

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.12.2024 08:51:41

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafcf2816b14b52b10921a8665a981599e504a1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных
производств»**

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

« 26 » 04 2024 г., протокол № 7

И.о. зав. кафедрой

Б.А. Джамалдинова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ»

Направление подготовки

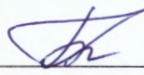
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ**

№ п/ п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Выпечные полуфабрикаты	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, зачету, темы рефератов, вопросы для самостоятельного изучения
2	Отделочные полуфабрикаты	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, зачету, темы рефератов, вопросы для самостоятельного изучения
3	Приготовление пирожных	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, зачету, темы рефератов, вопросы для самостоятельного изучения
4	Приготовление тортов	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, зачету, темы рефератов, вопросы для самостоятельного изучения
5	Украшение тортов и пирожных	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму, зачету, темы рефератов, вопросы для самостоятельного изучения

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы к коллоквиумам
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
3	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Оценочные средства

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Выпечные полуфабрикаты

1. Приготовление бисквитных полуфабрикатов
2. Приготовление песочных полуфабрикатов
3. Приготовление заварных полуфабрикатов
4. Приготовление слоеных полуфабрикатов
5. Приготовление воздушного полуфабриката
6. Приготовление крошкового полуфабриката

Раздел: Отделочные полуфабрикаты

7. Приготовление отделочных полуфабриката-сиропа.
8. Приготовление отделочных полуфабриката-помада.
9. Приготовление отделочных полуфабриката-глазури.
10. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сливочного и белкового кремов.
11. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе и суфле.

Раздел: Приготовление пирожных

12. Приготовление бисквитных пирожных.
13. Приготовление песочных пирожных
14. Приготовление слоеных пирожных.
15. Приготовление заварных пирожных.

Раздел: Приготовление тортов

16. Приготовление комбинированных тортов.
17. Приготовление оригинальных тортов.

Раздел: Украшение тортов и пирожных

18. Приготовление посыпки для украшения тортов и пирожных.
19. Приготовление сахарной мастики для украшения тортов и пирожных
20. Приготовление бордюров для украшения тортов
21. Приготовление украшений из марципана.
22. Приготовление цветов из крема и глазури для украшения для тортов
23. Приготовление украшений из суфле и желе
24. Нанесение надписи на изделия.

Темы рефератов

1. Технология приготовления воздушных пирожных (меренги)
2. Технология приготовления миндально-ореховых пирожных
3. Технология приготовления вафельно-фруктовых пирожных
4. Технология приготовления наборов пирожных
5. Технология приготовления тортов с медовым полуфабрикатом
6. Технология приготовления вафельных тортов
7. Технология приготовления тортов со взбитыми растительными сливками.
8. Технология приготовления тортов «Элитные».

Критерии оценки

-15 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный

анализ

найденного

материала.

-12 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала .

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к зачету по дисциплине

«Торты и пирожные»

1. Приготовление бисквитных полуфабрикатов
2. Приготовление песочных полуфабрикатов
3. Приготовление заварных полуфабрикатов
4. Приготовление слоеных полуфабрикатов
5. Приготовление воздушного полуфабриката
6. Приготовление крошкового полуфабриката
7. Приготовление отделочных полуфабриката-сиропа.
8. Приготовление отделочных полуфабриката-помада.
9. Приготовление отделочных полуфабриката-глазури.
10. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сливочного и белкового кремов.
11. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе и суфле.
12. Приготовление бисквитных и песочных пирожных.
13. Приготовление слоеных и заварных пирожных.
14. Приготовление комбинированных тортов.
15. Приготовление оригинальных тортов.
16. Приготовление украшений для тортов и пирожных: посыпки и сахарной мастики.
17. Приготовление украшений для тортов и пирожных бордюры для тортов, цветы из кремов.
18. Приготовление украшений из марципана.
19. Приготовление украшений для тортов и пирожных: цветы из кремов и глазури.
20. Нанесение надписи на изделиях.

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр **8**

Дисциплина «Торты и пирожные»

1. Приготовление бисквитных полуфабрикатов
2. Приготовление отделочных полуфабриката-глазури.

« » ----- 2024г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Критерии оценки:

– **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если:

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу;
- имеет собственную оценочную позицию по раскрываемому вопросу и умеет аргументировано и убедительно ее раскрыть;
- излагает материал в логической последовательности.
- допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора;
- опирается при построении ответа только на материал лекций;

- испытывает трудности при определении собственной оценочной позиции;
- **оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:**
- обнаруживает незнание или непонимание большей, или наиболее существенной части содержания учебного материала;
- не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов;
- допускает грубое нарушение логики изложения.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Приготовление воздушного полуфабриката
2	Приготовление крошкового полуфабриката
3	Приготовление отделочного полуфабриката- суфле
4	Приготовление отделочного полуфабриката- желе
5	Приготовление украшений для тортов и пирожных
6	Приготовление украшений для тортов и пирожных
7	Приготовление украшений из марципана
8	Нанесение надписи на изделиях

Критерии оценки за самостоятельную работу (темы для самостоятельного изучения) студента:

0 баллов - тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы;

1 балл - тема раскрыта, однако в изложении отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.