Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 15:53:57
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./
«27» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения**
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	**заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Садыгова М.К., профессор**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____ (подпись)

Саратов 2019

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 12.03.2015 г. № 211,формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

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

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	**знает:** ассортимент рецептуру и способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов	5	лекции, лабораторные занятие	Реферат//тестовые задания/лабораторная работа/
		умеет: применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания			
		владеет: средствами по совершенствованию технологических процессов в инновационных технологиях			
ПК-4	способность применить специализирова	**знает:** характеристику	5	лекции, лабораторны	Реферат/ /тестовые задания/лаборатор

	нные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологически х дисциплин	новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных, кондитерских изделий по современным передовым технологиям **умеет:** рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям **владеет:** технологической инструкцией по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, по современным инновационным технологиям		е занятие	ная работа/
ПК-18	способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспос обные продукты	**знает:** современные достижения науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья **умеет:** разрабатывать и предлагать новые конкурентоспособ ные продукты питания **владеет:** современными средствами оценки качества сырья и готовой продукции	5	лекции, лабораторны е занятие	Реферат/ тестовые задания/лаборатор ная работа/

Примечание:**

Компетенция ОПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; Технология макаронных изделий; Биология и генетика дрожжей; Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли; Методы исследования свойств сырья и готовой продукции; Пищевая химия, а также в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; Технология макаронных изделий; Биология и генетика дрожжей; Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли; Методы исследования свойств сырья и готовой продукции; Пищевая химия, а также в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-18 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы научных исследований; Технологические добавки для производства продуктов питания из растительного сырья; Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий; Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах; Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий, а также в ходе прохождения государственной итоговой аттестации.

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 педагогического работника с	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для

		обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	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».	**ОПК-2 ПК-4**	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 /реферат
3	Роль мучных изделий в питании. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий.		устный опрос, лабораторная работа /

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
4	Особенности технологии производства хлебобулочных изделий с использованием специальных смесей различного назначения. Готовые смеси: состав, технологические возможности. Применение смесей в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Технологические параметры	**ПК-4**	реферат
5	Сбивные хлебобулочные изделия. Механизм образования теста. Влияние рецептурных компонентов на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Аппаратурно-технологическая схема производства сбивных хлебобулочных изделий.	**ПК-18**	устный опрос, лабораторная работа /

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	Планируемые результаты обучения	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
ОПК-2, 5 курс	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по производству хлебобулочных, кондитерских изделий по современным передовым технологиям, не знает практику	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	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

		применения материала, допускает существенные ошибки	программного материала		последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	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	в целом успешное, но не системное умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и показатели оценки качества готовых изделий	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	сформированное умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки
ПК-4, 5 курс	**владеет навыками:**	обучающийся не владеет навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям; допускает	в целом успешное, но не системное владение навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационн	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками производства	успешное и системное владение навыками производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным

		существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	ым технологиям.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.	технологиям.

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

Задачи, решаемые студентом в ходе выполнения реферата:

1. Значимость выбранной темы реферата.
2. Теоретическое и практическое применение полученных знаний.
3. Овладение теорией, работа с литературными источниками.
4. Обобщение материалов, полученных в результате проведенной работы.

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 текс. 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.: Ось - 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

№ п/п	Темы рефератов
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. 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 печенье «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.

3.5.Контроль остаточных знаний

Контроль остаточных знаний проводится после изучения дисциплины и промежуточной аттестации обучающегося в форме письменного тестирования. Целью проведения данного контроля является оценка остаточных знаний полученных в ходе изучения данной дисциплины и готовности обучающегося использовать эти знания в практической деятельности.

Пример банка тестовых заданий ОС

Тестовый контроль № 1

для проведения зачета по дисциплине «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения»

направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Фамилия □□□□□□□□□□□□□□□□Имя□□□□□□□□□□□

Отчество □□□□□□□□□□□□□□□□ Курс□Группа □□□□

***Внимание**: Тестовое задание заполняется гелиевой ручкой черного цвета, в соответствующих клеточках необходимо указать знаки ∨или ×, в вопросах на соответствие указать порядок цифрами 1, 2, 3 и т.д.*

1. ***Что из перечисленного не относится к функциональным ингредиентам***:

□ Пищевые волокна – растворимые и нерастворимые

□ Витамины –А, группа В, Д , и т.д

□ Соль пищевая

2. ***Необходимым условием при использовании заявлений, относящихся к пищевым продуктам, обогащенным витаминами, микро- и макроэлементами, является соблюдение требования о том, чтобы потребление таких продуктов обеспечивало от рекомендуемого суточного потребления в данных веществах***

 не менее 15 %

 не менее 5 %

 не менее 40 %

3. ***Добавки растительного происхождения***

 бобовые культуры и продукты их переработки

 вторичное сырье мясной промышленности

 молочные продукты

4. ***Внесение в рецептуру хлебобулочных изделий добавок не влияет на***

 реологические свойства теста

 пищевую ценность изделий

 параметры и режимы расстойки тестовых заготовок

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
 с пониженной кислотностью
 с пониженным содержанием пищевых волокон

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-эмоциональным нагрузкам;

 унифицированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, представленная их отдельными видами, которая оказывает психотропное воздействие на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам

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 автолитической 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 кодой температурой 60 °С при соотношении зерна и воды 1 : 1 и оставляют для набухания на 2,5 ч.;

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

 дробленое зерно заливают кодой 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 хлебобулочных изделиях?***

 порошок морской капусты;

 морковный порошок;

 фруктовый порошок.

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
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 (удовлетвор	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
			ительно)»	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
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	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

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**

отлично	обучающийся демонстрирует: 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;

	– умение применять знания по разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – 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; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками полученными при изучении дисциплины.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – 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 разработке и совершенствованию технологических процессов производства новых продуктов питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками, полученными при изучении дисциплины.
неудовлетворительно	обучающийся: – 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; – 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; – обучающийся не владеет навыками, полученными при изучении дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:
знания: глубокий теоретический анализ избранной темы
умения: оригинальное раскрытие темы, творческий поход
владение навыками: решения методических и организационных вопросов

Критерии оценки реферата

отлично	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.
хорошо	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.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: недостаточно глубоко рассмотрена тема реферата, практические рекомендации не подкреплены, а также не учтены основные требования, предъявляемые к текущей работе.
неудовлетворительно	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

отлично	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 91-100% заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 81-90% заданий
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 71-80% заданий
неудовлетворительно	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

отлично	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения лабораторной работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы.
хорошо	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).
удовлетворительно	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).
неудовлетворительно	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.