

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Технология национальных видов изделий**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Взаимосвязь истории и культуры народа с национальной пищей	ОПК-1, ОПК-1.2 ПК-1, ПК-1.1, П-1.3	Устный опрос
2	Национальные виды хлебобулочных изделий	ОПК-1, ОПК-1.2 ПК-1, ПК-1.1, П-1.3	Устный опрос
3	Национальные виды макаронных изделий	ОПК-1, ОПК-1.2 ПК-1, ПК-1.1, П-1.3	Устный опрос
4	Мучные восточные сладости	ОПК-1, ОПК-1.2 ПК-1, ПК-1.1, П-1.3	Устный опрос письменная работа (1 рубежная аттестация)
5	Сладости типа карамели и монпансье	ОПК-1, ОПК-1.2 ПК-1, ПК-1.1, П-1.3	Устный опрос
6	Сладости типа мягких конфет	ОПК-1, ОПК-1.2 ПК-1, ПК-1.1, П-1.3	Устный опрос

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся	Вопросы по темам/ разделам дисциплины
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3.	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Коллоквиум: вопросы к рубежным аттестациям

ПЕРВАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.

5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.

Билет №1 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
 2. Питание человека в современном мире.
-

Билет №2 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
 2. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
-

Билет №3 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
 2. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
-

Билет №4 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

1. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
 2. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий.
-

Билет №5 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
 2. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
-

ВТОРАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
3. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
4. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута
5. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
6. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
7. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая
8. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
9. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
10. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Билет №1 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

Билет №2 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.

Билет №3 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
2. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Билет №4 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
2. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая.

Билет №5 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технология национальных видов изделий»

1. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.

Критерии оценивая:

Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

1-вопрос - 10 баллов

2-вопрос - 10 баллов

Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

3-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризую технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует

авторскую позицию студента.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Ассортимент восточных сладостей. Технология приготовления.
2. Национальный хлеб разных стран. Технология приготовления.
3. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
4. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
5. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
6. Питание человека в современном мире.

Критерии оценки

Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента.

- 0 баллов выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат: тема не раскрыта, в изложении реферата отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

- 3-балл выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат: тема раскрыта, однако в изложении реферата отсутствует четкая структура отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

- 5 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Однако студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

- 10 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

- 12 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

- 15 баллов выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрирует авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса).

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ по дисциплине «Технология национальных видов
изделий»**

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
11. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
12. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
13. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
14. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута

15. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
16. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
17. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, нуга ореховая
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1

Дисциплина **«Технология национальных видов изделий»**

Институт нефти и газа семестр 6

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Питание человека в современном мире.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 2

Дисциплина **«Технология национальных видов изделий»**

Институт нефти и газа семестр 6

1. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
2. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 3

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
2. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 4

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
2. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 5

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
2. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 6

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 7

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____ « » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 8

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
2. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____ « » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 9

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
2. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____ « » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М,Д,МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 10

По дисциплине «**Технология национальных видов изделий**»

Институт нефти и газа семестр 6

1. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____ « » _____ 20 г.

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол №4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

Таблица 1

Система распределения баллов по видам семестровых отчетностей:

Виды отчетностей		Баллы (max)		
		1 атт.	2 атт.	Всего
Оценка деятельности студента в процессе обучения(до 100 баллов)	Аттестации	1 атт.	2 атт.	Всего
	Текущий контроль	15	15	30
	Рубежный контроль	20	20	40
	Самостоятельная работа	0	15	15
	Посещаемость	5	10	15
ИТОГО		40	60	100

Таблица 2

Критерии оценки:

Итоговый рейтинг в баллах	Итоговая оценка на экзамен	Итоговая оценка на зачет
81-100	«Отлично»	Зачтено
61-80	«Хорошо»	
41-60	«Удовлетворительно»	
Менее 41 балла	«Неудовлетворительно»	Не зачтено

Оценочные баллы зачета:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос - 6 баллов
- 2 вопрос - 7 баллов
- 3 вопрос - 7 баллов

Критерии оценки зачета:

1 баллов — ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

1-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5- баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятии; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ.