

оППР(б)25

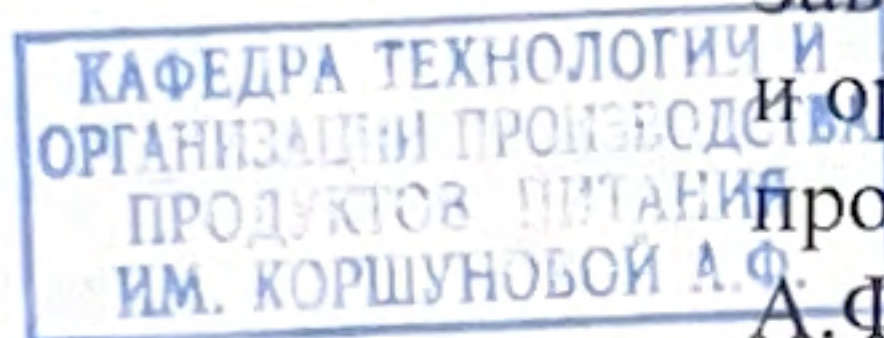
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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 технологии
и организации производства
продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой



_____ К.А. Антошина

«__03__» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б1.В.02. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Разработчик (разработчики):

Ст. преподаватель _____ Попова Т.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 03.02.2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Б1.В.02 Общая технология переработки зерна

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной
дисциплины

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной 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) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	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	Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности	Тест, собеседование
		ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических	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) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	технологических линиях	операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ИД-3пк-3 Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями ИД-4пк-3 Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИД-5пк-3 Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	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

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 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
1	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

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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл				Смысловый модуль N 2	Смысловый модуль N 3	Итог тестирования	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1								
T1	T2	T3	T4	T1	T1	40	60	100
5	5	5	5	10	10			

T1, T2, T3, T4 – темы смыслового модуля №1;

T5 – темы смыслового модуля №2;

T6 – темы смыслового модуля №3;

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДИСЦИПЛИНЕ

2.1. Формы текущего контроля освоения компетенций

Текущая аттестация студентов по дисциплине проводится в соответствии с Уставом университета, локальными нормативными актами университета и является обязательной. Данная аттестация проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Текущий контроль проводится с целью оценки и закрепления полученных знаний и умений, а также обеспечения механизма формирования количества баллов, необходимых студенту для допуска к зачету/экзамену. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Оценивание осуществляется с выставлением баллов.

Формы текущего контроля и критерии их оценивания дифференцированы по видам работ – обязательные и дополнительные.

К обязательным отнесены формы контроля, предполагающие формирование проходного балла на зачет/экзамен в соответствии с принятой балльнорейтинговой системой по дисциплине.

К дополнительным отнесены формы контроля, предполагающие формирование премиальных баллов студента, а также баллов, необходимых для формирования минимума для допуска к зачету/экзамену, в том случае, если они не набраны по обязательным видам работ.

К обязательным формам текущего контроля отнесены: тестирование письменное, опрос, расчетные задания.

К дополнительным формам текущего контроля отнесены: дополнительные индивидуальные домашние задания и выступление с докладом.

2.1.1 Опрос

Опрос (коллоквиум) по настоящей дисциплине используется в качестве формы контроля для проведения контрольной точки. Коллоквиум предполагает проведение «мини экзамена» по результатам изучения раздела дисциплины.

Перечень вопросов, выносимых на опрос

Опрос 1.

1. Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновых массах.
2. Дыхание зерна при хранении. Факторы, влияющие на его интенсивность.
3. Понятие о «критической» влажности зерна и семян.
4. Влияние продуктов газообмена на хранимое зерно.
5. Потери сухого вещества зерна в результате дыхания.
6. Характеристика зерновой массы как объекта хранения.
7. Физические свойства (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционная способность, теплофизические свойства). Значение этих свойств в практике хранения и обработке зерновых масс.
8. Послеуборочное дозревание зерна, его биохимическая и биологическая сущность. Продолжительность периода послеуборочного дозревания в зависимости от различных факторов.
9. Понятие о долговечности семян и зерна. Старение семян.
10. Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении и мероприятия, предупреждающие это явление.

Опрос 2.

1. Обработка зерна на току в потоке.
2. Основные технологические схемы (линии) обработки семян и продовольственно-фуражного зерна в хозяйствах.
3. Подготовка и обработка семян в условиях агропромышленных комплексов.
4. Особенности послеуборочной обработки и хранения зерна и семян различных культур. Особенности обработки и хранения семян бобовых культур (гороха, люпина, фасоли, кормовых бобов и др.).
5. Особенности хранения семян высокомасличных и эфирно-масличных культур.
6. Классификация способов хранения зерна. Временное хранение зерна в бунтах

Опрос 3

1. Подготовка зернохранилищ к приему зерна нового урожая (в том числе и дезинсекция).
2. Правила размещения семян и продовольственно-фуражного зерна в и зернохранилищах.
3. Факторы, влияющие на высоту насыпи зерновой массы в хранилищах.
4. Уход и наблюдение за партиями семян и зерна продовольственно-фуражного назначения в разные времена года. Показатели и периодичность наблюдений.

Опрос 4

1. Производство муки.
2. Мука как сырье для получения доброкачественного печеного хлеба, макаронных кондитерских изделий.
3. Понятие о выходах и сортах муки.

4. Подготовка зерна к помолу.
5. Схемы очистки и размола зерна на мельницах сельскохозяйственного типа.
6. Показатели качества муки, нормируемые государственными стандартами.
7. Зависимость качества и выхода муки от исходных качеств зерна.
8. Процессы, происходящие в муке при хранении.
9. Технология хранения муки.
10. Отходы мукомольного производства и их использование в сельском хозяйстве.

Опрос 5

1. Значение комбикормов.
2. Классификация комбикормов.
3. Состав комбикормов.
4. Сырье для производства комбикормов.
5. Технология производства комбикормов.
6. Кормовые рассыпные смеси.
7. Брикетирование комбикорма.
8. Хранение сырья и комбикормов.

Критерии оценивания

Результаты проведения контрольной точки отражаются в промежуточной ведомости. Опрос (коллоквиум) является одним из обязательных этапов формирования аттестационного минимума для получения допуска к зачету/экзамену. Максимальное количество баллов, которое может набрать студент в результате каждого этапа промежуточной аттестации – 2 балла. Оценка ответа студента складывается как среднее значение при ответе на вопросы преподавателя, каждый из которых оценивается по следующей шкале:

Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами – 2

Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы - 1

Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине включает:

- зачет, экзамен.

Пояснительная записка

Зачет и экзамен как формы контроля предполагают оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к зачету/экзамену студент должен пройти текущую аттестацию, предполагающую набор от 35 до 70

баллов, а также получение премиальных баллов за выполнение дополнительных видов работ. Метод контроля, используемый на зачете/экзамене – устный.

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Технология переработки зерна»

1. Выходы и сорта муки.
2. Пищевая ценность и требования к качеству муки (свежесть, хруст, влажность, зараженность, зольность, содержание сырой клейковины и т.д.).
3. Хранение муки.
4. Отходы мукомольного производства и их использование в сельском хозяйстве.
5. Виды помолов.
6. Виды круп.
7. Оборудование, применяемое для дробления ядра.
8. Показатели качества крупы
9. Хранение круп.
10. Понятие об комбикормах.
11. Виды комбикормов.
12. Технология производства комбикормов.
13. Хранение комбикормов.
14. Причины порчи комбикормов при хранении.
15. Способы производства растительного масла.
16. Способы очистки растительных масел.
17. Технология производства гороховой крупы.
18. Оценка качества гороховой крупы.
19. Хранение гороховой крупы

Вопросы к экзамену

1. Пищевая ценность муки крупы.
2. Технологическое значение строения зерна.
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 ситовечного 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.

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