Для разведения 100 г яичного порошка берут воды:
 - а) 0,75 л
 - б) 0,15 л
 - в) 1,5 л
 - г) 0,35 л
4. Влажность свежих прессованных дрожжей составляет:
 - а) 25–27 %
 - б) 7–9 %
 - в) 11–12 %
 - г) 52–56 %
5. Набухшая эластичная масса, состоящая из двух белков, содержащихся в пшеничной муке (глиадин и глютенина) называется:
 - а) глутамином

- б) клейковиной
- в) альбумином
- г) эластином

6. Ко второй группе относится мука с содержанием сырой клейковины:

- а) 20–26 %
- б) 38–44 %
- в) 18–20 %
- г) 28–36 %

7. Для приготовления дрожжевого, слоеного полуфабрикатов применяют муку с содержанием клейковины:

- а) 36–40 %
- б) 25–28 %
- в) 28–36 %
- г) 20–25 %

8. Клецки относятся:

- а) к кулинарным мучным блюдам
- б) кулинарным изделиям из хлеба
- в) кулинарным мучным изделиям
- г) кондитерским изделиям

9. К бездрожжевому тесту, полученному путем взбивания, не относится:

- а) песочное тесто
- б) бисквитное тесто
- в) воздушное тесто
- г) миндальное тесто

10. Тесто для приготовления блинчиков готовится:

- а) дрожжевым густым
- б) дрожжевым жидким
- в) бездрожжевым густым
- г) бездрожжевым жидким

11. Тесто для приготовления блинов готовится:

- а) дрожжевым густым
- б) дрожжевым жидким
- в) бездрожжевым густым
- г) бездрожжевым жидким

12. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называется:

- а) усушкой
- б) крошливостью
- в) упеком
- г) запеком

13. Потеря массы при остывании изделия называется:

- а) усушкой
- б) влагопереносом
- в) испарением
- г) конвекцией

14. Оптимальная температура для развития дрожжей и молочнокислых бактерий составляет:

- а) 15–20 °С
- б) 20–25 °С
- в) 25–35 °С
- г) 45–55 °С

15. При какой температуре брожение прекращается?

- а) 60–65 °С
- б) 70–75 °С
- в) 25–30 °С
- г) 45–50 °С

16. Продолжительность брожения безопарного теста при температуре 30–35 °С составляет:

а) 30 мин.

б) 1–2 ч

в) 3–4 ч

г) 2–2,5 ч

17. В процессе брожения опарного теста его обминают:

а) 1–2 раза

б) 3 раза

в) 4 раза

г) не обминают

18. Для приготовления опары берут муки, воды, дрожжей в процентах от общего их количества в тесте:

а) 60, 40, 100

б) 40, 60, 100

в) 20, 40, 80

г) 70, 30, 50

19. Расстегаи выпекают при температуре:

а) 170–180 °С

б) 250–270 °С

в) 230–250 °С

г) 280–290 °С

20. Кулебяка имеет форму:

а) открытого пирога

б) лепешки

в) закрытого рулета

г) слоеного пирога

21. Выход расстегаев закусочных составляет:

а) 210 г

б) 50 г

в) 600 г

г) 120 г

411

22. Готовое слоеное тесто состоит:

а) из 64 слоев

б) 256 слоев

в) 128 слоев

г) 512 слоев

23. Курник готовят массой не менее:

а) 150 г

б) 500 г

в) 750 г

г) 1,5 кг

24. Булочки со сливками, приготовленные из заварного теста, называются:

а) профитролями

б) буше

в) шу

г) флюронами

25. К сахаристым отделочным полуфабрикатам не относится:

а) сироп

б) помада

в) глазурь

г) крем

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где: К – коэффициент усвоения,

- А – число правильных ответов,
Р – общее число вопросов в тесте.
5 = 0,91-1
4 = 0,76-0,9
3 = 0,61-0,75
2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень заданий (вопросов) на экзамен

Для оценки компетенции: *ИД-2.ПК-1*

1. Приведите классификацию мучных изделий.
2. Приведите классификацию мучной кулинарной продукции.
3. Из каких операций состоит приготовление мучных изделий?
4. Дайте классификацию видов теста.
5. С какой базовой влажностью заложена мука в рецептуры мучных изделий?
6. Назовите и дайте характеристику важнейшим показателям качества муки.
7. Как влияют сахар, жир, яйца, органические кислоты на структурно-механические свойства теста?
8. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при замесе
9. теста.
10. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при выпечке теста.
11. Дайте характеристику способам разрыхления теста.
12. Опишите технологию приготовления дрожжевого теста. Назовите отличие опарного и безопарного способов.
13. Перечислите ассортимент кулинарных и булочных изделий из дрожжевого теста.
14. Назовите отличия в приготовлении теста для блинов и оладьев.
15. Каковы особенности приготовления слоеного дрожжевого теста?
16. Перечислите ассортимент фаршей для мучных кулинарных изделий.
17. Назовите ассортимент мучных блюд из пресного теста и особенности их
18. приготовления.
19. Назовите виды бездрожжевого теста.
20. С какой целью в бисквитное тесто вводится крахмал?
21. Каково соотношение муки, сахара и яиц в бисквитном тесте?
22. Назовите последовательность операций при приготовлении бисквитного, песочного и заварного теста.
23. С каким содержанием клейковины следует использовать муку для приготовления бисквитного, песочного и слоеного теста и почему?
24. Назовите последовательность операций при приготовлении пресного
25. слоеного теста.
26. Назовите отличие сдобного теста от песочного.
27. Почему увеличивается объем выпеченных полуфабрикатов из бисквитного и слоеного теста?
28. Почему при выпечке изделий из заварного теста в них образуется внутренняя полость?

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и

способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация</p>	+	+	

	результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. <u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. <u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы</u> , сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). <u>Обоснованность выбора источников:</u> а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). <u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата. «Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. «Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует		+	+

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовки.</p> <p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.8	Раздел 1. Технология хлебобулочных изделий	ИД-2.ПК-1	Т У	40	0-20	21-27	28-35	36-40
2.1-2.15	Раздел 2. Технология мучных кондитерских изделий	ИД-2.ПК-1	Т У	50	0-35	36-40	40-44	45-50
3.1-3.3	Раздел 3. Направления усовершенствования технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен	ИД-2.ПК-1	Э	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.