

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 13:57:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А.

« 03 » 02 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.18 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Укрупненная группа направлений подготовки

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Разработчик:

Ст. преподаватель Кириллова Н.В.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
от «03» февраля 2025 г., протокол № 19

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-6	Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Тема № 1. Научные основы технологических процессов. Характеристика пищевых систем. Тема № 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе. Тема № 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов. Тема № 4. Технология хлебобулочных изделий. Тема № 5. Технология производства макаронных изделий. Тема № 6. Технология консервирования плодов и овощей. Тема № 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья. Тема № 8. Технология производства пива и кваса. Тема № 9. Технология алкогольных напитков. Тема № 10. Технология производства безалкогольных напитков. Тема № 11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.1. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5

ПК-6	ИДК-1_{ПК-6} Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-2_{ПК-6} Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-3_{ПК-6} Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема № 1. Научные основы технологических процессов. Характеристика пищевых систем. Тема № 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе. Тема № 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов. Тема № 4. Технология хлебобулочных изделий. Тема № 5. Технология производства макаронных изделий. Тема № 6. Технология консервирования плодов и овощей. Тема № 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья. Тема № 8. Технология производства пива и кваса. Тема № 9. Технология алкогольных напитков. Тема № 10. Технология производства безалкогольных напитков. Тема № 11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	Тест Собеседование
------	--	--	-----------------------

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,5	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
0,3	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,2	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
1	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,5	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне

Таблица 1.4 Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 бальной системе	Национальная система	Определение (студент должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками. Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
----------	---	--	--

1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний, и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	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 лабораторным работам учебной дисциплины

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

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 экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

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

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

- 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);
- 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Итого текущий контроль балл	Итоговый контроль (экзамен) балл	Сумм а в балла х
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T3	T4, T5	T6	T7	T8, T9	T10, T11	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

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.

Перечень вопросов для собеседования

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).
6. Разработка технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.
7. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
8. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
9. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
10. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
11. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.

Фонд тестовых заданий

1. Один из них не является сахар содержащим сырьем

- А) плоды
- Б)) соя
- В) свекла

2. Какой процесс не относится к физико-химическим методам очистки пищевых суспензий?

- А) адсорбция
- Б) сатурация
- В)) фильтрация

3. Процесс «осаждение под действием центробежной силы» относится к:

- А)) физическим методам очистки пищевых суспензий
- Б) физико-химическим методам очистки пищевых суспензий
- В) дополнительным методам очистки суспензий

4. Какие химические улучшители не влияют на процесс созревания теста

- А) окислительно-восстановительные улучшители
- Б) органические кислоты
- В)) неорганические кислоты

5. Ферментативные реакции протекают нормально:

- А)) при умеренной температуре и нормальном атмосферном давлении
- Б) при отрицательной температуре и вакууме
- В) при кипячении воды

6. Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения лежит в пределах:

- А) 20 – 300⁰С
- Б) 30 – 400⁰С
- В)) 50 – 600⁰С

7. Использование закваски при приготовлении ржаного теста необходимо для:

- А). улучшения силы клейковины
- Б). повышения объема готового изделия
- В). повышения кислотности

8. При производстве сахара основным процессом извлечения сахара из свекловичной стружки является:

- А) фильтрование
- Б)) экстракция
- В) перемешивание

9. Процесс «преддефекации» относится к:

- А) хлебопекарной промышленности

- Б)) сахарной промышленности
 В) ликеро-водочной промышленности
- 10. Какой технологический процесс при хлебопечении является решающим звеном?**
 А) приготовление сырья
 Б) приготовление опары
 В)) приготовление хлебного теста
- 11. После какой операции выполняется «окончательная расстойка» при хлебопечении?**
 А)) формирование тестовых заготовок
 Б) выпечка
 В) брожение
- 12. В современных хлебопекарных печах сколько зон, различаются по режиму выпечки?**
 А) 2
 Б)) 3
 В) 4
- 13. Что удаляется после гидратации масла:**
 А. воски и воскоподобные вещества
 Б. красящие вещества
 В. вещества ответственные за вкус и запах
- 14. Какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?**
 А) подготовка сырья к производству
 Б)) гомогенизация полуфабрикатов
 В) сушка
- 15. Для эффективного извлечения масла используют**
 А. дробление мятки.
 Б. гидротермическую обработку мятки с последующим дроблением.
 В. гидротермическую обработку
- 16. Один из них является способом формования макаронных изделий:**
 А) фильтрация
 Б)) прессование
 В) гомогенизация
- 17. Активная кислотность жидких продуктов питания определяется с помощью:**
 А) спектрофотометр
 Б) рефрактометр
 В)) рН-метр
- 18. С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?**
 А)) рефрактометр
 Б) психрометр
 В) спектрометр

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав. кафедрой