

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

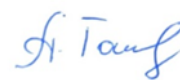
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

Факультет среднего профессионального образования

Кафедра Общеобразовательные дисциплины

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
Тагузлов А.Х.



«27» мая 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень образования **основное общее**

Курс обучения **3**

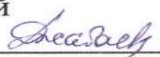
Семестр **6**

Форма обучения **очная**

Рабочая программа МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 18 мая 2022 г. N 341 по специальности 19.02.11 - Технология продуктов питания из растительного сырья

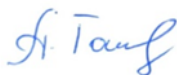
Составитель рабочей программы: к. с.-х. н., доцент  Ж.М. Кунашева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» Протокол № 10 от «25» мая 2026 г.

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено педагогическим советом факультета «Среднее профессиональное образование»
Протокол № 10 от 26 мая 2026 г.

Председатель педагогического совета факультета «Среднее профессиональное образование»



Тагузлов А.Х.

1.Паспорт программы МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий

1.1.Область применения программы

Рабочая программа МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 - Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2.Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий

относится к профессиональному циклу учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 - Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.3.Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения модуля:

В результате освоения МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения МДК обучающийся⁴ должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **161** час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;
самостоятельной работы обучающегося **41** часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<u>161</u>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<u>120</u>
в том числе:	
лекции, уроки	48
лабораторные занятия	72
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
в том числе:	
реферат	41
Промежуточная аттестация: экзамен	

2.2. Тематический план и содержание **МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий**

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лекции/уроки, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Технология производства шоколада и шоколадных полуфабрикатов		
Тема.1.1.Производство шоколадных масс	Содержание учебного материала	4	
	Лекции, уроки		
	Технологическая схема производства какао-продуктов. Получение какао тертого, какао-масла, какао-порошка, шоколадных масс.		1,2
	Лабораторные занятия:	4	1,2
	Определение показателей качества шоколадных полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающегося :	1	3
	Реферат на тему: «Применение эмульгаторов в технологиях производства шоколадных полуфабрикатов. Брак и отходы в производстве шоколада».		
Тема 1.2. Выработка шоколадных изделий	Содержание учебного материала	4	1,2
	Лекции, уроки		
	Плиточный шоколад и шоколадные фигуры, шоколадные конфеты. Производство глазури и шоколадной пасты.		
	Лабораторные занятия:	4	1,2
	Определение показателей качества шоколадных изделий.		
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	3
	Реферат на тему: Новые виды шоколадных батончиков. Подготовка рефератов на темы: «Изучение ассортимента плиточного шоколада», «Изучение методов определения свойств глазури и шоколадной пасты».		
Тема 1.3. Технологическая схема производства какао-масла, какао-порошка, какао-вевеллы	Содержание учебного материала	4	1,2
	Лекции, уроки:		
	Получение какао-крупки, какао-масла и какао-порошка Смешивание шоколадных масс, разведение, гомогенизация, конширование шоколадных масс.		
	Лабораторные занятия:	4	1,2
	Определение показателей качества какао-порошка.		
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	3
	Реферат на тему: Разведение, гомогенизация, конширование шоколадных масс.		

Раздел 2.	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		
Тема 2.1. Технология производства карамели	Содержание учебного материала	4	
	Лекции, уроки:		1, 2
	Приготовление карамельных сиропов и карамельной массы, охлаждение и обработка. Образование карамельного батона и введение начинки в карамельный батон. Разделка и формование карамели. Охлаждение и обработка поверхности карамели.		
	Лабораторные занятия	4	1,2
	Приготовление карамельного сиропа. Определение массовой доли сухих веществ в сиропе.		
	Самостоятельная работа обучающегося: Реферат на тему: Приготовление начинок для карамели	2	3

Тема 2.2.Технология производства конфет	Содержание учебного материала	4	
	Лекции, уроки:		1,2
	Производство помадных, молочных, конфет.		
	Производство фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет.		
	Производство ликерных и кремовых конфет	6	1,2
	Лабораторные занятия		
	Изготовление помады сахарной.	4	3
	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка рефератов на темы: Требования к качеству конфет. Потери и отходы при производстве конфет. Типы сбивных конфет. Производство ореховых и грильяжных конфет. Технология производства конфет «Ассорти»		

Тема Технология производства ириса	2.3.	Содержание учебного материала	4	
		Лекции, уроки:		1, 2
		Общие сведения и технология производства ириса. Способы производства корпусов драже различных видов Проведение дражирования корпусов и его цель. Технологические режимы глянцеваия шоколадного драже. Сроки и условия хранения ириса и драже.		
		Лабораторные занятия	6	
		Изучение основных этапов производства ириса молочного.		1,2

	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка рефератов на темы: Требования к качеству полуфабрикатов при производстве ириса. Брак и отходы в производстве драже и ириса. Формование литого и тираженного ириса.	2	3
Тема 2.4. Технология производства драже и халвы	Содержание учебного материала	2	
	Лекции, уроки:		1, 2
	Общие сведения о драже. Способы производства корпусов драже различных видов. Проведение дражирования корпусов и его цель. Технологические режимы глянцеваания шоколадного драже. Состав и свойства халвы. Производство тахинной (кунжутной халвы) Производство подсолнечной халвы. Производство арахисовой халвы Требования к качеству халвы. Потери и отходы.		
	Лабораторные занятия	4	1, 2
	Анализ драже и халвы.		
	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка рефератов на темы: Производство сахарных таблеток. Приготовление поливочного сиропа. Приготовление фруктово-ягодных и шоколадных драже. Глазирование халвы.	2	3
Тема 2.5. Технология производства мармелада	Содержание учебного материала	4	
	Лекции, уроки:		1, 2
	Фруктово-ягодный мармелад пластовый и формовой. Производство желейного мармелада на агаре. Производство желейного мармелада на пектине. Производство желейного мармелада на агароиде. Производство желейного резного мармелада. Фасование, завертывание, упаковывание мармелада Требования к качеству мармелада. Потери и отходы. Условия хранения.		
	Лабораторные занятия	4	1,2
	Расчет рецептуры мармелада «Желейный формовой».		
	Самостоятельная работа обучающегося:		
	Подготовка рефератов на темы: Требования к качеству полуфабрикатов мармеладного производства. Брак и отходы мармеладного производства	2	3
Тема 2.6.Технология	Содержание учебного материала	4	

производства пастильных изделий	Лекции, уроки:		1, 2
	Общие сведения о производстве пастилы и зефира		
	Производство зефира на агаре. Производство зефира на пектине Технология производства пастилы на агаре Рецептуры на пастильные изделия и их расчет Фасование, завертывание и упаковывание пастильных изделий. Требования к качеству пастильных изделий. Потери и отходы. Условия хранения		
	Лабораторные занятия	4	1,2
	Основные участки контроля производства пастильно-мармеладных изделий		
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	3
	Подготовка рефератов на темы: Требования к качеству полуфабрикатов пастильного производства Технология приготовления клеевой и заварной пастилы Особенности производства зефира в шоколаде Технология приготовления пастилы с начинкой		
Раздел 3.	Технология производства мучных кондитерских изделий		
Тема 3.1.Технология производства печенья, галет и крекеров	Содержание учебного материала	2	
	Лекции, уроки:		1,2
	Производство сахарного печенья. Производство затяжного печенья. Производство сдобного печенья. Производство галет и крекеров.		
	Лабораторные занятия	8	1,2
	Приготовление различных видов печенья		
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	3
	Подготовка рефератов на темы: Потери и отходы при производстве печенья. Технология производства сдобного печенья «Курабье»		
	Содержание учебного материала		1,2
Тема 3.2 Технология производства пряников и вафель	Лекции, уроки:	4	
	Производство пряничных изделий. Приготовление сиропа. Приготовление сырцового и заварного теста. Формование пряников округлой формы Комбинированная отсадочная машина. Выпечка тестовых заготовок. Охлаждение готовых изделий. Глазирование (тиражение) пряников сахарным сиропом. Тиражение пряников типа «Тульские» Упаковывание и хранение пряников. Приготовление вафельного теста.		

	Лабораторные занятия	4	1,2
	Основные участки контроля производства мучных кондитерских изделий (пряники)		
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	3

	Формование пряников. Выпечка, охлаждение, глазирование пряников сахарным сиропом. Технология производства вафель. Характеристика вафель. Замес вафельного теста непрерывным, периодическим способами. Начинки. Способы приготовления Выпечка вафельных листов. Нанесение начинки на вафельные листы. Выстойка и резка.		1, 2
	Лабораторные занятия	4	
	Основные участки контроля производства мучных кондитерских изделий (вафли)		1,2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	3
	Подготовка рефератов на темы: Пряники и коврижки. Технология производства многослойных вафель, глазированных шоколадной глазурью.		
Тема3.3. Технологии производства тортов	Содержание учебного материала	2	
	Лекции, уроки:		1, 2
	Характеристика тортов.		
	Приготовление бисквитных, песочных полуфабрикатов. Приготовление слоеного, заварного полуфабриката. Приготовление белково-сбивного полуфабриката		
	Упаковывание тортов. Потери и отходы. Условия хранения		
	Лабораторные занятия	6	1, 2
	Приготовление и оформление изделий из песочного теста		
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	3
	Подготовка рефератов на темы: Технологический процесс производства сложных тортов. Технологический процесс производства пирожных.		

Тема 3.4. Технологии производства пирожных	Содержание учебного материала	2	
	Лекции, уроки:		1, 2
	Характеристика пирожных.		
	Приготовление орехового, сахарного и крошкового полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление и декорирование пирожных		
	Упаковывание мучных пирожных. Потери и отходы. Условия хранения.		
	Лабораторные занятия	6	1, 2
	Приготовление и оформление бисквитных пирожных		
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	3
	Основные полуфабрикаты кондитерского производства. Отделочные полуфабрикаты кондитерского производства. Декорирование кондитерских изделий		
3.5. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»	Содержание учебного материала	4	1, 2
	Лекции, уроки:		
	Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление белково-сбивного полуфабриката. Приготовление орехового полуфабриката. Приготовление сахарного и крошкового полуфабрикатов.		
	Лабораторные занятия	4	1, 2
	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	3
	Изучение органолептических показателей качества полуфабрикатов мучных кондитерских изделий.		
По всему модулю всего в часах		161	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Технологии производства кондитерских изделий»,
«Технологического оборудования для производства кондитерских изделий»,

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения:
- ноутбук;
- интерактивная доска;
- мультимедиапроектор;
- колонки.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключены к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Белявская, И. Г.* Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования/И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева.-Москва: Издательство Юрайт, 2026. - 90 с. <https://urait.ru/bcode/590326>
2. *Ахмедов, М.Э.* Тепловое оборудование пищевых предприятий: учебник для среднего профессионального образования/М.Э. Ахмедов, А.Ф. Демирова, М. Н. Дадашев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2026. - 224 с. <https://urait.ru/bcode/589391>
3. *Кошевой, Е. П.* Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебник для среднего профессионального образования/Е. П. Кошевой.-2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2026.-203 с. <https://urait.ru/bcode/598770>

Дополнительные источники:

1. *Авроров, В. А.* Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.А. Авроров.- Москва: Издательство Юрайт, 2026.- 251с. <https://urait.ru/bcode/590295>
2. *Донченко, Л. В.* Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В. Д. Надыкта.-4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2026. 452 с. <https://urait.ru/bcode/589289>
3. *Витол И.С., Горбатюк В.И., Гореньков Э.С. и др.;* под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания / – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.
4. *Бутейкис Н.Г.* Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для нач. проф. образования/Н.Г. Бутейкис-ИРПО,2001.-314 с.
5. *Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.* Технология и организация производства сахаристых кондитерских изделий – М. –«Академия», 2013г
6. *Кузнецова Л. С. Сиданова М. Ю.* Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство,2013. – 320
7. *Олейникова А.Я., Магомедов Г.О.* Технология производства кондитерских изделий. Практикум, Изд. Гиорд, 2015 г, 600с.

3.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».

- Государственный контракт № 002/2026-44ФЗ от 14.05.26 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
 Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
 - **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
 Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
 - **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «НексМедиа»
 Государственный контракт № 57-04/2026 от 14.05.2026 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
 - **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
 Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
 - **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
 Лицензионный договор № SIO-2114/2026 от 15.05.2026 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
 - **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64+**
 ООО «Эй Ви Ди - Систем» Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.
 - **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
 АО «Антиплагиат»
 Государственный контракт № 12305 от 14.05.2026 г. сроком на 1 год

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки_ результатов обучения
-виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;	Контрольная работа Практические занятия

- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.	
---	--

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в	- демонстрация знаний технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. - демонстрация знаний по осуществлению технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<i>Устный ответ на дифференцированном зачете</i> <i>Экспертная оценка на практических занятиях</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</i>

соответствии с технологическими инструкциями ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	-демонстрация знаний по осуществлению организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -демонстрация знаний по осуществлению технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
--	--	--

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций)

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части) / и ее формулировка - по желанию	наименование оценочного средства
1.	Тема 1. Производство шоколадных масс	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
2.	Тема 2. Выработка шоколадных изделий	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
3.	Тема 3. Технологическая схема производства какао-масла, какао-порошка, какао-вевеллы	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
4.	Тема 4. Технология производства карамели	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
5.	Тема 5. Технология производства ириса	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>

6.	Тема 6. Технология производства драже	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
7.	Тема 7. Технология производства мармелада	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
8.	Тема 8. Технология производства пастильных изделий	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
9.	Тема 9. Технология производства печенья, галет и крекеров		<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
10.	Тема 10. Технология производства пряников и вафель	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
11.	Тема 11. Технология производства тортов	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>
12.	Тема 12. Технология производства пирожных	ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	<i>Контрольная работа Лабораторные занятия</i>

6.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

6.2.1. Экзамен

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Технологическая схема производства какао-продуктов.
2. Получение какао тертого.
3. Получение какао-масла, какао-порошка и шоколадных масс.
4. Плиточный шоколад и шоколадные фигуры.
5. Шоколадные конфеты «Ассорти» и шоколадных батончиков.
6. Производство глазури и шоколадной пасты.
7. Очистка какао-бобов. Дебактеризация какао-бобов.
8. Тепловая обработка какао-бобов. Получение какао-крупки.
9. Использование какао-веллы. Производство какао-масла и какао-порошка.
10. Свойства и химический состав какао-порошка. Виды шоколадных масс. Смешивание шоколадных масс.
11. Разведение, гомогенизация, конширование шоколадных масс.
12. Приготовление карамельных сиропов и карамельной массы.
13. Охлаждение и обработка карамельной массы.
14. Образование карамельного батона и введение начинки в карамельный батон.
15. Разделка и формование карамели. Охлаждение и обработка поверхности карамели
16. Производство помадных, молочных, конфет.
17. Производство фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет.
18. Производство ликерных и кремовых конфет
19. Состав и свойства халвы. Производство тахинной (кунжутной халвы)
20. Производство подсолнечной халвы. Производство арахисовой халвы Требования к качеству халвы. Потери и отходы.
21. Общие сведения и технология производства ириса.
22. Способы производства корпусов драже различных видов
23. Проведение дражирования корпусов и его цель. Технологические режимы глянцеования шоколадного драже.
24. Сроки и условия хранения ириса и драже.
25. Общие сведения о драже. Способы производства корпусов драже различных видов.

- Проведение дражирования корпусов и его цель.
26. Технологические режимы глянцевого шоколадного драже.
 27. Фруктово-ягодный мармелад пластовый и формовой.
 28. Производство жележного мармелада на агаре.
 29. Производство жележного мармелада на пектине.
 30. Производство жележного мармелада на агароиде.
 31. Производство жележного резного мармелада.
 32. Фасование, завертывание, упаковывание мармелада
 33. Требования к качеству мармелада. Потери и отходы. Условия хранения.
 34. Производство сахарного печенья.
 35. Производство затяжного печенья.
 36. Производство сдобного печенья.
 37. Производство галет и крекеров.
 38. Производство пряничных изделий.
 39. Приготовление сиропа. Приготовление сырцового и заварного теста.
 40. Формование пряников округлой формы Комбинированная отсадочная машина. Выпечка тестовых заготовок. Охлаждение готовых изделий.
 41. Глазирование (тиражение) пряников сахарным сиропом. Тиражение пряников типа «Тульские»
 42. Упаковывание и хранение пряников.
 - Характеристика тортов.
 43. Приготовление бисквитных, песочных полуфабрикатов.
 44. Приготовление слоеного, заварного полуфабриката. Приготовление белково-сбивного полуфабриката
 45. Упаковывание тортов. Потери и отходы. Условия хранения
 45. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление заварного полуфабриката.
 46. Приготовление белково-сбивного полуфабриката. Приготовление орехового полуфабриката.
 47. Приготовление сахарного и крошкового полуфабрикатов.

Примерная тематика рефератов

1. Применение эмульгаторов в технологиях производства шоколадных полуфабрикатов. Брак и отходы в производстве шоколада.
2. Разведение, гомогенизация, конширование шоколадных масс.
3. Приготовление начинок для карамели
4. Требования к качеству конфет. Потери и отходы при производстве конфет.
5. Требования к качеству полуфабрикатов при производстве халвы.
6. Брак и отходы в технологиях производства халвы.
7. Требования к качеству различных видов халвы.
8. Требования к качеству полуфабрикатов при производстве ириса и драже.
9. Брак и отходы в производстве драже и ириса.
10. Формование литого и тираженного ириса.
11. Производство сахарных таблеток.
12. Приготовление поливочного сиропа.
13. Приготовление фруктово-ягодных драже.
14. Приготовление шоколадных драже.
15. Требования к качеству полуфабрикатов мармеладного производства. Брак и отходы мармеладного производства.
16. Требования к качеству полуфабрикатов пастильного производства.
17. Технология приготовления клеевой и заварной пастилы.
18. Особенности производства зефира в шоколаде.
19. Технология приготовления пастилы с начинкой.
20. Потери и отходы при производстве печенья.
21. Технология производства сдобного печенья «Курабье».

6.2.2. Критерии оценивания результатов обучения

Условием допуска к экзамену является положительный результат в ходе текущего контроля в процессе изучения дисциплины и выполнение всех практических работ, предусмотренных рабочей программой.

Экзамен проводится в форме устного опроса, обучающегося по наиболее значимым теоретическим вопросам учебной дисциплины из тем, предусмотренных рабочей программой.

Перечень вопросов по темам, выносимым на экзамен, согласовывается с председателем

предметно-цикловой комиссии, утверждается заместителем директора по учебно-практической работе и доводится до сведения студентов в начале семестра изучения дисциплины.

Экзамен проводится в пределах времени, отведенного на освоение дисциплины.

Критерии оценки для промежуточной аттестации:

оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может

обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

