


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных
производств»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«25» 06 2021 г., протокол № 10
И. о. заведующий кафедрой
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
«Технология бродильных производств и виноделие»**

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

Грозный-2021

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

№ п/ п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие сведения о продуктах питания.	ОПК-1 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Технология переработки зерна	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Технология производства сахара-песка	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
4	Технология производства хлебопекарных дрожжей	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
5	Технология производства крахмала и крахмалопродуктов.	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
6	Технология производства растительного масла.	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
7	Технология производства продуктов комбинированной переработки сырья	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
8	Технология производства органических кислот	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
9	Технология функциональных пищевых продуктов	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения

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 обучающимися	Вопросы к коллоквиумам
2	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
3	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

Оценочные средства

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Общие сведения о продуктах питания

1. Общие сведения о продуктах питания из растительного сырья.
2. Пищевая, энергетическая и физиологическая ценность продуктов питания.

Раздел: Технология переработки зерна

3. Характеристика сырья и полуфабрикатов мукомольного производства.
4. Из каких злаков вырабатывают муку для промышленной переработки.
5. Перечислите основные стадии переработки зерна в муку.
6. Цель гидротермической обработки зерна.
7. Перечислите оборудование, входящее в состав драной системы.
8. Схема линии мукомольного производства

Раздел: Технология производства сахара-песка

9. Характеристика сырья и стадии производства сахара-песка из сахарной свеклы.
10. Оборудование, входящее в состав комплекса производства сахара-песка
11. Схема линии производства сахара-песка из сахарной свеклы.

Раздел: Технология производства хлебопекарных дрожжей

12. Структура и химический состав дрожжевой клетки
13. Какие дрожжи используются в хлебопекарной промышленности.
14. На чем основано дрожжевое производство.
15. Как наращивается биомасса дрожжей.
16. Какими требованиями определяется качество хлебопекарных дрожжей.
17. Особенность производства прессованных дрожжей на спиртзаводах.
18. Способы сушки для производства сушеных дрожжей.

Раздел: Технология производства крахмала и крахмалопродуктов.

19. Характеристика сырья и полуфабрикатов для производства крахмала.
20. Стадии технологического процесса.
21. Схема линии производства крахмала
22. Виды патоки, их краткая характеристика.
23. Получение крахмальной патоки.

24. Получение модифицированных крахмалов.
25. Технологическая схема получения глюкозы и глюкозосодержащих продуктов.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Технология производства растительного масла.

1. Характеристика сырья для производства растительных масел.
2. Особенности производства и потребления готовой продукции.
3. Стадии технологического процесса.
4. Какие два способа вам известны для извлечения масла из сырья.
5. Как называется процесс очистки масла.
6. Основные стадии производства растительного масла.
7. Методы рафинации масел.
8. Технологическая линия производства растительного масла из семян подсолнечника.

Раздел: Технология производства продуктов комбинированной переработки сырья

9. Характеристика сырья и полуфабрикатов для производства кукурузных хлопьев.
10. Особенности производства и потребления кукурузных хлопьев.
11. Стадии технологического процесса.
12. Технологическая линия производства кукурузных хлопьев.
13. Технологическая линия производства овсяных хлопьев.
14. Что понимают под комбинированной переработкой сырья.
15. Что понимают под ведущим комплексом оборудования.
16. Каковы особенности производства диетических овсяных хлопьев.

Раздел: Технология производства органических кислот

17. Технологическая линия производства органических кислот.
18. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов.
19. Особенности производства и потребления готовой продукции.
20. Стадии технологического процесса.

Раздел: Технология функциональных пищевых продуктов

21. Функциональные продукты в современной структуре питания.
22. Основные этапы создания функциональных продуктов.
24. Принципы обогащения пищевых продуктов.
25. Основные группы пищевых функциональных продуктов.

Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):

- **0 баллов** выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

- **1-2 баллов** выставляется студенту, если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

- **3-4 баллов** выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен

и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

- **5-6 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно- следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

- **7-8 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

- **9 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

- **10 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

Темы рефератов

1. Способы очистки зерна перед помолом, их достоинства и недостатки.
2. Особенности технологии размола зерна по сокращенной схеме.
3. Витаминизация и фортификация муки.
4. Особенности технологии производства сахара из сахарного тростника.
5. Прогрессивные методы очистки диффузионного сока.
6. Виды крахмала, их получение и применение.
7. Производство хлебопекарных дрожжей на дрож.заводах и спиртзаводах, сравнительная оценка качества готовой продукции.
8. Новые тенденции в технологии получения органических кислот.
9. Способы и технологические приемы длительного хранения пищевых продуктов.
10. Преобразование традиционного пищевого продукта в функциональный и возможные при этом риски.

Критерии оценки

-**15 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет четкую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объеме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-12 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

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

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к экзамену по дисциплине

«Введение в технологии продуктов питания»

1. Общие сведения о продуктах питания из растительного сырья.
2. Пищевая, энергетическая и физиологическая ценность продуктов питания.
3. Характеристика сырья и полуфабрикатов мукомольного производства.
4. Перечислите основные стадии переработки зерна в муку.
5. Как проводится подготовка зерна к помолу.
6. Цель гидротермической обработки зерна.
7. Перечислите оборудование, входящее в состав драной системы.
8. Схема линии мукомольного производства
9. Характеристика сырья и полуфабрикатов сахарного производства
10. Стадии производства сахара-песка из сахарной свеклы.
11. Схема линии производства сахара-песка из сахарной свеклы.
12. Характеристика сырья и полуфабрикатов для производства крахмала.
13. Особенности производства и потребления готовой продукции.
14. Стадии технологического процесса.
15. Схема линии производства крахмала
16. Виды патоки, их краткая характеристика.
17. Получение крахмальной патоки.
18. Технологическая схема получения глюкозы и глюкозосодержащих продуктов.
19. Структура и химический состав дрожжевой клетки
20. Какие дрожжи используются в хлебопекарной промышленности.
21. На чем основано дрожжевое производство.
22. Как наращивается биомасса дрожжей.
23. Какими требованиями определяется качество хлебопекарных дрожжей.
24. Особенность производства прессованных дрожжей на спиртзаводах.
25. Способы сушки для производства сухих дрожжей
26. Характеристика сырья для производства растительных масел.
27. Особенности производства и потребления готовой продукции.
28. Стадии технологического процесса.
29. Какие два способа вам известны для извлечения масла из сырья.
30. Как называется процесс очистки масла.
31. Основные стадии производства растительного масла.
32. Методы рафинации масел.
33. Технологическая линия производства растительного масла из семян подсолнечника.
34. Характеристика сырья и полуфабрикатов для производства кукурузных хлопьев.
35. Особенности производства и потребления кукурузных хлопьев.
36. Стадии технологического процесса.
37. Технологическая линия производства кукурузных хлопьев.
38. Технологическая линия производства овсяных хлопьев.
39. Что понимают под комбинированной переработкой сырья.
40. Что понимают под ведущим комплексом оборудования.
41. Каковы особенности производства диетических овсяных хлопьев.
42. Технологическая линия производства органических кислот.
43. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов.
44. Особенности производства и потребления готовой продукции.

45. Стадии технологического процесса.
46. Общая характеристика наиболее широко используемых орг.кислот.
- 47.Функциональные продукты в современной структуре питания.
- 48.Основные этапы создания функциональных продуктов.
- 49.Принципы обогащения пищевых продуктов.
- 50.Основные группы пищевых функциональных продуктов.

Образец билета к экзамену
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
 им.акад. М.Д.Миллионщикова
Билет №1

Институт нефти и газа Семестр **2**
 Дисциплина **«Введение в технологии продуктов питания»**

1. Виды патоки, их краткая характеристика
2. Функциональные продукты в современной структуре питания

« » ----- **2021г.** **Утверждаю:**
Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Критерии оценки:

-оценка «отлично» (81-100 баллов) выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

-оценка «хорошо» (61-80 баллов) выставляется студенту, если дан развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки, однако в ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

-оценка «удовлетворительно» (41-60 баллов) выставляется студенту, если , дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

-оценка «неудовлетворительно» (менее 41 баллов) выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№.№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Производство национальных видов хлеба в странах ближнего зарубежья.
2	Особенности зерна для производства макаронной муки
3	Различные виды муки злаковых культур для обогащения хлеба
4	Основной продукт питания в различных странах мира
5	Отличительные особенности макаронной муки от хлебопекарной
6	Меласса как вторичный продукт сахарного производства
7	Особенности светлого и темного солода
8	Производство овсяных хлопьев
9	Производство сушеного картофеля и овощей
10	Производство ферментных препаратов.

**Критерии оценки за самостоятельную работу (темы для самостоятельного изучения)
студента:**

0 баллов - тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы;

1 балл - тема раскрыта, однако в изложении отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.