


**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 броидильных  
производств»**

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры  
« 5 » 04 2023 г., протокол № 6  
И.о. заведующий кафедрой  
 А.И.Ферзаули

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

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  
Технология кондитерских изделий**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
<b>7 семестр</b>			
1	Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности. Общие сведения о кондитерских изделиях	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Производство шоколада и шоколадных изделий	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Производство карамели и халвы	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
4	Производство мармеладных изделий	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
<b>8 семестр</b>			
1	Производство пастильных изделий	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Производство конфет, ириса и драже	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Производство мучных кондитерских изделий	ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиумам, зачету и экзамену, темы рефератов, темы 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 по темам (разделам дисциплины)
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, Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету, вопросы к экзамену

## **Оценочные средства**

### **7 семестр**

#### **Коллоквиум 1**

##### **Вопросы для собеседования**

**Раздел: Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности. Общие сведения о кондитерских изделиях**

1. Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности.
2. Ассортимент кондитерских изделий, их значение в питании человека.
3. Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий.

**Раздел: Производство шоколада и шоколадных изделий**

1. Какао-бобы как основное сырье. Ферментация и сушка.
2. Характеристика составных частей какао-бобов, их химический состав.
3. Технологическая схема производства шоколада и какао-продуктов.
4. Переработка какао-бобов в какао – тертое.
5. Очистка и сортировка какао-бобов.
6. Обжарка какао-бобов.
7. Дробление какао бобов. Выход какао-крупки.
8. Получение какао-тертого, его химический состав.
9. Термическая и щелочная обработка.
10. Прессование какао – тертого. Выход какао-масла.
11. Технология и оборудование для переработки какао-жмыха в какао-порошок.
12. Классификация шоколадных изделий.
13. Технология и оборудование для изготовления шоколадных масс.
14. Станции для смешивания компонентов шоколадных масс.
15. Формование шоколада.
16. Формования плиточного фигурного и шоколада с начинкой.
17. Темперирование шоколадных масс.
18. Производство глазури и пасты.
19. Завертка и упаковка шоколадных изделий.
20. Требования к качеству готового шоколада, условия и сроки его хранения.

## **Оценочные средства**

### **7 семестр**

#### **Коллоквиум 2**

**Раздел: Производство карамели и халвы**

1. Общая характеристика карамели и ее виды.
2. Приготовление сиропов.
3. Получение карамельной массы.
4. Вещества, применяемые для подкисления, окраски и ароматизации карамельной массы.
5. Виды и способы получения карамельных начинок.
6. Подготовка карамельной массы к формованию.
7. Формование и охлаждение карамели.
8. Завертка и упаковка карамели.
9. Производство карамели с переслоенными начинками.
10. Способы производства карамели различной структуры.
11. Причины брака и способы его переработки.
12. Производство различных видов халвы.
13. Приготовление пенообразователей, белковой и карамельной массы для халвы.
14. Сбивание карамельной массы с пенообразователем и вымешивание халвы.

15. Расфасовка и упаковка халвы.
16. Требования к качеству карамели и халвы, условия и сроки их хранения.

#### **Раздел: Производство мармеладных изделий**

17. Общая характеристика и виды мармеладных изделий.
18. Основные стадии производства фруктово-ягодного мармелада.
19. Приготовление фруктово-сахарной смеси и ее уваривание
20. Темперирование, формование и выстойка мармелада. Сушка мармелада, расфасовка, упаковка и хранение мармелада.

## **8 семестр**

### **Коллоквиум 1**

#### **Раздел: Производство пастильных изделий.**

1. Общая характеристика и виды пастильных изделий.
2. Особенности производства пастильных изделий.
3. Влияние различных технологических факторов на структурообразование пастильных изделий.
4. Способы получения пастильных масс.
5. Особенности получения зефира.
6. Формование пастилы и зефира.
7. Встойка и сушка пастильных изделий.
8. Расфасовка и упаковка пастильных изделий.
9. Требования к качеству пастильных изделий.
10. Условия и сроки их хранения.

#### **Раздел: Производство конфет, ириса и драже**

11. Общая характеристика и виды конфет.
12. Приготовление помадных масс.
13. Производство фруктовых, ореховых, грильяжных, сбивных, кремовых и ликерных конфетных масс.
14. Способы формования конфетных корпусов. Глазирование конфетных корпусов.
15. Завертка, упаковка и хранение конфет.
16. Общая характеристика ириса и драже.
17. Технология производства ириса аморфной структуры.
18. Технология производства ириса кристаллической структуры.
19. Основные стадии производства драже.
20. Требования к качеству конфет, ириса и драже. Условия и сроки их хранения.

### **Коллоквиум 2**

#### **Раздел: Производство мучных кондитерских изделий**

1. Общая характеристика и виды мучных кондитерских изделий.
2. Технологические условия и способы замеса сахарного теста.
3. Технологические условия и способы замеса затяжного теста.
4. Технологические условия и способы замеса сдобного теста.
5. Технологические условия и способы замеса вафельного теста.
6. Особенности замеса теста для галет и крекера.
7. Прокатка теста, ее назначение.
8. Формирование тестовых заготовок.
9. Выпечка и охлаждение изделий.
10. Особенности технологии овсяного печенья.
11. Производство галет и крекера.
12. Производство вафель с начинками.
13. Производство пряников сырцовых.
14. Производство пряников заварных
15. Технологические условия и способы замеса теста для кексов.

16. Завертка и упаковка МКИ.
17. Образование брака изделий и способы его переработки.
18. Требования к качеству мучных кондитерских изделий.
19. Способы расфасовки и упаковки мки.
20. Условия и сроки их хранения.

**Критерии оценки коллоквиума (в рамках текущей аттестации):**

- **0 баллов** выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.
- **1-2 баллов** выставляется студенту, если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.
- **3-4 баллов** выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
- **5-6 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.
- **7,5 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки.

**Темы рефератов**

1. Истоки промышленного производства хлеба в Советской России.
2. Хлебозавод имени А.Е.Бадаева: история и современный уровень производства.
3. Хлебозавод имени Г. П. Марсакова: история и современный уровень производства.
4. Принцип действия и достоинство многокомпонентных дозировочных станций.
5. Конструкция и принцип действия тестоприготовительного оборудования фирмы «Восход».
6. Автоматизированные роботосистемы фирмы «Sancassiano» (Италия) по производству тестомесильного оборудования.
7. Конструкция и принцип действия тестомесильной машины фирмы «Кемплер» (Германия), достоинства.
8. Система непрерывного замеса теста CODOS, преимущества системы.
9. Тесторазделочное оборудование нового поколения фирмы Kumkaуа (Турция).
10. Модульные тесторазделочные линии фирмы Turgi (Италия).

## 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 броидильных производств**

**Вопросы к зачету по дисциплине**

**«Технология кондитерских изделий»**

1. Современный уровень развития кондитерского производства и перспективы развития.
2. Ассортимент кондитерских изделий, их значение в питании.
3. Пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий.
4. Какао бобы как основное сырье кондитерского производства.
5. Ферментация и сушка какао бобов.
6. Характеристика основных частей какао бобов.
7. Технологическая схема производства шоколада и какао продуктов.
8. Подготовка какао бобов к производству.
9. Обжарка какао бобов.
10. Получение какао крупки, его хим. состав.
11. Получение какао тертого, требования к его качеству.
12. Термическая и щелочная обработка какао тертого.
13. Получение какао масла, его химический состав и выход.
14. Получение какао порошка, требования к его качеству.
15. Классификация шоколадных изделий.
16. Смешивание компонентов шоколадной массы.
17. Конширование и темперирование шоколадных масс.
18. Формование шоколада.
19. Способы формования шоколада.
20. Схемы и принципы работы агрегатов для формования плиточного, фигурного и шоколада с начинками.
21. Производство шоколадной глазури и пасты.
22. Завертка и упаковка шоколадных изделий.
23. Требования к качеству готового шоколада, сроки и условия хранения.
24. Общая характеристика карамели, ее виды.
25. Получение карамельных сиропов.
26. Получение карамельной массы.
27. Вещества, применяемые для подкисления, окраски и ароматизации карамели.
28. Виды и способы получения карамельных начинок.
29. Подготовка карамельной массы к формованию.
30. Производство карамели с переслоенными начинками.
31. Способы производства карамели различной структуры.
32. Формование и охлаждение карамели.
33. Завертка и упаковка карамели
34. Причины брака карамели и способы его переработки.
35. Производство различных видов халвы.
36. Приготовление пенообразователей, белковой и карамельной массы для халвы. 37. Сбивание карамельной массы с пенообразователем и вымешивание халвы. 38. Расфасовка и упаковка халвы.
39. Требования к качеству карамели и халвы, условия и сроки их хранения.
40. Общая характеристика и виды мармеладных изделий.
41. Основные стадии производства фруктово-ягодного мармелада.
42. Приготовление фруктово-сахарной смеси и ее уваривание.
43. Темперирование, формование и выстойка и сушка мармелада.
44. Расфасовка, упаковка и хранение мармелада.



45. Производство желейного мармелада.
46. Технологическая схема производства желейного мармелада на различных студнеобразователях.
47. Уваривание фруктово-сахаро-паточного сиропа.
48. Приготовление мармеладной массы.
49. Формование и структурообразование мармеладной массы.
50. Требования к качеству мармелада, условия и сроки их хранения

### Образец билета к зачету

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

### Билет №1

Институт нефти и газа Семестр 7

Дисциплина **Технология кондитерских изделий**

1. Термическая и щелочная обработка какао тертого.

2. Приготовление мармеладной массы

« » ----- 2021г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПП и БП»

### Критерии оценки:

– оценка «зачтено» (41 и более баллов) выставляется студенту, если:

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
  - анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу;
  - имеет собственную оценочную позицию по рассматриваемому 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» ( менее 41 баллов) 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.

### Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология кондитерских изделий»

- 1.Общая характеристика и виды пастильных изделий.
- 2.Пищевая и энергетическая ценность пастильных изделий.
- 3.Особенности производства пастильных изделий.
- 4.Влияние технологических факторов на структуру пастилы.
- 5.Способы получения пастильных масс.
6. Особенности получения зефира.
- 7.Формование пастилы и зефира.
- 8.Выстойка и сушка пастильных изделий.
9. Расфасовка и упаковка пастильных изделий.
10. Требования к качеству пастильных изделий.
- 11.Условия и сроки их хранения.
12. Общая характеристика и виды конфет.
- 13.Способы получения помадных масс.
- 14.Производство фруктовых, ореховых, грильяжных, сбивных, кремовых и ликерных конфетных масс.

15. Способы формования конфетных корпусов.
16. Глазирование конфетных корпусов.
17. Завертка, упаковка и хранение конфет.
18. Общая характеристика ириса и драже.
19. Технология производства ириса аморфной структуры.
20. Технология производства ириса кристаллической структуры.
21. Основные стадии производства драже.
22. Требования к качеству конфет, ириса и драже. Условия и сроки их хранения.
23. Общая характеристика и виды мучных кондитерских изделий.
24. Технологические условия и способы замеса сахарного, затяжного, сдобного и вафельного видов теста.
25. Способы разрыхления кондитерского теста.
26. Прокатка теста, ее назначение.
27. Формирование тестовых заготовок.
28. Выпечка и охлаждение изделий.
29. Особенности технологии овсяного печенья.
30. Производство галет и крекера.
31. Производство вафель с начинками.
32. Производство сырцовых и заварных пряников.
33. Завертка и упаковка МКИ.
34. Образование брака изделий и способы его переработки.
35. Требования к качеству мучных кондитерских изделий.

#### Образец билета к экзамену

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

#### Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр 8

Дисциплина **Технология кондитерских изделий**

1. Термическая и щелочная обработка какао тертого.
2. Способы формования конфетных корпусов.
3. Завертка и упаковка МКИ.

« » ----- 2021 г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПП и БП»

#### Критерии оценки:

**-оценка «отлично»** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

**-оценка «хорошо»** выставляется студенту, если дан развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки, однако в ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

**-оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если , дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

**-оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

## Самостоятельная работа студентов по дисциплине

### «Технология кондитерских изделий»

#### Темы курсовых проектов

1. Проект бисквитного цеха производительностью 5.5 тыс. т/г затяжного печенья и крекера.
2. Проект мармеладного цеха производительностью 3.5 тыс. т/г мармелада фруктово-ягодного и желейного.
3. Проект карамельного цеха производительностью 7.0 тыс. т/г карамели с жидкими начинками.
4. Проект конфетного цеха производительностью 7.5 тыс. т/г конфет с пралиновыми корпусами.

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Перспективные способы обжарки какао бобов (радиционный, электроиндукционный).
2	Производство глазури и шоколадной пасты
3	Новые способы формования шоколада с начинкой.
4	Приготовление пата.
5	Особенности производства лукума.
6	Получение массы для шербета
7	Способы сохранения качества карамели при хранении
8	Особенности производства пряников с начинкой и тульских пряников.
9	Технология производства кексов
10	Доброкачественные отходы и безвозвратные потери при производстве мучных кондитерских изделий.

#### 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.