

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Пищевые и биологически активные добавки»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 8 зачетных единиц (288 академических часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		2
Общая трудоемкость: часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	30(5)*	30(5)*
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	24(3)*	24(3)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	150	150
Промежуточная аттестация, (экз./зачет с оценкой./зачет)	Экзамен 36	Экзамен 36

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ОПК-4				

Знания	фрагментарные знания	свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции с существенными ошибками	свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции в не полном объеме	свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства с существенными ошибками	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства в не полном объеме	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами определения свойств и качества сырья; технологическим процессом производства полуфабрикатов с ошибками	методами определения свойств и качества сырья; технологическим процессом производства полуфабрикатов в не полном объеме	методами определения свойств и качества сырья; технологическим процессом производства полуфабрикатов на высоком уровне
ИД-ЗОПК-4				
Знания	фрагментарные знания	область технологии производства продуктов	область технологии производства продуктов	область технологии производства продуктов

		питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин с существенными ошибками	питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в не полном объеме	питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин с существенными ошибками	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в не полном объеме	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	специальными методами в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья с ошибками	специальными методами в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	специальными методами в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на высоком уровне

. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Общая технология продуктов.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Тест по разделу 1	Письменно
Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий Теоретические основы технологии.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Процессы, формирующие тепловой обработке.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Технология переработки	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Тесты по разделу 2.	Письменно
Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей, плодов и грибов.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Растения как сырье для питания.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Основы консервирования плодов и овощей.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Технологии переработки зерна.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технологии производства сахара.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технологии производства крахмала.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технологии пищевых жиров и масел.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Технологии производства хлебо-пекарных дрожжей.	ИД-1 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

по теме 1 Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии.

1. Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания.
2. Общая структура технологического процесса производства продуктов питания.
3. Принципы классификаций продуктов питания.
4. Современные требования к технологиям продуктов питания.
5. Технологический цикл производства продукции общественного питания.
6. Основные понятия в области технологии.
7. Этапы технологического цикла производства продукции.

по теме 2 Способ кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Характеристика сырья для приготовления соусов.

1. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов.
2. Характеристика способов тепловой обработки.
3. Классификация кулинарной продукции общественного питания.
4. Ассортимент кулинарной продукции

по теме 3 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке.

1. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.
2. Изменения белков.
3. Правила варки бульонов.
4. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин.
5. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов.

по теме 4 Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке.

1. Изменение углеводов.
2. Изменение углеводов клеточных стенок.
3. Изменение крахмала.

4. Изменение жиров при тепловой обработке.
5. Изменение жиров при варке.
6. Изменение жиров при жарке.
7. Изменение жиров при жарке во фритюре.
8. Изменение витаминов при тепловой обработке.
9. Изменение витаминов при различных способах тепловой обработки.

по теме 5 Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов.

1. Состав и свойства сырья.
2. Особенности механической кулинарной обработки овощей.
3. Приготовление полуфабрикатов.

по теме 6 Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей, плодов и грибов.

1. Грибы. Химический состав грибов.
2. Изменения при тепловой обработке.
3. Особенности химического состава грибов.
4. Виды и режимы тепловой обработки овощей, плодов и грибов.
5. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей, плодов и грибов.
6. Изменения массы овощей и плодов при тепловой обработке.
7. Изменение цвета плодов и овощей.
8. Изменение витаминов.

по теме 7 Растения как сырье для производства продуктов питания.

1. Общая характеристика.
2. Зерно.
3. Плоды и овощи.

по теме 8 Основы консервирования плодов и овощей.

1. Принципы и методы консервирования.
2. Общая технологическая характеристика процесса производства консервов из плодов и овощей.

по теме 9 Технологии переработки зерна.

1. Мука.
2. Подготовка зерна к помолу.
3. Помол зерна.
4. Крупа.
5. Солод.

по теме 10 Технологии производства сахара.

1. Производство сахара-песка из сахарной свеклы.
2. Производство сахара-песка из тростникового сахара-сырца.
3. Производство сахара-рафинада.

по теме 11 Технологии производства крахмала.

1. Технологии крахмала.
2. Производство сырого крахмала.
3. Производство сухого крахмала.
4. Технологии крахмалопродуктов.
5. Производство крахмальной патоки.
6. Производство глюкозы и глюкозо-фруктозных сиропов.

по теме 12 Технологии пищевых жиров и масел.

1. Технологии добычи и очистки растительных масел.
2. Технологии получения животных жиров.
3. Модифицирование жиров и получение жировых продуктов на их основе.

по теме 13 Технологии производства хлебо-пекарных дрожжей.

1. Хлебопекарные дрожжи как биологический и технологический объект.
2. Производство дрожжей на дрожжевых заводах.
3. Производство дрожжевого молока и прессованных дрожжей.

4. Производство сухих дрожжей.
5. Особенности производства хлебопекарных дрожжей на спиртовых заводах.

2.1.2. Тесты к разделам

1. Какие факторы влияют на скорость биохимических процессов?
 - а) химическая природа реагирующих веществ, концентрация фермента и субстрата, температура и реакция среды pH, наличие активаторов и ингибиторов;
 - б) химическая природа реагирующих веществ, концентрация фермента и субстрата, температура и реакция среды pH;
 - в) концентрация фермента и субстрата, температура и реакция среды pH, наличие активаторов и ингибиторов;
2. Какие основные законы природы используются при расчете технологических процессов в пищевой промышленности?
 - а) закон сохранения массы и закон сохранения энергии;
 - б) закон постоянства состава и закон сохранения массы;
 - в) закон кратных отношений и закон действия масс.
3. Какие способы переноса теплоты встречаются в пищевой технологии?
 - а) излучение, сублимация, теплопроводность;
 - б) теплопроводность, конвекция, радиация;
 - в) теплопроводность и конвекция.
4. Назовите формы связи влаги с материалом.
 - а) адсорбционная, осмотическая и структурная влага;
 - б) ионная связь и влага в кристаллогидратах;
 - в) механическая, физико-химическая и химическая.
5. Какие факторы влияют на скорость химических реакций?
 - а) концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора;
 - б) температура, давление, pH среды;
 - в) pH среды, концентрация реагирующих веществ, наличие катализатора.
6. Какие продукты получаются при полном гидролизе крахмала?
 - а) сахароза;
 - б) глюкоза;
 - в) мальтоза.
7. Какими процессами можно объяснить прогоркание жиров и масел?

- а) восстановление;
 - б) меланоидинообразование;
 - в) окисление.
8. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур?
- а) оболочка, эндосперм, зародыш;
 - б) оболочка, алейроновый слой, эндосперм, зародыш,
 - в) зародыш, мучнистое ядро, алейроновый слой.
9. Какими свойствами характеризуется зерновая масса?
- а) сыпучесть, скважистость, сорбционные свойства, аэродинамические свойства, теплофизические свойства;
 - б) скважистость, температуропроводность, парусность, скорость витания;
 - в) сыпучесть, теплоемкость, сорбционные свойства, парусность.
10. В чем состоит основное отличие хлебопекарной муки от макаронной?
- а) в содержании крахмала;
 - б) в количестве и качестве клейковины;
 - в) в различном составе триглицеридов.
11. Какое оборудование применяют для очистки зерна от примесей?
- а) сепараторы и триеры;
 - б) центрифуги и сита;
 - в) бураты и кондиционеры.
12. Что является основным показателем сорта муки?
- а) кислотность;
 - б) газообразующая способность;
 - в) зольность.
13. Распределить в порядке убывания размеров частиц продукты помола зерна.
- а) дунсты, крупка, мука;
 - б) крупка, дунсты, мука;
 - в) крупка, мука, дунсты.
14. Перечислите стадии очистки диффузионного сока.
15. а) дефекация, сатурация, сульфитация;
- б) дефекация, экстракция, обработка активированным углем;
 - в) сатурация, гидратация, дезодорация.
16. Для какой цели проводят сульфитацию диффузионного сока?
- а) для снижения цветности и щелочности сока;

- б) для снижения цветности и кислотности сока;
- в) для облегчения последующего фильтрования сока.

17. Что такое утфель?

- а) разбавленный сироп сахарозы;
- б) продукт, полученный после уваривания сиропа;
- в) оттек, полученный после фильтрования сахара.

18. Перечислите вторичные продукты свеклосахарного производства.

- а) меласса, жом;
- б) меласса, шрот;
- в) утфель, меласса, жом.

19. Принципиальная технологическая схема получения сырого картофельного крахмала состоит из следующих этапов:

- а) хранение картофеля; доставка картофеля на завод; мойка картофеля в моечных машинах; взвешивание картофеля; тонкое измельчение картофеля на терочных машинах – получение кашки; выделение картофельного сока из кашки; выделение свободного крахмала из кашки; отделение и промывание мезги; промывание крахмала;
- б) хранение картофеля; доставка картофеля на завод; мойка картофеля в моечных машинах; взвешивание картофеля; выделение картофельного сока из кашки; выделение свободного крахмала из кашки; отделение и промывание мезги; рафинирование крахмального молока; промывание крахмала;
- в) хранение картофеля; доставка картофеля на завод; мойка картофеля в моечных машинах; взвешивание картофеля; тонкое измельчение картофеля на терочных машинах – получение кашки; выделение картофельного сока из кашки; выделение свободного крахмала из кашки; отделение и промывание мезги; рафинирование крахмального молока; промывание крахмала;

20. Что такое коэффициент извлечения крахмала?

- а) отношение полученного крахмала к массе переработанного сырья, выраженное в процентах;
 - б) отношение массы полученного крахмала к массе крахмала, содержащегося в переработанном сырье, выраженное в процентах;
 - в) отношение массы связанного крахмала к массе переработанного сырья, выраженное в процентах.
21. Перечислите вторичные продукты производства крахмала из кукурузы.
- а) сухие концентрированные белковые корма, кукурузное масло, кукурузный экстракт;
 - б) кукурузное масло, кукурузный экстракт;
 - в) сухие концентрированные белковые корма, кукурузный экстракт;
22. Какой вид муки подвергают созреванию?
- а) только ржаную;
 - б) только пшеничную;
 - в) и ржаную и пшеничную.
23. Какой тип брожения преобладает при созревании теста из пшеничной муки?
- а) молочнокислое;
 - б) уксуснокислое;
 - в) спиртовое.
24. Какой тип брожения преобладает при созревании теста из ржаной муки?
- а) молочнокислое;
 - б) уксуснокислое;
 - в) спиртовое.
25. В чем назначение окончательной расстойки в процессе приготовления теста?
- а) восполнение пузырьков диоксида углерода, удаленного в процессе разделки теста;
 - б) ослабление внутренних напряжений в тесте ;
 - в) восстановление частично разрушенных звеньев клейковинного каркаса.
26. Какое оборудование применяется для очистки поверхности зерна?
- а) сепараторы и триеры;
 - б) центрифуги и сита;
 - в) бураты и кондиционеры.

27. Основной показатель сорт муки:
- а) кислотность;
 - б) газообразующая способность;
 - в) зольность.
28. Способы переноса теплоты, встречающиеся в пищевой технологии:
- а) излучение, сублимация, теплопроводность;
 - б) теплопроводность, конвекция, радиация;
 - в) теплопроводность и конвекция.
29. Какими процессами можно объяснить прогоркание жиров и масел?
- а) восстановление;
 - б) меланоидинообразование;
 - в) гидролиз и окисление;
 - г) гидролиз.
30. Распределите в порядке убывания размеров частиц продукты помола зерна.
- а) дунсты, крупка, мука;
 - б) крупка, дунсты, мука;
 - в) крупка, мука, дунсты.
31. Из каких этапов состоит пульсирующий режим сушки макаронных изделий?
- а) из отволаживания, сушки, охлаждения;
 - б) из предварительной сушки, отволаживания, окончательной сушки;
 - в) из отволаживания, предварительной сушки, окончательной сушки;
 - г) из сушки, охлаждения.
32. Перечислите вторичные продукты производства крахмала из кукурузы.
- а) сухие концентрированные белковые корма, кукурузное масло, кукурузный экстракт;
 - б) растительное масло, кукурузный экстракт;
 - в) сухие концентрированные белковые корма, кукурузный экстракт.
33. Какой процесс в производстве муки называется обогащением?
- а) сортирование зерна по размерам;

- б) сортирование крупок и дунстов по добротности;
- в) кондиционирование зерна.
- г) внесение витаминов.

34. В чем заключается гидротермическая обработка зерна при производстве муки?

- а) в увлажнении зерна;
- б) в увлажнении, тепловой обработке, отволаживании;
- в) в отволаживании;
- г) в отволаживании, сушке.

Ключи к тесту

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а	12	в	23	
2		13		24	в
3	б	14	а	25	
4	в	15	а	26	в
5	а	16		27	
6	б	17		28	в
7	в	18	в	29	а
8	б	19	а	30	б
9	в	20		31	
10		21	б	32	
11		22		33	

2.1.3. Темы для рефератов

1. Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания
2. Общая структура технологического процесса производства
3. продуктов питания
4. Принципы классификаций продуктов питания
5. Современные требования к технологиям продуктов питания
6. Технологический цикл производства продукции общественного питания
7. Основные понятия в области технологии
8. Этапы технологического цикла производства продукции
9. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов
10. Изменение витаминов при различных способах тепловой обработки. Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ
11. Состав и свойства сырья
12. Особенности механической кулинарной обработки овощей.
13. Приготовление полуфабрикатов

14. Изменения массы овощей и плодов при тепловой обработке
15. Изменение цвета плодов и овощей
16. Изменение витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке
17. Растения как сырье для производства продуктов питания
18. Общая характеристика зерна
19. Характеристика плоды и овощи
20. Принципы и методы консервирования
21. Общая технологическая характеристика процесса производства консервов из плодов и овощей
22. Производство сахара-песка из сахарной свеклы
23. Производство сахара-песка из тростникового сахара-сырца
24. Производство сахара-рафинада
25. Хлебопекарные дрожжи как биологический и технологический объект
26. Производство дрожжей на дрожжевых заводах

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачёт

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

2.2.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Введения в технологию продуктов питания»

27. Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания
28. Общая структура технологического процесса производства продуктов питания
29. Принципы классификаций продуктов питания
30. Современные требования к технологиям продуктов питания
31. Технологический цикл производства продукции общественного питания
32. Основные понятия в области технологии
33. Этапы технологического цикла производства продукции
34. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов
35. Характеристика способов тепловой обработки
36. Классификация кулинарной продукции общественного питания
37. Ассортимент кулинарной продукции
38. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов
39. Изменения белков
40. Правила варки бульонов
41. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин
42. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов
17. Изменение углеводов
18. Изменение углеводов клеточных стенок

- 19.Изменение крахмала
- 22.Изменение жиров при тепловой обработке
- 23.Изменение жиров при тепловой обработке
- 24.Изменение жиров при варке
25. Изменение жиров при жарке
26. Изменение жиров при жарке во фритюре
27. Изменение витаминов при тепловой обработке
- 28.Изменение витаминов при различных способах тепловой обработки
- 29Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ
30. Состав и свойства сырья
31. Особенности механической кулинарной обработки овощей.
Приготовление полуфабрикатов
32. Грибы. Химический состав грибов. Изменения при тепловой обработке
33. Особенности химического состава грибов
34. Виды и режимы тепловой обработки овощей, плодов и грибов
- 35.Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей плодов и грибов
- 36.Изменения массы овощей и плодов при тепловой обработке
- 37 Изменение цвета плодов и овощей
- 38 Изменение витаминов Растения как сырье для производства продуктов питания
- 39 Общая характеристика.
- 40 Зерно
- 41 Плоды и овощи
- 42 Принципы и методы консервирования
- 43 Общая технологическая характеристика процесса производстваконсервов из плодов и овощей
- 44 Мука
- 45 Подготовка зерна к помолу
- 46 Помол зерна
- 47 Крупа
- 48 Солод
- 49 Производство сахара
песка из сахарной свеклы
50. Производство сахара-песка из тростникового сахара-сырца
- 51.Производство сахара-рафинада
- 52.Технологии крахмала
- 53.Производство сырого крахмала
- 54.Производство сухого крахмала
- 55.Технологии крахмалопродуктов
- 56.Производство крахмальной патоки
- 57.Производство глюкозы и глюкозо-фруктозных сиропов
- 58.Технологии добычи и очистки растительных масел.
59. Технологии получения животных жира
Модифицирование жиров иполучение жировых продуктов.
- 60.Хлебопекарные дрожжи как биологический и технологический объект
- 61.Производство дрожжей на дрожжевых заводах
- 62.Производство дрожжевого молока и прессованных дрожжей

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена

логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

**Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам
Выполнения курсовых работ**

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям

кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

№ п/п	Критерии	Максимальное значение в баллах
1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.	10
2	Выполнение теоретической и практической части работы, дополненных графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.	15
3	Оформление работы.	10
4	Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).	10
5	Защита работы.	55
	Итого	100

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 20

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____

7.1.