

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**Технология производства хлебобулочных,
кондитерских и макаронных изделий**

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

- 1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов очной, заочной форм обучения составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часов.

2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
Общая трудоемкость: часы	252	252
зачетные единицы	7	7
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	28(6)*	28(6)*
лекции	10(2)*	10(2)*
практические занятия (ПЗ)	18(4)*	18(4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	188	188
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	36 Экзамен	36 Экзамен

3. (*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
ИД-1ПК- 2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				

Знания	фрагментарные знания	ассортимент полуфабрикатов; свойства сырья и полуфабрикатов с совершенными ошибками	ассортимент полуфабрикатов; свойства сырья и полуфабрикатов в не полном объеме	ассортимент полуфабрикатов; свойства сырья и полуфабрикатов в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства с совершенными ошибками	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства в не полном объеме	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	технологией производства полуфабрикатов, технологическим процессом с ошибками	технологией производства полуфабрикатов, технологическим процессом в не полном объеме	технологией производства полуфабрикатов, технологическим процессом на высоком уровне

ПК-4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-1ПК – 4 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

Знания	фрагментарные знания	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья с совершенными ошибками	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	уметь подбирать и эксплуатации технологического оборудования при производстве	уметь подбирать и эксплуатации технологического оборудования при производстве	уметь подбирать и эксплуатации технологического оборудования при производстве

		продуктов питания из растительного сырья с совершенными ошибками	продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	продуктов питания из растительного сырья в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья с ошибками	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья на высоком уровне

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Характеристика сырья и оборудования	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Тесты	Письменно
Введение, цели, задачи дисциплины.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Классификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Характеристика сырья и подготовка его к производству.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Оборудование для приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления пряничных изделий, вафель.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4		
Раздел 2.Технология приготовления	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Тесты	Письменно
Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология производства макаронных изделий.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления пирожных и тортов.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Производство функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления пряничных изделий, вафель.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технохимический контроль производства кондитерских изделий.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК – 4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1.Вопросы для контрольной работы

по теме 1 Введение, цели, задачи дисциплины.

1. Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности на современном этапе.
2. Цели изучения дисциплины
3. Задачи изучаемой дисциплины
4. Основная и дополнительная литература.

По теме 2 Классификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1. Дать классификацию хлебобулочных изделий
2. Дать классификацию кондитерских изделий
3. Дать классификацию макаронных изделий

по теме 3 Характеристика сырья и подготовка его к производству.

1. Основные виды сырья
2. Дополнительные виды сырья
3. Применение готовых сухих смесей

по теме 4 Оборудование для приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1. Основное оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий
2. Основное оборудование для производства кондитерских товаров
3. Основное оборудование для производства макаронных изделий.

по теме 5 Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий.

1. Физико-химические процессы при образовании теста
2. Коллоидные процессы, происходящие в тесте
3. Биохимические процессы, происходящие при замесе теста
4. Факторы, влияющие на замес теста
5. Виды брожения теста
6. Основные виды выпеченных полуфабрикатов
7. Основные показатели качества выпеченных полуфабрикатов

по теме 6 Технология приготовления печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель.

1. Технология приготовления печенья
2. Оценка качества печенья
3. Основные этапы технологии производства крекеров и галетов
4. Оценка качества крекеров и галетов
5. Основные этапы технологии производства пряничных изделий.
6. Показатели качества пряников
7. Основные этапы технологии производства вафель.
8. Показатели качества вафель

по теме 7 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки

1. Назовите основные этапы производства хлеба из пшеничной муки
2. Факторы, от которых зависит качество готовых продуктов
3. Каким документом регламентируются показатели качества х/б изделий из пшеничной муки

по теме 8 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки

1. Особенности технологии производства хлебобулочных изделий из муки ржаной
2. Основные отличия технологии производства х/б изделий из пшеничной и ржаной муки

3. Что такое закваска. Ее роль при производстве хлеба
4. Какие показатели качества оценивают хб изделия из ржаной муки.
5. Каким документом регламентируется качество хб изделий из муки ржаной и какие основные разделы содержит данный документ.

тема 9 Технология производства макаронных изделий.

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
2. Особенности подготовки основного и дополнительного сырья.
3. Основные стадии производства макаронных изделий.
4. Технохимический контроль при производстве макаронных изделий.

по теме 10 Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.

1. Виды кексов и бисквитных рулетов, ромовых баб. Показатели качества.
2. Особенности рецептуры кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.
3. Технологическая схема приготовления кексов.
4. Технологическая схема приготовления бисквитных рулетов.
5. Технологическая схема приготовления ромовых баб.
6. Особенности приготовления теста для кексов и бисквитных рулетов.
7. Выпечка кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.
8. Упаковка и хранение кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.

по теме 11 Технология приготовления пирожных и тортов.

1. Классификация тортов и пирожных
2. Виды полуфабрикатов для тортов и пирожных, основные этапы производства.
3. Виды начинок тортов и пирожных
4. Показатели качества

по теме 12 Производство функциональных и специализированных хлебобулочных и кондитерских изделий

1. Пищевая ценность продукта определяется
2. Биологическая ценность продукта отражает...
3. Энергетическая ценность определяется
4. По каким направлениям создаются продукты функционального питания?
5. Какие продукты относятся к функциональным продуктам питания?
6. Какие ингредиенты могут входить в состав функциональных продуктов?
7. Балластные вещества это ...
8. Что означает термин «здоровое питание» ?
9. Что необходимо знать при разработке и создании функциональных продуктов питания ?
10. Какие показатели характеризуют качество функциональных продуктов питания?
11. Понятие продукты массового потребления.
12. Понятие продукты функционального питания.
13. Понятие функциональные ингредиенты.
14. Какие группы продуктов можно отнести к функциональным продуктам?
15. Требования, которым должны отвечать функциональные продукты питания.
16. Понятие диетические продукты питания.
17. Понятие продукты лечебно-профилактического назначения.

18. Понятие специализированные продукты питания.
19. Понятие обогащенные продукты питания.
20. Содержание функционального ингредиента в функциональном продукте должно составлять ____ % рекомендуемой суточной потребности.

по теме 13 Технохимический контроль производства кондитерских изделий.

1. Показатели качества кондитерских изделий
2. От чего зависят показатели качества кондитерских изделий
3. На каких этапах производства проводится техно-химконтроль кондитерского производства

по теме 14 Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.

1. Назовите условия хранения хлебобулочных изделий
2. Назовите условия хранения и сроки годности мучных кондитерских изделий и их сроки годности
3. Назовите условия хранения и сроки годности макаронных изделий.
4. Что влияет на показатели качества х/б изделий при хранении.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать: 1) 12,5%;
2) 16,5%;
3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстверавняется 1 яйцу?
1) 20 г;
2) 9 г;
3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
1) яблочного пюре с сахаром;
2) ароматных протертых фруктов и ягод;
3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: 1) 12 ч;
2) 24 ч;
3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «жаркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 °C;
- 2) 55 °C;
- 3) 40 °C.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °C;
- 2) 200 °C;
- 3) 120 °C.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглощательную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусную роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темнокрашенных веществ — ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... — представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50

г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ответы	3	2	1	2	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг. Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютен;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется.

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре 1) 200-225 °С;

- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;

- 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трехвариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамлизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1) 12.ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 6 ч.
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температуры кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
 - 2) повышается;
 - 3) изменяется.
16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;
 - 2) 1 ч;
 - 3) 48 ч.
- В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.
17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?
18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2	1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком

густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18. $5,8 - 5 : 5,8 \times 100\% = 14\%$

Вариант 3

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой.

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп.

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков.

5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

- 1) с повышением температуры;
- 2) с понижением температуры;
- 3) при комнатной температуре.

6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы.

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров.

8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость.

Способна принимать любую форму при температуре:

- 1) 200°C ;
- 2) 50°C ;
- 3) 70°C

9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока.

10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в

... среде.

- 1) щелочной;

- 2) кислой;
- 3) нейтральной.
12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки сдобавлением различных ароматизаторов и красителей.
 - 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкимитрещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
 - 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
 - 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
15. Безопарный способ приготовления теста называют... .
 - 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным.
16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
 - 1) пропионовокислое;
 - 2) молочнокислое;
 - 3) масляно-кислое.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с

«закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100штук булочек 5 кг. Определите припек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 3

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ответы	1	1	2	2	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2

17. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$(5 - 4):4 \times 100 = 25\%$$

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%.
4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе.
5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость.
6. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи.
7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцапродукты.
8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании безсахара?
- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.
9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- 1) минеральную;
 - 2) клейковину;
 - 3) патоку;
12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
 - 2) гигроскопичностью;
 - 3) стекловидностью.
13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- 1) цвет;
 - 2) вкус;
 - 3) запах.
14. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного

теста —обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100 °С
- 2) 28 °С
- 3) 45 °С.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	3	3	3	1	2	3	3	1	3	2	2	3	3	3	2

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу: $14,5 - 12,5 = 2\%$, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

$$6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620 \text{ г}$$

Вариант 2

1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

3. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием

- растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих сахаров.
4. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- 1) снижает набухание белков;
 - 2) увеличивает набухание белков;
 - 3) не влияет.
5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться;
 - 2) увеличиться;
 - 3) не имеет значения.
6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки;
 - 2) сметана;
 - 3) сливочное масло.
7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до: 1) 100 °С;
- 2) 75 °С;
 - 3) 45 °С.
8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
 - 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
 - 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
 - 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
 - 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.
10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- 1) 1000 слоев;
 - 2) 256 слоев;
 - 3) 50 слоев.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.
11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- 1) сахарную пудру;
 - 2) лимонную кислоту;
 - 3) инвертный сироп.
12. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбиту из ... сахара.
- 1) яиц;
 - 2) яичных желтков;
 - 3) яичных белков.
13. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- 1) прослойки;
 - 2) покрытия;
 - 3) ароматизации.

14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки.

16. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?

18. Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответ	1	1	1	1	1	1	3	3	1	2	2	3	2	3	2	3

17. Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.

18. От массы изделия до выпекания отнять потери в массе при выпекании, разделить на массу изделия до выпекания и умножить на 100%

$$(5,8 - 0,8) : 5,8 \times 100 = 86\%$$

Вариант 3

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муче содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично - вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;
- 2) соду и углекислый аммоний;
- 3) пузырьки воздуха.

5. Водопоглощительная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
 - 2) содержания в ней крахмала;
 - 3) содержания сахара, влажности муки.
6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
 - 2) желатин, агар;
 - 3) сироп инвертный, жженку, патоку.
7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:
- 1) шоколад, пралине;
 - 2) марципан, мастику;
 - 3) сироп, помаду.
8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:
- 1) с небольшим содержанием клейковины;
 - 2) со средним содержанием клейковины;
 - 3) с большим содержанием клейковины.
9. Какой крем не используется для склеивания пластов?
- 1) «Гляссе»;
 - 2) крем «Новый»;
 - 3) крем белковый.
10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
- 1) слоеного полуфабриката;
 - 2) миндального полуфабриката;
 - 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.
- В заданиях 11-16 выберите правильный ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.
- 1) газообразователем;
 - 2) эмульгатором;
 - 3) пенообразователем.
12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
- 1) рассыпчатость;
 - 2) эластичность;
 - 3) пластичность.
13. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
- 1) мажущую консистенцию;
 - 2) слоистость;
 - 3) пористость.
14. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.
- 1) испарительную;
 - 2) водопоглощающую;
 - 3) окислительную.
15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.
- 1) пористость;
 - 2) влажность;
 - 3) слоистость.
16. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резиновым, неэластичным (затянутым).
- 1) большим;

- 2) небольшим;
- 3) средним.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?

18. При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 3

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответ	2	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	1	3	2	2	2

17. Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно 16%-

$14,5\% = 1,5\%$. т.е. муке должно быть на 1,5 % больше. $40 + 40 \cdot 1,5:100 = 40,6$ кг

Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг.

Вариант 4

1. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

- 1) меланж, гидрогенизированный жир, патока;
- 2) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
- 3) яичные желтки, растительное масло, молоко.

2. Патока карамельная является:

- 1) антикристаллизатором;
- 2) пластификатором;
- 3) ароматизатором.

3. Меланж это:

- 1) яичный порошок;
- 2) замороженная смесь желтков и белков;
- 3) диетические яйца.

4. К биологическим разрыхлителям относятся:

- 1) прессованные и сухие дрожжи;
- 2) крахмал, сода;
- 3) взбитые белки, углекислый аммоний.

5. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

6. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

- 1) крахмал является разрыхлителем;
- 2) уменьшает количество клейковины;
- 3) повышает калорийность бисквита.

7. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.

8. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- 1) сахарная пудра, яичные белки, вода;
- 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
- 3) сахарная пудра, желатин, вода.

9. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.

10. По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе:

- 1) пластично-вязкой;
- 2) слабоструктурированной;
- 3) упругопластично-вязкой.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.

11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид.

12. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.

- 1) крахмалу;
- 2) белкам;
- 3) клетчатке.

13. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) сладости.

14. Песочное тесто должно обладать значительной ... с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.

- 1) эластичностью;
- 2) упругостью;
- 3) пластичностью.

15. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- 1) заварки;
- 2) сиропа;
- 3) опары.

16. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой.

В заданиях 17-18 следует правильно сделать и обосновать выбор формулы и дать правильный ответ (вывод).

17. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек, на которые расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 4

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

ответы	2	1	2	1	2	2	2	3	1	3	2	2	2	3	2	3
--------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

17. Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.

18. Потери в массе составили 0,8 кг, т.к. $5,8 - 5 = 0,8$ кг

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

1. Дать классификацию хлебобулочных изделий
2. Дать классификацию кондитерских изделий
3. Дать классификацию макаронных изделий
4. Основные виды сырья
5. Дополнительные виды сырья
6. Применение готовых сухих смесей
7. Основное оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий
8. Основное оборудование для производства кондитерских товаров
9. Основное оборудование для производства макаронных изделий.
10. Физико-химические процессы при образовании теста
11. Коллоидные процессы, происходящие в тесте
12. Биохимические процессы, происходящие при замесе теста
13. Факторы, влияющие на замес теста
14. Виды брожения теста
15. Основные виды выпеченных полуфабрикатов
16. Основные показатели качества выпеченных полуфабрикатов
17. Технология приготовления печенья
18. Оценка качества печенья
19. Основные этапы технологии производства крекеров и галетов
20. Оценка качества крекеров и галетов
21. Основные этапы технологии производства пряничных изделий.
22. Показатели качества пряников
23. Основные этапы технологии производства вафель.
24. Показатели качества вафель
25. Назовите основные этапы производства хлеба из пшеничной муки
26. Факторы, от которых зависит качество готовых продуктов
27. Каким документом регламентируются показатели качества х/б изделий из пшеничной муки
28. 1. Особенности технологии производства хлебобулочных изделий из муки ржаной
29. 2. Основные отличия технологии производства х/б изделий из пшеничной и ржаной муки
30. Что такое закваска. Ее роль при производстве хлеба
31. Какие показатели качества оценивают хб изделия из ржаной муки.

32. Каким документом регламентируется качество х/б изделий из муки ржаной и какие основные разделы содержит данный документ.
33. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
34. Особенности подготовки основного и дополнительного сырья.
35. Основные стадии производства макаронных изделий.
36. Технохимический контроль при производстве макаронных изделий.
37. Виды кексов и бисквитных рулетов, ромовых баба. Показатели качества.
38. Особенности рецептуры кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.
39. Технологическая схема приготовления кексов.
40. Технологическая схема приготовления бисквитных рулетов.
41. Технологическая схема приготовления ромовых баба.
42. Особенности приготовления теста для кексов и бисквитных рулетов.
43. Выпечка кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.
44. Упаковка и хранение кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.
45. Классификация тортов и пирожных
46. Виды полуфабрикатов для тортов и пирожных, основные этапы производства.
47. Виды начинок тортов и пирожных
48. Показатели качества
49. Пищевая ценность продукта
50. Биологическая ценность продукта
51. Энергетическая ценность
52. По каким направлениям создаются продукты функционального
53. питания?
54. Какие продукты относятся к функциональным продуктам питания?
55. Какие ингредиенты могут входить в состав функциональных
56. продуктов?
57. Балластные вещества это ...
58. Что означает термин «здоровое питание» ?
59. Что необходимо знать при разработке и создании функциональных продуктов питания ?
60. Какие показатели характеризуют качество функциональных
61. продуктов питания?
62. Понятие продукты массового потребления.
63. Понятие продукты функционального питания.
64. Понятие функциональные ингредиенты.
65. Какие группы продуктов можно отнести к функциональным продуктам?
66. Требования, которым должны отвечать функциональные продукты питания.
67. Понятие диетические продукты питания.
68. Понятие продукты лечебно-профилактического назначения.
69. Понятие специализированные продукты питания.
70. Понятие обогащенные продукты питания.
71. Содержание функционального ингредиента в функциональном продукте должно составлять ____ % рекомендуемой суточной потребности.
72. 1. Показатели качества кондитерских изделий
73. 2. От чего зависят показатели качества кондитерских изделий
74. На каких этапах производства проводится техно-химконтроль кондитерского производства
75. Назовите условия хранения хлебобулочных изделий
76. Назовите условия хранения и сроки годности мучных кондитерских изделий и их сроки годности
77. Назовите условия хранения и сроки годности макаронных изделий.
78. Что влияет на показатели качества х/б изделий при хранении.

2.3 Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылался на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся

испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 26

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____