Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Краснова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 09:14:20
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.06.01 СОВРЕМЕНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
(шифр и наименование дисциплины)

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

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

Доцент	_____	Ю.В. Османова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

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

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	
1	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли. Тема №2. Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли. Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии при производстве макаронных изделий. Тема 4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. Тема 5. Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья. Тема 6. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.	7,10

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;	Тема 1. Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли. Тема №2. Актуальные тенденции и современные	Тест Собеседование

	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4$_{К-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	технологии в кондитерской отрасли. Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии при производстве макаронных изделий. Тема 4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. Тема 5. Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья. Тема 6. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий 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

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий 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 контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	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%)

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

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать

		теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

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 затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 60 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме зачета. В зачет входят 4 равнозначных задания:

- задача из курса в общей сложности 4 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к зачетной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов.

Таким образом, по результатам зачета студент может получить 40 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 60 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 40 баллов – за ответ на зачете.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							**Сумма, балл**
VII семестр							
Смысловой модуль №1			**Смысловой модуль №2**			**Тестирование**	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	100
10	10	10	10	10	10		

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1;

Т4, Т5, Т6 – темы смыслового модуля №2.

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

1. Современные технологии хлебопекарного производства.
2. Классификация пищевых добавок и улучшителей для хлебобулочных изделий.
3. Инновационные технологии функциональных видов хлебобулочных изделий.
4. Современные технологии производства кондитерской продукции.
5. Классификация пищевых добавок и улучшителей для сахаристых и мучных кондитерских изделий.
6. Инновационные технологии функциональных видов сахаристых и мучных кондитерских изделий.
7. Современные технологии производства макаронных изделий.
8. Классификация пищевых добавок и улучшителей для макаронных изделий
9. Инновационные технологии функциональных видов макаронных изделий.
10. Принципы создания нового вида производств по выпуску функциональных мучных и
кондитерских изделий.
11. Пути повышения пищевой и снижения энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.
12. Принципы создания нового вида производств по выпуску функциональных мучных и
кондитерских изделий.
13. Пути повышения пищевой и снижения энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.
14. Пищевые добавки функционального назначения.
15. Современные способы предотвращения черствения мучных изделий.
16. Влияние условий хранения мучных изделий на продление срока годности готовой продукции.

17. Способы экономии основного и дополнительного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
18. Методы переработки технологического брака.
19. Виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении технохимического контроля хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
20. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.
21. Инновационные ресурсосберегающие технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения.
22. Процессы, происходящие при производстве хлебобулочных изделий.
23. Анализ эффективности традиционных технологических процессов хлебопекарных предприятий.
24. Научное обеспечение эффективности производства хлебобулочных изделий.
25. Технологические аспекты повышения эффективности производства.
26. Процессы, происходящие при производстве кондитерских изделий.
27. Анализ эффективности традиционных технологических процессов кондитерских предприятий.
28. Технологические аспекты повышения эффективности производства.
29. Процессы, происходящие при производстве макаронных изделий.
30. Анализ эффективности традиционных технологических процессов предприятий макаронного производства.
31. Научное обеспечение эффективности производства макаронных изделий.
32. Комплексное использование растительного сырья.
33. Утилизация отходов переработки растительного сырья.
34. Классификация отходов переработки растительного сырья.
35. Современные технологии переработки отходов с целью получения новых продовольственных, кормовых и технических продуктов.
36. Классификация пищевых продуктов.
37. Принципы создания функциональных продуктов питания.
38. Характеристика и классификация растительного сырья.
39. Крахмалсодержащее, сахаросодержащее, пектинсодержащее, целлюлозосодержащее, белоксодержащее, масличное, эфиро-масличное и танинсодержащее сырье.
40. Обоснование использования нетрадиционных растительных добавок в производстве мучных и кондитерских изделий.
41. Рецептуры и технологические схемы хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционных растительных добавок.
42. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.
43. Технологические принципы повышения эффективности производства: рациональное использование сырья; интенсификация технологического процесса; наилучшее использование оборудования; увеличение процента выхода готового продукта; сокращение энергоемкости кулинарной обработки.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Современные технологии хлебопекарного производства.
2. Классификация пищевых добавок и улучшителей для хлебобулочных изделий.
3. Инновационные технологии функциональных видов хлебобулочных изделий.
4. Современные технологии производства кондитерской продукции.
5. Классификация пищевых добавок и улучшителей для сахаристых и мучных

кондитерских изделий.
6. Инновационные технологии функциональных видов сахаристых и мучных кондитерских изделий.
7. Современные технологии производства макаронных изделий.
8. Классификация пищевых добавок и улучшителей для макаронных изделий
9. Инновационные технологии функциональных видов макаронных изделий.
10. Принципы создания нового вида производств по выпуску функциональных мучных и
кондитерских изделий.
11. Пути повышения пищевой и снижения энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.
12. Принципы создания нового вида производств по выпуску функциональных мучных и
кондитерских изделий.
13. Пути повышения пищевой и снижения энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.
14. Пищевые добавки функционального назначения.
15. Современные способы предотвращения черствения мучных изделий.
16. Влияние условий хранения мучных изделий на продление срока годности готовой продукции.
17. Способы экономии основного и дополнительного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
18. Методы переработки технологического брака.
19. Виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении технохимического контроля хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
20. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.
21. Инновационные ресурсосберегающие технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения.
22. Процессы, происходящие при производстве хлебобулочных изделий.
23. Анализ эффективности традиционных технологических процессов хлебопекарных предприятий.
24. Научное обеспечение эффективности производства хлебобулочных изделий.
25. Технологические аспекты повышения эффективности производства.
26. Процессы, происходящие при производстве кондитерских изделий.
27. Анализ эффективности традиционных технологических процессов кондитерских предприятий.
28. Технологические аспекты повышения эффективности производства.
29. Процессы, происходящие при производстве макаронных изделий.
30. Анализ эффективности традиционных технологических процессов предприятий макаронного производства.
31. Научное обеспечение эффективности производства макаронных изделий.
32. Комплексное использование растительного сырья.
33. Утилизация отходов переработки растительного сырья.
34. Классификация отходов переработки растительного сырья.
35. Современные технологии переработки отходов с целью получения новых продовольственных, кормовых и технических продуктов.
36. Классификация пищевых продуктов.
37. Принципы создания функциональных продуктов питания.
38. Характеристика и классификация растительного сырья.

39. Крахмалсодержащее, сахаросодержащее, пектинсодержащее, целлюлозосодержащее, белоксодержащее, масличное, эфиро-масличное и танинсодержащее сырье.
40. Обоснование использования нетрадиционных растительных добавок в производстве мучных и кондитерских изделий.
41. Рецептуры и технологические схемы хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционных растительных добавок.
42. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.
43. Технологические принципы повышения эффективности производства: рациональное использование сырья; интенсификация технологического процесса; наилучшее использование оборудования; увеличение процента выхода готового продукта; сокращение энергоемкости кулинарной обработки.

Перечень методических материалов

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания. - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.
2. Османова, Ю.В. Пищевые технологии: учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Ю.В. Османова, Т.А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2020.
3. Османова, Ю.В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технологические машины и оборудование» / Ю.В. Османова, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", каф. технол.и орг. прод. общ пит. имени Коршуновой А.Ф. . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2020. -374с.

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