Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 14.11.2025 14:46:04
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(б)26

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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 А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине
Б1.В.02 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

старший преподаватель _____ Т.Н. Попова
(должность) (подпись) (ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

**Паспорт**

оценочных материалов по дисциплине

«Общая технология переработки зерна»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

| № | Код и наименование контролируемой компетенции | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Этап формирования (семестр изучения) |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности | 7 |
| | | Тема 2. Теоретические основы сушки зерна на хлебоприемных предприятиях | 7 |
| | | Тема 3. Хранение зерна и продуктов его переработки | 7 |
| | | Тема 4. Теоретические основы технологии производства муки | 7 |
| | | Тема 5. Теоретические основы технологии производства крупы | 7 |
| | | Тема 6. Теоретические основы технологии производства комбикормов | 7 |

## 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) дисциплины, практики[1] | Наименование оценочного средства[2] |
|---|---|---|---|---|
| | ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных | ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями<br>ИД-2$_{ПК-3}$ Осуществляет | Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности | Тест, собеседование |
| | | | Тема 2. Теоретические основы сушки зерна на хлебоприемных предприятиях | Тест, собеседование |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1] | Наименование оценочного средства[2] |
|---|---|---|---|---|
| | технологических линиях | контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями ИД-4$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИД-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими | Тема 3. Хранение зерна и продуктов его переработки | Тест, собеседование |
| | | | Тема 4. Теоретические основы технологии производства муки | Тест, собеседование |
| | | | Тема 5. Теоретические основы технологии производства крупы | Тест, собеседование |
| | | | Тема 6. Теоретические основы технологии производства комбикормов | Тест, собеседование |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1] | Наименование оценочного средства[2] |
|---|---|---|---|---|
| | | инструкциями | | |

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

| Шкала оценивания (интервал баллов)[2] | 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[1] собеседование

| Шкала оценивания (интервал баллов)[2] | 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[1] тест

| Шкала оценивания (интервал баллов)[2] | 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 |
|---|---|---|---|
| 1 | Собеседование (устный или письменный опрос) | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| 2 | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий |

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|---|---|---|---|
| 3 | Контрольная работа (ТМК) | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или дисциплине. | Комплект контрольных заданий по вариантам |

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

Для успешного освоения дисциплины важно соблюсти следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа обучающегося в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, практических работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и практических занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, практических занятий, консультаций, ведение конспектов.

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**

| **Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу** | | | | | | **Максимальная сумма баллов** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Смысловой модуль 1** | | | | **Смысловой модуль 2** | **Смысловой Модуль 3** | **Текущий контроль** | **Экзамен** | **Все виды учебной деятельности** |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | 40 | 60 | 100 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | | | |

Т1, Т2, Т3, Т4 – темы смыслового модуля №1;
Т5 – темы смыслового модуля №2;
Т6 – темы смыслового модуля №3

**Вопросы подготовки к экзамену**

1. Пищевая ценность муки крупы.
2. Технологическое значение строения зерна.
3. 3. Технологические свойства компонентов комбикормов.
4. Понятие о технологическом процессе.
5. Сепарирование зерновой смеси.
6. Обработка поверхности зерна сухим способом.
7. Обработка поверхности зерна мокрым способом.
8. Гидротермическая обработка зерна.
9. Измельчение зерна в вальцевых станках.
10. Сортирование продуктов измельчения зерна по добротности.
11. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности.
12. Измельчение компонентов комбикормов.
13. Подготовка зерна к помолу.
14. Классификация продуктов измельчения.
15. Оценка технологической эффективности процесса сортировки.
16. Оценка технологической эффективности ситовеечного процесса.
17. Методы шелушения зерна.
18. Оценка технологической эффективности процесса шелушения зерна.
19. Сепарирование продуктов шелушения зерна.
20. Методы крупоотделения.
21. Технологическая эффективность крупоотделительных машин.
22. Технологическая эффективность крупоотделения.
23. Технологические схемы шелушения зерна.
24. Шлифование крупы.
25. Полирование крупы.
26. Классификация помолов.
27. Технологический процесс подготовки пшеницы и ржи к простому помолу.
28. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовому помолу.
29. Сложные повторительные помолы с сокращенным процессом обогащения крупок.
30. Контроль отходов мукомольного завода.
31. Организация и ведение размольного процесса.

32. Сложные повторительные помолы с развитым процессом обогащения круп.
33. Организация и ведение шлифованного процесса.
34. Организация и ведение ситовеечного процесса.
35. Формирование сортов муки.
36. Организация и ведение размольного процесса.
37. Технология высокобелковой муки.
38. Обогащение муки витаминами.
39. Технология муки-крупчатки.
40. Ассортимент и показатели качества крупяных продуктов.
41. Производство пшена.
42. Переработка гречихи в крупу.
43. Переработка риса в крупу.
44. Переработка овса в крупу.
45. Переработка ячменя в крупу.
46. Переработка кукурузы в крупу.
47. Переработка гороха в крупу.
48. Производство крупы повышенной питательной ценности.
49. Характеристика комбикормов и сырья для их производства.
50. Подготовительные линии сырья.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале |
|---|---|
| 90-100 | 5 «отлично» |
| 75-89 | 4 «хорошо» |
| 60-74 | 3 «удовлетворительно» |
| менее 60 | 2 «неудовлетворительно» |