

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:01:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**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 » 05. 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик: доцент Буховец В.А.  _____
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	9
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.	19

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

В результате изучения дисциплины «Технохимический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования- программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технохимический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (6 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ПК-8	Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем	ПК-8.1.Проводит входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств	6	Лекции/лабораторные работы	Лабораторная работа, устный опрос, тесты

		ПК-8.2.Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Примечание:

Компетенция ПК-8-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», а также в ходе прохождения Технологической практики и государственной итоговой аттестации.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

Таблица 2

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный отчет по лабораторным работам	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
2	собеседование	средство контроля, организованное как	вопросы по темам дисциплины: -перечень вопросов для устного

		специальная беседа 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.	опроса
3	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 обучающимся 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	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК-8	Устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код 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-8, 5 семестр	ПК-8.1.Проводит входной, текущий и итоговый	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает	обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенны	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства

	<p>контроль работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства</p>	<p>материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>х неточностей</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
<p>ПК-8.2.Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p>	<p>обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала (о способах производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>	

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 Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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 работы, 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. Отбор проб сырья и готовой продукции.
2. Органолептическая оценка качества.
3. Определение качества воды.
4. Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ в пищевых продуктах.
5. Рефрактометрические методы.
6. Анализ качества крахмальной патоки.
7. Анализ качества меда.
8. Методы определения сахара.
9. Определение кислотности и щелочности.
10. Оценка качества хлебобулочных изделий пониженной влажности.
11. Анализ качества молочных продуктов.
12. Анализ качества куриных яиц.
13. Анализ качества куриных яиц.
14. Анализ качества какао.

3.2 Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дайте определение точечной, объединенной и средней пробой?
2. Дайте определение навески, выборки?

3. Дайте характеристику инструментам для отбора проб муки.
4. Назовите порядок отбора проб хлебобулочных изделий?
5. Назовите порядок отбора проб макаронных изделий?
6. Назовите порядок отбора проб кондитерских изделий?
7. Назовите методику определения чувствительности обоняния?
8. Дайте понятие о методах проверки сенсорной чувствительности дегустаторов?
9. Дайте понятие о подборе и подготовке дегустаторов?
10. Назовите органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий?
11. Назовите методику организации органолептических испытаний?
12. Требования к качеству воды питьевой.
13. Определение запаха воды питьевой.
14. Определение цвета воды питьевой.
15. Определение вкуса воды питьевой.
16. Определение прозрачности воды питьевой.
17. Определение окисляемости воды питьевой.
18. Определение нитритов воды питьевой.
19. Определение хлоридов воды питьевой.
20. Является ли массовая доля влаги пищевых продуктов важнейшим показателем их качества?
21. Существующие методы определения массовой доли влаги и сухих веществ в пищевых продуктах?
22. Назовите отличие между истинной и видимой массовой долей сухих веществ.
23. Методика термогравиметрического метода определения массовой доли влаги?
24. Достоинства и недостатки способов определения массовой доли влаги в продуктах высушиванием до постоянной массы, ускоренным высушиванием и экспрессным высушиванием на приборе К.Н. Чижовой.
25. Методика определения массовой доли влаги в продуктах высушиванием до постоянной массы.
26. На чем основан рефрактометрический метод и для чего он применяется?
27. Принцип работы рефрактометра?
28. Устройство рефрактометра?
29. Методика определения органолептических свойств пастилы, зефира, лукума?
30. Методика определения органолептических свойств пастилы, зефира, лукума?
31. Методика определения массовой доли сухих веществ в мармеладе апельсиновые и лимонные дольки, жележном мармеладе?
32. Методика определения плотности пористых изделий?
33. Методика определения массовой доли общей сернистой кислоты?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Погрешности аналитических определений.
2. Рациональное выполнение вычислений.
3. Вычисление результата анализа.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Методика определения органолептических свойств патоки?
2. Методика определения массовой доли сухих веществ в патоке?
3. Методика определения редуцирующих веществ в патоке?
4. Методика определения кислотности патоки?
5. Методика определения цвета йодной пробы?
6. Методика определения температура карамельной пробы?
7. Классификация натурального меда по ботаническому происхождению?
8. 2.Методика определения органолептической оценки качества меда?
9. 3.Методика определения наличия пыльцы?
- 10.4.Методика определения массовой доли воды?
- 11.5.Методика определения общей кислотности?
- 12.6. Методика обнаружения фальсификации мёда
- 13.На чем основан йодометрический метод определения сахара?
14. На чем основан перманганатный метод определения сахара?
15. На чем основан феррицианидный метод определения сахара?
16. На чем основан фотоколориметрический метод определения сахара?
17. На чем основан ускоренный метод определения массовой доли общего сахара?
18. На чем основан поляриметрический метод определения сахара?
- 19.Дайте понятия активной и титруемой кислотности, активной и титруемой щёлочности?
- 20.Дайте понятия титрования, точки эквивалентности, титранта?
- 21.Назовите правила работы при титровании?
- 22.Кислотность как показатель качества пищевого продукта?
- 23.Щелочность как показатель качества пищевого продукта?
- 24.Методика определения титруемой кислотности крекера?
- 25.Методика определения титруемой щелочности печенья?
- 26.Какие хлебобулочные изделия относятся к изделиям пониженной влажности.
- 27.Методика отбора проб и подготовка к анализу сдобных пшеничных сухарей.
- 28.Методика отбора проб и подготовка к анализу бараночных изделий.
- 29.Методика определения размеров соломки.
30. Методика определения кислотности изделий пониженной влажности.
- 31.Методика определения массовой доли влаги изделий пониженной влажности.
- 32.Методика определения набухаемости сухарных изделий.

33. Методика определения набухаемости бараночных изделий.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Определение массой доли влаги дистилляцией.
2. Определение массой доли влаги высушиванием в поле инфракрасных лучей.
3. Контроль активности воды.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Назовите молочные продукты, используемые в пищевой промышленности?
2. Методика определения цвета, внешнего вида и консистенции молочных продуктов?
3. Методика определения запаха и вкуса молочных продуктов?
3. Методика определения чистоты молочных продуктов?
4. Методика определения кислотности питьевого молока?
5. Методика определения кислотности сухих молочных продуктов?
6. Методика определения кислотности творога?
7. Методика определения плотности молока?
8. Методика определения массовой доли влаги творога?
9. Методика определения массовой доли сахарозы в молочных консервах?
10. Методика определения массовой доли лактозы (молочного сахара) в сухом молоке?
11. Составные части яйца куриного.
12. Категории и виды куриных яиц.
13. Показатели качества яиц. Требования НД.
14. Методика определения овоскопирования куриных яиц?
15. Методика расчета индексов белка и желтка?
16. Методика определения массы и плотности яйца.
17. Методика определения внешнего вида и запаха яйца.
18. Перечислите свойства подсолнечного масла.
19. Охарактеризуйте технологию производства подсолнечного масла.
20. Дайте характеристику составу подсолнечного масла.
21. Назовите правила приемки и методы отбора проб при определении качества растительных масел?
22. Методика определения органолептических показателей растительных масел определение запаха, цвета и прозрачности.
23. Методика определения цветности растительных масел.
24. Методика определения кислотного числа растительных масел солевым методом.
25. Методика определения влаги и летучих веществ растительных масел.
26. Получение какао-порошка?
27. Назовите виды и их характеристики какао-порошка?

28. Методика определения органолептических показателей какао-порошка цвета, вкуса, аромата?
29. Методика определения стойкости какао-порошка?
30. Методика определения дисперсности образцов какао-порошка?
31. Методика определения металомагнитной примеси образцов какао-порошка?
32. Методика определения массовой доли влаги образцов какао-порошка?
33. Методика определения массовой доли золы общей образцов какао-порошка?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Определение химических показателей качества жиров и какао-масла.
2. Определение окислительной стабильности жиров.
3. Определение температуры застывания жира.

3.3 Выходной контроль

Контроль за освоением дисциплины «Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» 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 ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2016, протокол №7.

Экзамен, 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 лабораторных занятиях) в течение семестра.

Тематика вопросов, выносимых на экзамен

1. Дайте определение точечной, объединенной и средней пробы.
2. Дайте определение навески, выборки.
3. Дайте характеристику инструментам для отбора проб муки.
4. Назовите порядок отбора проб хлебобулочных изделий
5. Назовите порядок отбора проб макаронных изделий.
6. Назовите порядок отбора проб кондитерских изделий.
7. Назовите методику определения чувствительности обоняния.
8. Дайте понятие о методах проверки сенсорной чувствительности дегустаторов.
9. Дайте понятие о подборе и подготовке дегустаторов.
10. Назовите органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
11. Назовите методику организации органолептических испытаний.
12. Требования к качеству воды питьевой.

13. Определение запаха воды питьевой.
14. Определение цвета воды питьевой.
15. Определение вкуса воды питьевой.
16. Определение прозрачности воды питьевой.
17. Определение окисляемости воды питьевой.
18. Определение нитритов воды питьевой.
19. Определение хлоридов воды питьевой.
20. Является ли массовая доля влаги пищевых продуктов важнейшим показателем их качества.
21. Существующие методы определения массовой доли влаги и сухих веществ в пищевых продуктах.
22. Назовите отличие между истинной и видимой массовой долей сухих веществ.
23. Методика термогравиметрического метода определения массовой доли влаги.
24. Достоинства и недостатки способов определения массовой доли влаги в продуктах высушиванием до постоянной массы, ускоренным высушиванием и экспрессным высушиванием на приборе К.Н. Чижовой.
25. Методика определения массовой доли влаги в продуктах высушиванием до постоянной массы.
26. На чем основан рефрактометрический метод и для чего он применяется.
27. Принцип работы рефрактометра.
28. Устройство рефрактометра.
29. Методика определения органолептических свойств пастилы, зефира, лукума.
30. Методика определения органолептических свойств пастилы, зефира, лукума.
31. Методика определения массовой доли сухих веществ в мармеладе апельсиновые и лимонные дольки, жележном мармеладе.
32. Методика определения плотности пористых изделий.
33. Методика определения массовой доли общей сернистой кислоты.
34. Методика определения органолептических свойств патоки.
35. Методика определения массовой доли сухих веществ в патоке.
36. Методика определения редуцирующих веществ в патоке.
37. Методика определения кислотности патоки.
38. Методика определения цвета йодной пробы.
39. Методика определения температура карамельной пробы.
40. Классификация натурального меда по ботаническому происхождению.
41. Методика определения органолептической оценки качества меда.
42. Методика определения наличия пыльцы.
43. Методика определения массовой доли воды.
44. Методика определения общей кислотности.
45. Методика обнаружения фальсификации мёда.
46. На чем основан йодометрический метод определения сахара.

47. На чем основан перманганатный метод определения сахара.
48. На чем основан феррицианидный метод определения сахара.
49. На чем основан фотоколориметрический метод определения сахара.
50. На чем основан ускоренный метод определения массовой доли общего сахара.
51. На чем основан поляриметрический метод определения сахара.
52. Дайте понятия активной и титруемой кислотности, активной и титруемой щёлочности.
53. Дайте понятия титрования, точки эквивалентности, титранта.
54. Назовите правила работы при титровании.
55. Кислотность как показатель качества пищевого продукта.
56. Щелочность как показатель качества пищевого продукта.
57. Методика определения титруемой кислотности крекера.
58. Методика определения титруемой щелочности печенья.
59. Какие хлебобулочные изделия относятся к изделиям пониженной влажности.
60. Методика отбора проб и подготовка к анализу сдобных пшеничных сухарей.
61. Методика отбора проб и подготовка к анализу бараночных изделий.
62. Методика определения размеров соломки.
63. Методика определения кислотности изделий пониженной влажности.
64. Методика определения массовой доли влаги изделий пониженной влажности.
65. Методика определения набухаемости сухарных изделий.
66. Методика определения набухаемости бараночных изделий.
67. Назовите молочные продукты, используемые в пищевой промышленности?
68. Методика определения цвета, внешнего вида и консистенции молочных продуктов.
69. Методика определения запаха и вкуса молочных продуктов.
70. Методика определения чистоты молочных продуктов.
71. Методика определения кислотности питьевого молока.
72. Методика определения кислотности сухих молочных продуктов.
73. Методика определения кислотности творога.
74. Методика определения плотности молока.
75. Методика определения массовой доли влаги творога.
76. Методика определения массовой доли сахарозы в молочных консервах.
77. Методика определения массовой доли лактозы (молочного сахара) в сухом молоке.
78. Составные части яйца куриного.
79. Категории и виды куриных яиц.
80. Показатели качества яиц. Требования НД.
81. Методика определения овоскопирования куриных яиц.
82. Методика расчета индексов белка и желтка.

83. Методика определения массы и плотности яйца.
84. Методика определения внешнего вида и запаха яйца.
85. Перечислите свойства подсолнечного масла.
86. Охарактеризуйте технологию производства подсолнечного масла.
87. Дайте характеристику составу подсолнечного масла.
88. Назовите правила приемки и методы отбора проб при определении качества растительных масел.
89. Методика определения органолептических показателей растительных масел определение запаха, цвета и прозрачности.
90. Методика определения цветности растительных масел.
91. Методика определения кислотного числа растительных масел солевым методом.
92. Методика определения влаги и летучих веществ растительных масел.
93. Получение какао-порошка.
94. Назовите виды и их характеристики какао-порошка.
95. Методика определения органолептических показателей какао-порошка цвета, вкуса, аромата.
96. Методика определения стойкости какао-порошка.
97. Методика определения дисперсности образцов какао-порошка.
98. Методика определения металомангнитной примеси образцов какао-порошка.
99. Методика определения массовой доли влаги образцов какао-порошка.
100. Методика определения массовой доли золы образцов какао-порошка.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**Саратовский государственный аграрный университет имени
Н.И. Вавилова**

Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Дайте определение точечной, объединенной и средней пробой. Методика определения дисперсности образцов какао-порошка.
2. Назовите правила приемки и методы отбора проб при определении качества растительных масел.

3. Постройте схему контроля качества пряников используя следующие пункты (наименование сырья, нормативный документ, контролируемые показатели, метод контроля, периодичность контроля).

Зав. кафедрой ТПП, профессор

«29» августа 2021г.

О.М. Попова

3.5. Тестовые задания

По дисциплине «Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Критерием оценки могут служить глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении промежуточной аттестации.

Вариант тестовых заданий:

Вариант № 1

Задание 1

I *Экспертиза* - это особый вид....

+: научного исследования, проводимого в определенной области знаний специалистом в данной области, - экспертом.

-: научного и экспериментального исследования, проводимого в определенной области знаний специалистом в данной области, - технологом.

-: экспериментального исследования, проводимого в определенной области знаний специалистом в данной области, - технологом.

Задание 2

Систематизировать экспертизы принято по ...

+: отраслям науки или областям деятельности (области научно - практических знаний).

-: деятельности (области научно - практических знаний).

-: отраслям науки .

Задание 3

Идентификация - это ...

- + : установление тождества между двумя объектами.
- : установление тождества между объектом и деятельностью.
- : установление тождества между двумя субъектами.

Задание 4

Качество продукции – это...

- : совокупность качества продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.
- + : совокупность свойств продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.
- : совокупность требований продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

Задание 5

Показатели качества – это...

- : количественная характеристика свойств продукции, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления или эксплуатации
- + : качественная или количественная характеристика свойств продукции, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления или эксплуатации
- : качественная характеристика свойств продукции, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления или эксплуатации

Задание 6

Надежность – это...

- : качество изделия (объекта) сохранять во времени в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах.
- : свойство изделия (объекта) сохранять во времени в установленных пределах значения некоторых параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, технического обслуживания, ремонтов, хранения, транспортирования.
- + : свойство изделия (объекта) сохранять во времени в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, технического обслуживания, ремонтов, хранения, транспортирования.

Задание 7

Безотказность – свойство...

- : объекта непрерывно сохранять работоспособное состояние в течение всего времени или некоторой наработки.

-:объекта непрерывно сохранять работоспособное состояние в течение некоторого времени или всей наработки.

+:объекта непрерывно сохранять работоспособное состояние в течение некоторого времени или некоторой наработки.

Задание 8

Долговечность – свойство... изделия сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

+: изделия сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

-: услуги сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

-: деятельности сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

Задание 9

Признаки качества...

+: доброкачественность, энергетическая ценность и физиологическая ценность.

-: доброкачественность.

-: доброкачественность или физиологическая ценность.

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 «Технохимический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий 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 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«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
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«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 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, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: видов сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, методики анализа сырья и готовых изделий

умения: применять методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, рассчитывать основные показатели нормативных параметров, снимать измерения.

владение навыками: основными методами измерений, обработки результатов и оценки погрешностей измерений.

Таблица 6

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами)
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения

	технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами).
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с каталогами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: лекционного и материала лабораторных и практических занятий.

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Таблица 9

Критерии оценки тестового задания

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p>

	- не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:
знания: технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

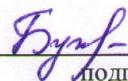
умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.


 подпись