

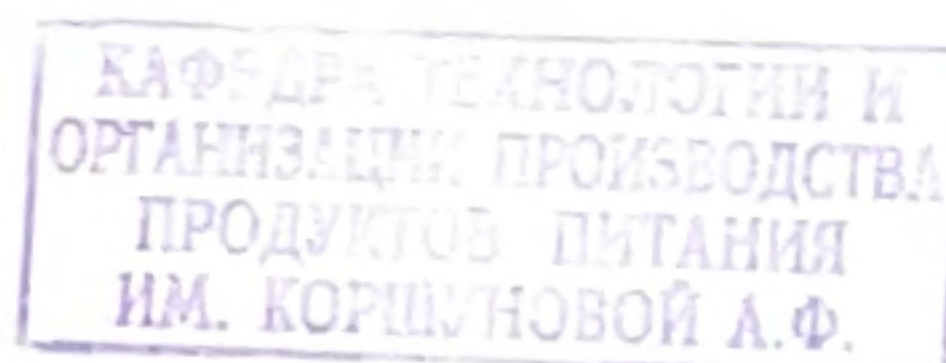
оТП(6)24

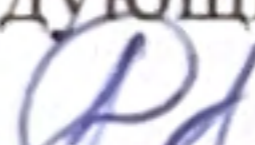
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**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.ДВ.08.01 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль:

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	4	5
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Научные основы технологических процессов. 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	8

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
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИДК-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования</p>	<p>Тема 1. Научные основы технологических процессов.</p> <p>Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.</p> <p>Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.</p> <p>Тема 4. Технология хлебобулочных изделий.</p> <p>Тема 5. Технология производства макаронных изделий.</p> <p>Тема 6. Технология консервирования плодов и овощей.</p> <p>Тема 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.</p> <p>Тема 8. Технология производства пива и кваса.</p> <p>Тема 9. Технология алкогольных напитков.</p> <p>Тема 10. Технология производства безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков</p>	Тест, собеседование, эссе

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу эссе

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Эссе выполнено на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
5-7	Эссе выполнено на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1-4	Эссе выполнено на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Эссе выполнено на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа

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 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 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
	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

№ 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 учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

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

Представить эссе в виде тезиса научной публикации в направлении создания рецептур и технологий новых продуктов питания, которые имеют признаки, отличающие их от известных.

К этим признакам относятся много факторов, среди которых можно выделить следующие:

- повышение пищевой и биологической ценности продукта по сравнению с известным аналогом (повышение содержания высокоценного белка со сбалансированным составом незаменимых аминокислот, улучшения витаминного и минерального состава продукта, наличие основных витаминов и макро- и микроэлементов);

- снижение энергетической ценности или калорийности продукта (снижение содержания жирового компонента блюда без изменения ее органолептических показателей, снижение сахаросодержания блюда и др.);

- приобретение продуктом функциональных свойств (способность выводить тяжелые металлы и радионуклиды из организма, стимулировать рост полезных бифидобактерий в кишечнике, повышать резистентность организма в неблагоприятных экологических условиях, в том числе к ионизирующей радиации и др.);

- приобретение продуктом диетических и лечебно-профилактических свойств (возможность включения в рационы питания больных на различные патологии - сахарный диабет, гипертоническую болезнь, атеросклероз, язву желудка и др.);

- снижение себестоимости продукта за счет использования нового нетрадиционного сырья вместо привычного высоко кондиционного.

Для поиска тематик нужно использовать ресурсы доступные в библиотеке ДонНУЭТ:

<http://library.donnuet.education/prepodavatelyam/v-pomosh-obrazovatelnoj-deyatelnosti/informatsionnye-resursy.html>

Обязательно должны быть указаны ссылки на использованные источники, в правильном оформлении (как указано <http://library.donnuet.education/prepodavatelyam/v-pomoshch-nauchnoj-rabote.html>)

Критерии оценки:

- наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным аспектам; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
 - обоснование актуальности темы;
 - представление системы показателей, измеряющих изучаемое явление;
 - освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения данного явления;
 - краткий анализ изучаемого явления или краткий обзор информации по теме;
- адекватность и количество использованных источников (использование 3-5 и более учебных изданий, 4-5 и более статей из научных и научно-популярных журналов за последние 3 года, информационных ресурсов сети «Интернет» с обязательным правильным указанием ссылок на источник);
 - самостоятельность выполнения реферата (наличие выраженной собственной позиции);
- уникальность текста, не менее 70%;
 - стиль и язык изложения (использование научной терминологии, цитат, стилистическое построение фраз, пояснение новых понятий и т.д.);
 - качество оформления работы (аккуратность, форматирование текста, визуализация информации как результат ее обработки, правильное размещение таблиц и графиков и т.д.);
 - владение материалом на защите (полные ответы на заданные вопросы, знание проблематики и уровня основных показателей по теме).

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы к контрольным работами текущего модульного контроля

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.
1. Определение влияния технологических факторов на показатели качества пищевых систем.
2. Определение параметров хранения на показатели качества изделий (п/ф).
3. Разработка технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.
4. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
5. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
6. Разработка технологии вина из фруктового сырья.

7. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
8. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.
 - а. . Определение влажности сырья.
9. Определение кислотности сырья.
10. Определение влажности готовых продуктов.
11. Определение кислотности готовых продуктов.
12. Правила отбора образцов для анализа.
13. Определение засоренности зерна.
14. Определение зараженности зерна.
15. Определение стекловидности зерна.
16. Определение натуры зерна.
17. Показатели качества зерна.
18. Определение свойств муки по количеству и качеству сырой клейковины.
19. Определение свойств муки по качеству сырой клейковины.
20. Влияние различных факторов на силу муки.
21. Определение автолитической активности муки.
22. Определение экстрактивности солода.
23. Определение кислотности солода.
24. Способы переноса теплоты.
25. Перенос теплоты в твёрдом теле.
26. Перенос теплоты между телами, разделенными стенкой.
27. Коэффициент теплопередачи.
28. Коэффициент теплоотдачи от жидкости к стенке.
29. Коэффициент теплоотдачи от конденсирующегося пара к стенке.
30. Энергетическая эффективность процесса выпаривания.

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. при прессовании его через матрицу.
9. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
10. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
11. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
12. Технологический процесс производства муки и его
13. аппаратурное оформление.

14. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
15. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформление.
16. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.
17. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.
18. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.
19. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.
20. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства
21. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.
22. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Итог естиро вания	Итого вый тест (экза мен)	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	15	10	15	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.

Лист изменений и дополнений

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