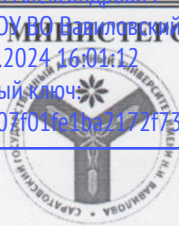


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет  
Дата подписания: 01.10.2024 16:01:12  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe4b2472f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой ТПП  
/ Попова О.М./  
« 18 » сентября 2021 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	<b>ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Садыгова М.К., профессор</b>

**Разработчик: профессор Садыгова М.К.** Сады  
(подпись)

Саратов 2021

## Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	5
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....	22

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1041, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	7	лекции, лабораторные занятия	Реферат//тестовые задания/лабораторная работа/
ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья технологиям	7	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа/

		ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья			
ПК-7	Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	ПК-7.1.Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	7	лекции, лабораторные занятия	Реферат/ /лабораторная работа/

Примечание:\*\*

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология мучных кондитерских изделий, Технология сахаристых кондитерских изделий, Технология макаронных изделий, Общая технология отрасли, Технология производства муки, Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Структура пищевых систем, технология производства пищевых дрожжей, Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств, Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения, Технология хлебобулочных изделий длительного хранения. Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения. Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, а также в ходе прохождения преддипломной практики, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-6 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология мучных кондитерских изделий, Технология сахаристых кондитерских изделий, Технология макаронных изделий, Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий,

Технология производства муки, Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения, Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, а также в ходе прохождения ознакомительной практики, подготовке к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы; факультативных дисциплин: Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий, Технологии производства полуфабрикатов для кондитерского производства.

Компетенция ПК-7 - также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология мучных кондитерских изделий, Технология сахаристых кондитерских изделий, Технология макаронных изделий, Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Технология производства муки, Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств, Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения, Технология хлебобулочных изделий длительного хранения. Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения. Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, а также в ходе подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**Таблица 2**

### **Перечень оценочных средств\***

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа	вопросы по темам дисциплины:

		педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	- перечень вопросов для устного опроса
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	требования к устному отчету по лабораторным работам
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Таблица 3

**Программа оценивания контролируемой дисциплины**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Влияние питания на развитие и здоровье человека. Формирование пищевого статуса населения. Факторы, определяющие направление научных исследований, программа «Здоровое питание».	<b>ПК-5</b> <b>ПК-6</b>	устный опрос, лабораторная работа /
2	Современные аспекты развития рынка функциональных продуктов в России и за рубежом. История появления функциональных продуктов. Нормативные документы.		устный опрос, лабораторная работа /
3	Роль мучных изделий в питании. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий.		устный опрос, лабораторная работа /
4	Особенности технологии производства хлебобулочных изделий с использованием специальных смесей различного назначения. Готовые смеси: состав, технологические возможности.	<b>ПК-7</b>	устный опрос, лабораторная работа /

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	Применение смесей в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Технологические параметры		
5	Сбивные хлебобулочные изделия. Механизм образования теста. Влияние рецептурных компонентов на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Аппаратурно-технологическая схема производства сбивных хлебобулочных изделий.	<b>ПК-5 ПК-6 ПК-7</b>	Реферат

**2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**Таблица 4**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-5 7 семестр	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по производству хлебобулочных, кондитерских изделий по современным передовым технологиям, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по производству хлебобулочных, кондитерских изделий по современным передовым технологиям, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется

					материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-6 7 семестр	ПК-6.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья технологиям	обучающийся не владеет навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.	успешное и системное владение навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.
	ПК-6.2. Формирует и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья				
ПК-7 7 семестр	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	не умеет применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими	в целом успешное, но не системное умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов	сформированное умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и



		затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	современные методы и показатели оценки качества готовых изделий	питания, используя современные методы и показатели такой оценки	показатели такой оценки
--	--	--	---	---	-------------------------

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **3.1. Входной контроль**

Для успешного овладения новой дисциплиной перед началом ее изучения проводится входной контроль знаний, умений и навыков, приобретённых на предшествующем этапе обучения.

Цель входного контроля: определение уровня знаний студентов в начале цикла обучения, готовность группы к данному этапу обучения.

#### **Вопросы входного контроля**

1. Как вы понимаете выражение «функциональное питание».
2. Какие новые виды сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий вы знаете.
3. Какие методы оценки качества сырья и готовой продукции вы знаете.
4. Дайте определение термину «инновационные технологии».
5. Дать классификацию хлебобулочных изделий.
6. Основные этапы производства хлебобулочных изделий.
7. Какие изделия относятся к группе сахаристых кондитерских изделий.
8. Дайте определение «мучные кондитерские изделия».
9. Дайте определение «сахарные кондитерские изделия».
10. Основные этапы производства заварного теста.
11. Особенности производства песочного теста.
12. Что означает диетическое питание?
13. Что относится к основным пищевым веществам?
14. Что такое пищевая ценность продукта?
15. Какие витамины и минеральные вещества содержатся в муке и хлебобулочных изделиях?
16. Какие сахаросодержащие продукты применяют в технологии хлебобулочных и кондитерских изделий?

17. Какие жиросодержащие продукты применяют в технологии хлебобулочных и кондитерских изделий?

### 3.2. Рефераты

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по специальности, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо качественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

Тема реферата должна быть значима, соответствовать по специальности и дисциплине. Реферат призван способствовать овладению современными принципами речевой коммуникации.

Значимость сводится к тому, что реферат выполняется на основе конкретных материалов, собранных студентами. Такой подход дает возможность студенту показать не только подготовку в вопросах теории, методики организации в области делопроизводства, но и проявить свои практические умения.

Успешное выполнение реферата зависит от умения студента точно выбрать наиболее значимую и конкретную тему.

При подготовке к написанию реферата надо рассмотреть и внимательно изучить **название или тему** реферата, чтобы **название или тема** были максимально приближены к данной дисциплине.

Необходимо разработать **задачу и цель** реферата.

Работа может быть подготовлена в письменном и устном виде. При использовании материала появляется необходимость его грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений.

Широко используемой формой работы при написании реферата является сравнение. **Сравнение** применяется для сопоставления полученной информации в различные периоды исторического развития или измерения полученных данных. Чтобы метод сравнения был плодотворен, необходимо учитывать предъявляемые к нему требования. Сравнению подлежат лишь те явления, между которыми существует объективная общность. Кроме того, сравнение осуществляется по наиболее важным, существенным признакам. Применение анализа сравнения может быть направлено на решение *описательного* (установление сходства и различий) или *аналитического* характера (объяснение, предсказание, практические рекомендации).

Выбор темы реферата тесно связан с предшествующей самостоятельной работой.

Важнейшим критерием выбора темы становится её *актуальность*. Она должна быть социально значимой.

Написание реферата начинается с определения актуальности темы, объекта и предмета реферата.

Уточнив объект и предмет реферата, студент обосновывает *гипотезу* - научное предложение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений. При определении *цели* реферата необходимо исходить из его направленности. Если реферат носит *теоретико-прикладной* характер, то его цель связана с поиском типового решения проблемы. В том случае, когда исследование носит *прикладную направленность*, его цель увязывается с практическим регулированием определенных исследований.

В соответствии с целью реферата определяются *задачи*, которые направлены на решение рассматриваемых в реферате проблем.

Предварительно студент совместно с преподавателем уточняет содержание реферата. Определяются объем и сроки окончания работы.

За правильность подбора необходимого научного и практического материала, результативность экспериментальной работы, логичность выводов в реферате отвечает автор работы.

Структура реферата предполагает наличие следующих разделов:

- введение
- содержание
- теоретическая часть
- практическая часть
- выводы и рекомендации
- заключение
- список использованной литературы
- приложение

Оформление реферата - это процесс, происходящий параллельно с созданием содержания, который сопутствует составлению плана, поиску архивного материала и т.п. В этот период определяется формы, характер и объем иллюстративного материала.

Работа печатается на белой бумаге стандартного формата (А4). Каждая страница, кроме титульного листа, включая иллюстрации, приложения, нумеруется. Рекомендуемый объем работы - 10-20 страниц машинописного текста, все листы должны быть скреплены или сброшюрованы.

**Титульный лист** оформляется на стандартном листе и содержит название образовательного учреждения, название темы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы, фамилию, имя, отчество, должность педагога.

**Содержание.** Следующий лист за титульным содержит содержание, представляющее развернутый план реферата, включающий: введение, главы, параграфы, заключение, список использованной литературы, приложения.

Названия глав, параграфов должны быть точны и соответствовать содержанию, раскрываемому в них.

**Основной текст.** В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры, исключены сокращения в подписях под иллюстративным материалом. В основном тексте могут быть использованы общеизвестные аббревиатуры, например: РФ, МГУКИ, и др.

Ссылки в тексте на отдельные примеры, номера, таблицы, графики, отдельные иллюстративный материал, приложения нумеруются в последовательном порядке в пределах каждой страницы. При использовании материалов, заимствованных у других авторов, необходимы прямые высказывания, брать в кавычки и в сноске указывать источник. Если цитата передается своими словами, то кавычки не обязательны; в сноске указывается источник, откуда этот материал был взят.

Графики, схемы, таблицы должны быть органично связаны с содержанием работы и нумеруются сквозной нумерацией. Название подобных материалов помещается под иллюстрацией.

Используемая литература является составной частью реферата и является своеобразным ключом к источникам, которыми пользовался студент при её написании: она позволяет судить о степени осведомленности в области изучаемой проблемы студента как будущего специалиста.

Список используемой литературы обычно идет в алфавитном порядке. Если используются иностранные источники, данные на языке оригинала, то они обычно размещаются по алфавиту после перечня источников на русском языке.

В списке литературы указываются все источники, которыми пользовался автор (не менее 3 - 4 источников), и приводятся следующие сведения:

- для книг - фамилия, инициалы авторов, название книги, издательство, место и год выпуска, количество страниц (например: 12. Кузин Ф.А. Магистерская диссертация. Методика написания и правила оформления. - М.: Осъ - 89, 1999. -304 с.);
- для статей - фамилия и инициалы авторов, название статьи, журнала, газеты или сборника, год издания, номер страницы;
- для отчетов - название, организация, место и год выпуска.

По содержанию приложения очень разнообразны: это могут быть копии подлинных документов, фотографии, рисунки, выдержки из других материалов. в приложении студент помещает весь инструментарий, который был им использован в работе.

В приложении могут содержаться подтверждающие эскизы и фотоматериалы, аудио - и видеоматериалы. Здесь же находит освещение и деятельность автора реферата.

Технически оформить реферат желательно на ПК. Располагать следует текст на одной стороне листа, отступив от левого края 2-3 см. Объем реферата (контрольной работы) должен составлять 10-20 страниц, через 1,5 интервала.

Защита реферата происходит публично на лекциях. Она носит характер дискуссии и происходит в обстановке высокой требовательности и соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов.

Речь студента, защищающего свой реферат, должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной.

Первая часть доклада в основных моментах повторяет введение реферата. Рубрики этой части соответствуют тем смысловым аспектам, которые характеризуют актуальность выбранной темы реферата, а также поясняются цели, задачи реферата, дается характеристика состава и общей структуры реферата.

Вторая часть последовательно раскрывает логику написанных глав, характеризует каждую главу.

Заканчивается доклад заключительной частью, которая строится в соответствии с заключением реферата. Здесь целесообразно перечислить общие выводы.

К тексту доклада могут быть приложены дополнительные материалы: схемы, таблицы, графики, диаграммы в виде презентации. Материалы должны быть оформлены в удобном для демонстрации виде.

Целесообразно подготовить письменные ответы на вопросы, замечания и пожелания, которые содержатся в отзыве на работу. Такая подготовка способствует снятию излишнего волнения и дает возможность спокойно отвечать на вопросы. Ответы должны быть краткими, четкими, хорошо аргументированными.

Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

**Таблица 5**

**Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины  
«Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального  
назначения»**

№ п/п	Темы рефератов
1	Микронизация зерна пшеницы
2	Значение пектиновых веществ в лечебно-профилактическом питании
3	Функциональные добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий
4	Обоснование выбора лекарственно-технического сырья для использования в пищевой промышленности
5	Технология производства муки для диетического питания

### **3.3 Лабораторная работа**

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от

18.06.2014, протокол №7.

**Требования к устному отчету по лабораторным работам:**

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

**Перечень тем лабораторных работ:**

1. Обоснование выбора добавки для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения. Оценка качества новых видов сырья.
2. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление хлебобулочных изделий с применением нутовой, амарантовой муки. Оценка качества изделий.
3. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление мучных кондитерских изделий с применением готовых смесей
4. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление бисквитного полуфабриката с использованием ржаной муки.
5. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки с использованием композитных смесей. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.
6. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление сдобных изделий с добавлением нетрадиционного сырья.
7. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление мучных кондитерских изделий с применением добавок, позволяющих снизить количество сахара-песка в их рецептуре.
8. Пробная лабораторная выпечка. Моделирование рецептуры мучных кондитерских изделий с применением различных добавок.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения»

### **3.4. Рубежный контроль**

Рубежный (модульный, тематический) контроль – это контроль знаний студентов после изучения логически завершенной части учебной программы дисциплины.

#### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Влияние питания на развитие и здоровье человека.
2. Причины недостатка витаминов, макро- и микроэлементов в организме современного человека.

3. Современные аспекты развития рынка функциональных продуктов в России и за рубежом.
4. История появления функциональных продуктов.
5. Оценка качества новых видов сырья.
6. Пути повышения пищевой ценности и снижения энергетической ценности мучных изделий.
7. Технологические свойства растительного сырья.
8. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки с использованием поликомпонентных хлебопекарных смесей.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Новые виды обогащенных хлебобулочных изделий.
2. Требования к функциональным продуктам.
3. Фирмы-производители различных хлебопекарных смесей, ассортимент их продукции.
4. Подготовка нетрадиционного растительного сырья к производству.

### **Вопросы рубежного контроля № 2**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Приготовление макарон с добавлением нетрадиционного растительного сырья.
2. Значение производства лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.
3. Роль хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в питании.
4. Общая характеристика лечебного питания
5. Влияние растительных добавок на структурно-механические свойства теста.
6. Пищевая ценность изделий с добавлением растительного сырья.
7. Приготовление сдобных изделий с добавлением нетрадиционного сырья.
8. Приготовление печенья «Подсолнушки» с добавлением картофеля протертого.
9. Приготовление макарон с добавлением нетрадиционного растительного сырья.
10. Особенности производства мучных изделий для диабетического питания.
11. Использование перспективного сырья для производства продуктов профилактического назначения.
12. Ассортимент лечебно-профилактических кондитерских изделий.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Хлебобулочные изделия повышенной пищевой и биологической ценности
2. Хлебобулочные изделия из диспергированного зерна

3. Пищевая ценность и роль хлебобулочных изделий в диетическом питании

### **Вопросы рубежного контроля № 3**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Роль биологически активных добавок в питании человека.
2. Технология хлебобулочные изделий бессолевых,
3. Технология хлебобулочные изделий с пониженной кислотностью
4. Технология хлебобулочные обогащенных витаминными и минеральными веществами.
5. Технология пектиносодержащих хлебобулочных изделий.
6. Изделия хлебобулочные с повышенным содержанием йода, с повышенным содержанием пищевых волокон.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Свойства пектиновых веществ и их применение в пищевой промышленности?
2. Роль функциональных продуктов в ликвидации дефицита витаминов?
3. Каковы негативные последствия недостаточного потребления витаминов для человека?

### **3.5. Промежуточная аттестация**

Контроль за освоением дисциплины «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Цель промежуточной аттестации студентов является комплексная и объективная оценка качества усвоения ими теоретических знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач при освоении основной образовательной программы высшего образования за определенный период

Зачет (дифференцированный зачет) – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

#### **Тематика вопросов, выносимых на зачет**

1. Влияние питания на развитие и здоровье человека.



2. Причины недостатка витаминов, макро- и микроэлементов в организме современного человека.
3. Современные аспекты развития рынка функциональных продуктов в России и за рубежом.
4. История появления функциональных продуктов.
5. Оценка качества новых видов сырья.
6. Пути повышения пищевой ценности и снижения энергетической ценности мучных изделий.
7. Технологические свойства растительного сырья.
8. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки с использованием поликомпонентных хлебопекарных смесей.
9. Приготовление макарон с добавлением нетрадиционного растительного сырья.
10. Значение производства лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.
11. Роль хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в питании.
12. Общая характеристика лечебного питания
13. Влияние растительных добавок на структурно-механические свойства теста.
14. Пищевая ценность изделий с добавлением растительного сырья.
15. Приготовление сдобных изделий с добавлением нетрадиционного сырья.
16. Приготовление печенья «Подсолнушки» с добавлением картофеля протертого.
17. Приготовление макарон с добавлением нетрадиционного растительного сырья.
18. Особенности производства мучных изделий для диабетического питания.
19. Использование перспективного сырья для производства продуктов профилактического назначения.
20. Ассортимент лечебно-профилактических кондитерских изделий.
21. Значение производства лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.
22. Использование перспективного сырья для производства продуктов профилактического назначения.
23. Ассортимент лечебно-профилактических кондитерских изделий.
24. Технология хлебобулочных изделий бессолевых.
25. Технология хлебобулочных изделий с пониженной кислотностью
26. Технология хлебобулочных обогащенных витаминными и минеральными веществами.
27. Технология пектин содержащих хлебобулочных изделий.
28. Изделия хлебобулочные с повышенным содержанием йода, с повышенным содержанием пищевых волокон.



**5. Установлено, что основное нарушение в пищевом статусе населения России следующее:**

- дефицит полноценных (животных) белков
- недостаточное потребление животных жиров
- избыточное потребление пищевых волокон

**6. Функциональный пищевой продукт – это:**

- специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно-обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит пищевых веществ, сохраняющих и улучшающих здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов
- пищевой продукт, предназначенный для употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит пищевых веществ
- пищевой продукт, предназначенный для употребления в составе пищевых рационов для снижения риска развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит пищевых веществ, сохраняющих и улучшающих здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов

**7. Добавки пищевые – источники клетчатки:**

- молочные продукты
- фруктово-овощные порошки
- вторичное сырье мясной промышленности

**8. Что не является сырьем для производства фруктово-овощных порошков?**

- отруби
- выжимки
- лузга

**9. Что не относится к хлебобулочным изделиям диетического назначения?**

- бессолевые

**10. Чем заменяют воду при производстве ахлоридных хлебобулочных изделий?**

- уксусной кислотой  
 молочной сывороткой  
 патокой

**11. Понятие «пищевая продукция диетического профилактического питания»?**

- специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;
- специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции вкуса и аромата, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного содержания, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;
- унифицированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции вкуса, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного содержания, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний.

**12. Понятие «пищевая продукция обезвоженная»?**

- пищевая продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально;
- пищевая продукция, из которой частично удалена вода, добавляемая при производстве;
- пищевая продукция, из которой частично удалена клетчатка, добавляемая при производстве.

**13. Понятие «пищевая продукция для питания спортсменов»?**

- специализированная пищевая продукция заданного химического состава, пониженной пищевой ценности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает эмоциональное влияние на понижение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам;
- специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-

**14. Понятие «пребиотики»?**

- пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;
- пищевые вещества, избирательно подавляющие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее химического состава и аутолитической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;
- пищевые вещества, избирательно ингибирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;

**15. Что относится к хлебобулочным изделиям профилактического назначения?**

- изделия с повышенным содержанием пищевых волокон, изделия из диспергированного зерна, с биологически активными добавками и подсластителям и, витаминизированные;
- изделия с лецитином и овсяной мукой, с повышенным содержанием йода, пищевых волокон и соевых продуктов;
- изделия с пониженным содержанием пищевых волокон, биологически активных добавок, подсластителей и витаминов.

**16. Что не относится к хлебобулочным изделиям диетического назначения?**

- безбелковый хлеб;
- белково-отрубной;;
- зерновой

**17. При изготовлении белково-пшеничного хлеба что вносят в рецептуру?**

- сухую клейковину;
- крахмал;
- сахара.

**18. Какое основное сырье при изготовлении безбелкового хлеба?**

- клейковина;
- пшеничный крахмал;
- сахара.

**19. В чем заключается подготовка дробленого зерна при производстве барвихинского хлеба?**

- дробленое зерно заливают водой температурой 60 °С при соотношении зерна и воды 1 : 1 и оставляют для набухания на 2,5 ч.;
- дробленое зерно заливают водой температурой 70 °С при соотношении зерна и воды 3 : 1 и оставляют для набухания на 2,5 ч.;
- дробленое зерно заливают водой температурой 60 °С при соотношении зерна и воды 1 : 3 и оставляют для набухания на 1,5 ч.

**20. В чем заключается подготовка фосфатидного концентрата при производстве хлебцев отрубных с лецитином?**

- в фосфатидный концентрат добавляют воду температурой 50—65 °С в соотношении 1 : 1 или 1 : 1,5 и взбивают в сбивальной машине в течение 10—15 мин до получения однородной эмульсии;
- в фосфатидный концентрат добавляют воду температурой 70—75 °С в соотношении 2 : 1 и взбивают в сбивальной машине в течение 10—15 мин до получения однородной эмульсии;
- в фосфатидный концентрат добавляют воду температурой 70—75 °С в соотношении 3 : 1 и взбивают в сбивальной машине в течение 10—15 мин до получения однородной эмульсии.

**21. В чем заключается подготовка фосфатидного концентрата при производстве хлебцев отрубных с лецитином?**

- в фосфатидный концентрат добавляют воду температурой 50—65 °С в соотношении 1 : 1 или 1 : 1,5 и взбивают в сбивальной машине в течение 10—15 мин до получения однородной эмульсии;
- в фосфатидный концентрат добавляют воду температурой 70—75 °С в соотношении 2 : 1 и взбивают в сбивальной машине в течение 10—15 мин до получения однородной эмульсии;
- в фосфатидный концентрат добавляют воду температурой 70—75 °С в соотношении 3 : 1 и взбивают в сбивальной машине в течение 10—15 мин до получения однородной эмульсии.

**22. Какой рецептурный ингредиент повышает содержание йода в хлебулочных изделиях?**

- порошок морской капусты;
- морковный порошок;
- йодированный сахар.

**23. Какой рецептурный ингредиент повышает содержание йода в хлебобулочных изделиях?**

- порошок морской капусты;
- морковный порошок;
- фруктовый порошок.

**24. Что такое экструдирование зерна?**

- в основе два процесса - механохимический и "взрыв" продукта, в результате резкого изменения давления в зерне на выходе из экструдера. Оба процесса протекают при высокой степени сжатия и определённой скорости прохождения сырья через экструдер;
- результат резкого изменения давления в зерне на выходе из экструдера, при низкой степени сжатия и определённой скорости прохождения сырья через экструдер;
- результат медленного изменения давления в зерне на выходе из экструдера, при низкой степени сжатия и определённой скорости прохождения сырья через экструдер;

**25. Понятие «мука текстурированная»?**

- продукт переработки обыкновенной муки (ржаной, кукурузной, овсяной, пшеничной, ячменной, пшённой), который получается вследствие экструзионной обработки;
- продукт переработки обыкновенной муки (ржаной, кукурузной, овсяной, пшеничной, ячменной, пшённой), который получается вследствие эксклюзивной обработки;
- продукт переработки обыкновенной муки (ржаной, кукурузной, овсяной, пшеничной, ячменной, пшённой), который получается вследствие термической обработки.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Производство хлебобулочных

и мучных кондитерских изделий функционального назначения» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

#### **4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
<b>базовый</b>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<b>пороговый</b>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене



Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

\* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

## 4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** ассортимента, рецептур и способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;

**умения:** применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания;

**владение навыками:** по совершенствованию технологических процессов в инновационных технологиях

#### Критерии оценки\*\*

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>знание ассортимента, рецептур и способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов, , практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки;</li> <li>- успешное и системное владение навыками, полученными при</li> </ul>
----------------	--

	изучении дисциплины.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки;</li> </ul> в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками полученными при изучении дисциплины.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> </ul> в целом успешное, но не системное умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания; <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в ассортименте, рецептуре и способах приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>- не умеет применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- обучающийся не владеет навыками, полученными при изучении дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</li> </ul>

#### 4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

**знания:** глубокий теоретический анализ избранной темы

**умения:** оригинальное раскрытие темы, творческий подход

**владение навыками:** решения методических и организационных вопросов

#### Критерии оценки реферата

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: самостоятельное оригинальное раскрытие темы реферата, в которой предлагаются авторские решения задач по наиболее актуальным вопросам производства продуктов питания функционального назначения, а также работа, в которой широко использованы научные материалы кафедры. Работа должна в целом отвечать всем без исключения требованиям, предъявляемым к текущим работам.
----------------	--

<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: достаточно глубокий теоретический анализ избранной темы, выдвигает научно обоснованные практические рекомендации по решению важнейших задач производства продуктов питания функционального назначения и отвечает основным требованиям, предъявляемым к текущим работам.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: недостаточно глубоко рассмотрена тема реферата, практические рекомендации не подкреплены, а также не учтены основные требования, предъявляемые к текущей работе.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: не раскрыл научно- теоретического и практического рассмотрения темы реферата и работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым педагогом. Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

#### **4.2.4. Критерии оценки выполнения тестовых заданий**

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** теоретического и практического материала.

### Критерии оценки выполнения тестовых заданий

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 91-100% заданий
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 81-90% заданий
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 71-80% заданий
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: дает правильные ответы на 70% и менее

### 4.3.5. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:  
**знания:** методик выполнения анализов  
**умения:** работать на приборах, с химическими веществами  
**владение навыками:** систематизации и анализа полученных результатов

### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения лабораторной работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения лабораторной работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и быстро исправляет самостоятельно).
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения лабораторной работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, слабо анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и исправляет самостоятельно или при коррекции преподавателем).
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: не знает методики выполнения практической работы и ее теоретических основ, не может самостоятельно провести исследование, делает грубые ошибки в интерпретации полученных результатов, не может сформулировать выводы, оформить протокол.

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

