Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:12:14
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оПпР(6)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

Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» 02 2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.17 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(шифр и наименование дисциплины, практики)

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

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Османова Ю.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 24.02.2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине

Технология хлеба и макаронных изделий

(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	
1	ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья. Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья. Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов. Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий. Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий. Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии. Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 8. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.	6,7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса	Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья. Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья.	Тест Собеседование

	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов. Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий. Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий. Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии. Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 8. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.	

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

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

Сумма баллов за изучение теоретической части по содержательным модулям составит 40 баллов за семестр и 60 баллов за экзамен.

Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзамен входит 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 3-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 5х2=10 баллов. Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

В 6 семестре:
– 60 баллов за семестр (текущий модульный контроль);
– 40 баллов – за ответ на зачете.
Общая сумма -100 баллов.
В 7 семестре:
– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);
– 60 баллов – за ответ на экзамене.
Общая сумма -100 баллов.

6й семестр – 1 модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа						**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (зачет), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6			
10	10	10	10	10	10	60	40	100

7й семестр – 2 модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа		**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль 3				
Т7	Т8			
20	20	40	60	100

Т1, Т2, Т3- темы смыслового модуля 1
Т4, Т5, Т6 – тема смыслового модуля2
Т7, Т8 – темы смыслового модуля 3

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. Характеристика технологических и структурно-механических свойств зерна. Формирования помольных партий зерна.
2. Характеристика примесей, принципы удаления легких примесей и примесей, отличающихся от зерна основной зерновой массы.
3. шелушение и полировки поверхности зерна.
4. Факторы, влияющие на эффект кондиционирования.
5. Способы кондиционирования различных видов зерна.
6. Критерии оценки эффективности кондиционирования зерна.
7. Факторы, влияющие на качество помола.
8. Типы помолов и их классификация.
9. Сортировка продуктов помола.
10. Способы разделения продуктов в процессе помола зерна.
11. Классификация продуктов помола.
12. Витаминизация муки.
13. производства макаронной муки.
14. Характеристика производства круп повышенной пищевой ценности.
15. Ассортимент и этапы производства зерновых хлопьев.
16. Основные показатели качества муки.
17. Органолептические и физико-химические показатели качества круп.

18. Что такое экструзия.
19. Какие преимущества дает экструзионная обработка продуктов, по сравнению с традиционными (тепловыми) методами обработок.
20. Характеристика холодной экструзии.
21. Характеристика теплой экструзии.
22. Характеристика горячей (варочной) экструзии.
23. Какое оборудование используется для производства экструдированной продукции.
24. Характеристика изменения пищевых веществ продуктов при производстве экструдированной продукции.
25. Преимущества применения горячей экструзии.
26. Ассортимент экструдированной продукции.\
27. Характеристика изменений во внутренней структуре продукта после экструдирования.
28. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.
29. Требования к технологическим свойствам макаронной муки.
30. Характеристика процесса подготовки сырья, замес теста.
31. Определите влияние температуры и продолжительности замеса на качество макаронного теста.
32. Способы формирования макаронных изделий.
33. Технологические параметры процесса формирования макаронных изделий.
34. Характеристика процесса обработки сырых макаронных изделий.
35. Способы и режимы сушки макаронных изделий.
36. Способы и режимы охлаждения макаронных изделий.
37. Характеристика нетрадиционных макаронных изделий.
38. Ассортимент и классификация хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Пищевая ценность данной продукции.
40. Способы повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.
41. Характеристика видов, типов и сортов муки, используемые при производстве хлебобулочных изделий.
42. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
43. Характеристика показателей воды, используемой в производстве.
44. Основные этапы подготовки муки, процессы, протекающие в муке.
45. Процессы, протекающие при брожении дрожжевого теста из пшеничной муки.
46. Процессы, протекающие при брожении дрожжевого теста из ржаной муки.
47.Способы приготовления теста из пшеничной муки.
48. Способы приготовления теста из ржаной муки.
49. Характеристика основных этапов разделки пшеничного теста.
50. Характеристика основных этапов разделки ржаного теста.
51. Характеристика выпекания хлебобулочных изделий.
52. Методы контроля качества хлебобулочных изделий.
53. Характеристика болезней и дефектов хлебобулочных изделий.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Характеристика технологических и структурно-механических свойств зерна. Формирования помольных партий зерна.
2. Характеристика примесей, принципы удаления легких примесей и примесей, отличающихся от зерна основной зерновой массы.
3. шелушение и полировки поверхности зерна.
4. Факторы, влияющие на эффект кондиционирования.
5. Способы кондиционирования различных видов зерна.
6. Критерии оценки эффективности кондиционирования зерна.
7. Факторы, влияющие на качество помола.
8. Типы помолов и их классификация.
9. Сортировка продуктов помола.
10. Способы разделения продуктов в процессе помола зерна.
11. Классификация продуктов помола.
12. Витаминизация муки.
13. производства макаронной муки.
14. Характеристика производства круп повышенной пищевой ценности.
15. Ассортимент и этапы производства зерновых хлопьев.
16. Основные показатели качества муки.
17. Органолептические и физико-химические показатели качества круп.
18. Что такое экструзия.
19. Какие преимущества дает экструзионная обработка продуктов, по сравнению с традиционными (тепловыми) методами обработок.
20. Характеристика холодной экструзии.
21. Характеристика теплой экструзии.
22. Характеристика горячей (варочной) экструзии.
23. Какое оборудование используется для производства экструдированной продукции.
24. Характеристика изменения пищевых веществ продуктов при производстве экструдированной продукции.
25. Преимущества применения горячей экструзии.
26. Ассортимент экструдированной продукции.\
27. Характеристика изменений во внутренней структуре продукта после экструдирования.
28. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.
29. Требования к технологическим свойствам макаронной муки.
30. Характеристика процесса подготовки сырья, замес теста.
31. Определите влияние температуры и продолжительности замеса на качество макаронного теста.
32. Способы формирования макаронных изделий.
33. Технологические параметры процесса формирования макаронных изделий.
34. Характеристика процесса обработки сырых макаронных изделий.
35. Способы и режимы сушки макаронных изделий.
36. Способы и режимы охлаждения макаронных изделий.
37. Характеристика нетрадиционных макаронных изделий.
38. Ассортимент и классификация хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Пищевая ценность данной продукции.
40. Способы повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.
41. Характеристика видов, типов и сортов муки, используемые при производстве хлебобулочных изделий.
42. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.

43. Характеристика показателей воды, используемой в производстве.
44. Основные этапы подготовки муки, процессы, протекающие в муке.
45. Процессы, протекающие при брожении дрожжевого теста из пшеничной муки.
46. Процессы, протекающие при брожении дрожжевого теста из ржаной муки.
47.Способы приготовления теста из пшеничной муки.
48. Способы приготовления теста из ржаной муки.
49. Характеристика основных этапов разделки пшеничного теста.
50. Характеристика основных этапов разделки ржаного теста.
51. Характеристика выпекания хлебобулочных изделий.
52. Методы контроля качества хлебобулочных изделий.
53. Характеристика болезней и дефектов хлебобулочных изделий.

Перечень методических материалов

1. 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.

2. 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.

3. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов : метод. указания для лабораторных работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

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