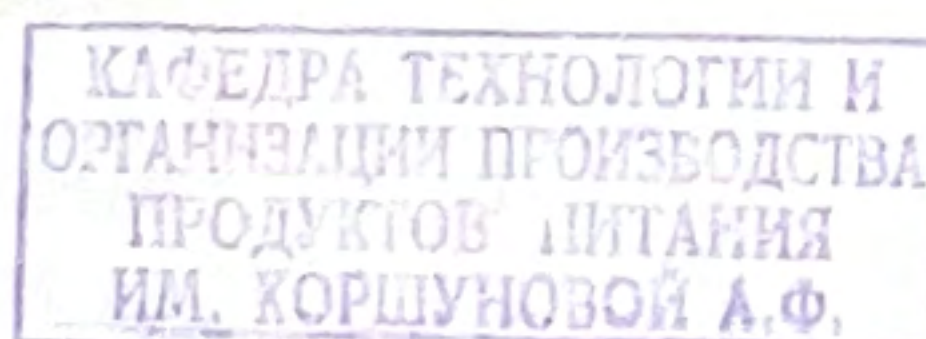


оППР(6)24

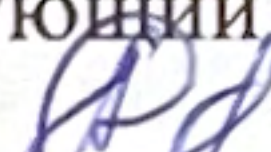
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени  
Коршуновой А.Ф.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
 К.А. Антошина

« 26 » 02 2024г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1. В.02 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Разработчик (разработчики):

Ст. преподаватель  Попова Т.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от 26. 02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

**Паспорт  
оценочных материалов по учебной дисциплине**

**ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Тема №1. Научные основы технологических процессов.	5
		Тема №2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	5
		Тема № 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	5
		Тема № 4. Технология хлебобулочных изделий.	5
		Тема № 5. Технология производства макаронных изделий.	5
		Тема №6. Технология консервирования плодов и овощей.	5
		Тема № 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	5
		Тема №8. Технология производства пива и кваса.	5
		Тема №9. Технология алкогольных напитков.	5
		Тема №10. Технология производства безалкогольных напитков.	5
		Тема №11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	5

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал  
оценивания**

**Показатели оценивания компетенций**

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1опк-4 Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из	Тема №1. Научные основы технологических процессов.	Тест, собеседование
ИДК-2опк-4 Составляет программы контроля за соблюдением		Тема №2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	Тест, собеседование	
технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества		Тема № 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.		
ИДК-3опк-4 Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия		Тема № 4. Технология хлебобулочных изделий.	Тест, собеседование	
		Тема № 5. Технология производства макаронных изделий.	Тест, собеседование	
		Тема №6. Технология консервирования плодов и овощей.	Тест, собеседование	
		Тема № 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	Тест, собеседование	
		Тема №8. Технология производства пива и кваса.	Тест, собеседование	
		Тема №9. Технология алкогольных напитков.	Тест, собеседование	
		Тема №10. Технология производства безалкогольных напитков.		

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			Тема №11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	

### Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов) <sup>2</sup>	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

### Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов) <sup>2</sup>	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

## Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов) <sup>2</sup>	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

## Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

## Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;
- задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих

оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы текущего модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

### Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T1	T2, T3	T1	T2	T1,T2	T3,T4			100
10	10	10	20	10	10	15	15			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №2;

T1, T2 – темы смыслового модуля №3;

T1,T2, T3, T4 – темы смыслового модуля №4.

### ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – **контрольная работа для заочного отделения.**

#### Вопросы к контрольной работе

1. Теоретическое обоснование технологии изделия (полуфабриката), которое разрабатывается.
  2. Обоснование технологических режимов обработки изделия (п/ф).
  3. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели системы.
  4. Определение влияния технологических факторов на показатели качества пищевых систем.
  5. Определение параметров хранения на показатели качества изделий (п/ф).
1. Разработка технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.

2. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
3. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
4. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
5. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
6. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.

### Вопросы к зачету

1. Ассортимент зерномучных продуктов и их характеристика.
2. Типы замесов макаронного теста (по температуре и
3. влажности). Условия применения того или иного типа замеса.
4. Строение зерна. Особенности химического состава различных частей зерна. Пищевая ценность зерновых и круп.
5. Классификация и ассортимент, потребительские свойства муки.
6. Ассортимент гречневой, пшеничной и ячменной круп.
7. Технология ржаного и пшеничного теста.
8. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Аппаратурное оформление.
9. Технология макаронного производства. Изменения в структуре макаронного теста при прессовании его через матрицу.
10. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
11. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
12. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
13. Технологический процесс производства муки и его
14. аппаратное оформление.
15. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
16. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформления.
17. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.
18. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.
19. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.
20. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.
21. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства
22. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.
23. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.

### Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой